

Wir empfehlen...



Suppe

Pastinakcremesuppe	5,50
--------------------	------

Hauptspeisen

Lachsfilet mit Wokgemüse, Reis und Sesam	25,00
Saltimbocca von der Hühnerbrust auf Weißweinrisotto	19,90
Gebratene Beiriedschnitte mit cremiger Polenta und gebratenen Pilzen	25,90

Dessert

Weißes Schokomousse auf Eierlikörcreme mit Fruchtgarnitur	9,90
---	------

Über allergene Stoffe informiert Sie gerne das Servicepersonal

Vor dem Essen

Aperitifs

1 Glas Sekt / Sekt Orange 0,1l	3,90
1 Glas Prosecco 0,1l	3,70
Campari Orange / Soda	4,00

Vorspeisen

Marinierter Lachs mit Dillsenfsauce und Toastbrot A,C,F,G,M,N,O	9,90
---	------

Suppen

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten A,C,F,G,L	4,20
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons A,F,G,L	5,30

Für Reservierungsausfälle, die nicht bekanntgegeben werden,
behalten wir uns vor das Gedeck um 3,50 zu verrechnen.

Hauptspeisen

Wiener Zwiebelrostbraten (nicht gedünstet) mit Speckbohnen und Braterdäpfeln A,F,G,L	22,90
Cordon bleu von der Pute mit Petersilierdäpfeln und gemischem Salat A,C,G	17,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischem Salat A,C,G,O	14,90
Kalbswiener mit gemischem Salat A,C,G,O	22,90
Putenschnitzel mit gemischem Salat A,C,G,O	15,90
Bauernschweinskotlett mit gebratenem Speck, Zwiebel, Paprika und Braterdäpfeln A,C,F,L	16,00
Kalbsbraten mit Reis und gemischem Salat A,F,G,L,O	22,90
Mixed Grill mit Chili-Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse A,O	17,90
Putenfilet in Käsesauce mit feinem Gemüse und Zapfenkroketten A,G,L	17,50
Jägerpfandl geschnetzelter Schweinslungenbraten mit Speck, Schwammerl und Schupfnudeln A,C,F,G,L	19,50
Klassischer Rindfleischburger mit Cheddarkäse, Speckscheibe u. Braterdäpfeln, dazu Cocktailsauce, Salatdeko u. Paradeiserscheibe A,C,G,N,L	13,50

Beilagenänderungen werden mit 0,80 pro Änderung verrechnet

Salatänderung auf Erdäpfelsalat 1,00

Bio Kernöl 1,00 Extra Zitrone 0,30

Mayonaise, Ketchup gratis

Hauptspeisen

Fischgerichte

Zanderfilet natur gebraten mit Kräuterbutter, Petersilerdäpfeln und grünem Salat A,D,G,O	18,50
Schollenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat A,C,D,G,O	15,50

Rudi's Schmankerl

Leber gebacken vom Schwein mit Erdäpfelsalat A,C,G,O	13,90
Berner Würstel mit Senfzwiebel, Pommes frites und gem. Salat G,M,O	11,90
Cevapcici mit Senfzwiebel, Pommes frites und gem. Salat M,O	11,90
Fiakergulasch mit Spiegelei, Grillwürstel, Gurkerl und Salzerdäpfeln A,C,L,M	13,90
Rindsgulasch A,F,G,L	klein 9,50 groß 10,50
Salatvariation mit Putenstreifen natur oder gebacken A,C,G,O	12,50

Rudi's fleischlose Gerichte

Champignons gebacken mit Sauce tartare A,C,G,M,O	10,90
Käse gebacken (Edamer) mit Sauce tartare A,C,G,M,O	10,90
Käsespätzle mit grünem Salat A,C,G,O	10,90
Gemüselaibchen mit Kräutersauce und Petersilerdäpfeln A,C,F,G,L	10,90

Hausgemacht:

Erdäpfeltascherl mit Spinat-Schafkäsefüllung, Kräuterrahm und Salatgarnitur A,C,E,F,G,H,M,O	12,90
---	-------

Nur für Kinder !

Kinder Wiener vom Schwein mit Pommes A,C	8,90
Kinder Berner Würstel mit Pommes G	8,50
Gemüselaibchen mit Kräutersauce und Petersilerdäpfeln A,C,F,G,L	8,00
Putenstreifen gebacken mit Pommes A,C,G	8,00

Nachspeisen

Maronireis mit Schlagobers und Amarenakirschen G,H	6,00
Nougatknödel mit Vanilleschaum A,C,F,G,H	8,90
Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Schlagobers A,C,F,G,H	5,50
Sachertorte mit Schlagobers A,C,H,G	3,90

Hausgemacht:

Schokolademousse mit frischen Früchten C,G,H	8,90
Schokoladepalatschinken mit Schlag und geriebenen Nüssen A,C,F,G,H	6,50
Marmeladepalatschinken A,C,G	5,50
Tiramisu A,C,G	6,00
Apfelstrudel mit Schlagobers A,G,O	4,90

Bei mitgebrachten Mehlspeisen zu Feiern wird eine Tellergebühr von 1,50/Teller verrechnet.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

0,33 l Flasche Römerquelle	3,00	0,20 l Rauch	
0,25 l Cola, Fanta, Almdudler Apfelsaft, Orangensaft	2,70	Johannisbeere, Marille	3,10
0,25 l / 0,50 l gespritzt	2,30 / 4,50	0,50 l Rauch gespritzt	4,60
0,25 l / 0,50 l gespritzt mit Leitungswasser	2,00 / 3,50	0,50 l Rauch mit Leitungswasser	3,80
0,25 l / 0,50 l Soda Zitrone	2,10 / 3,50	0,33 l Cola light	3,50
0,25 l Holundersaft gespritzt	2,20	Tonic, Bitterlemon	3,00
0,25 l Holundersaft mit Leitung	1,80	0,25 l Eistee Pfirsich	2,70
0,50 l Leitungswasser Karaffe	1,50	0,25 l Traubensaft rosé	3,00
		Traubensaft	
		mit Soda auf 0,25 / 0,50	2,60 / 4,60
		Traubensaft mit Leitungswasser auf 0,25 / 0,50	2,20 / 3,60

Bier

Pfiff Bier (0,2 l) „Stiegl“	2,90	0,5l Flasche Stiegl Weisse	4,90
Seidl Bier (0,33 l) „Stiegl“	4,20	0,5l Flasche Radler	4,70
Krügerl Bier (0,5 l) „Stiegl“	4,70	0,5l Flasche Murauer Märzen	4,70
Seidl Zwickel (0,33 l)	4,30	0,5l Flasche Stiegl „Freibier naturtrüb“ (alkoholfrei)	4,70
Krügerl Zwickel (0,5 l)	4,90	0,5l Sportweisse Flasche (alkoholfrei)	4,90

Wein

1/4 Weisswein gespritzt	3,00	1/8 Schankwein weiß Weingut Bauer, Großriedenthal	2,80
1/4 Rotwein gespritzt	3,20	1/8 Schankwein rot Weingut Bauer, Grossriedenthal	3,00
1/4 Kaiserspritzer	3,20		
Hugo	4,50		
Aperol Spritzer	4,50		
Aperol Prosecco	4,80		

Getränke

Sekt / Champagner

1 Glas Sekt Hochriegel trocken	3,90	1 Glas Prosecco	3,70
1 Flasche Hochriegel trocken	23,50		

Warme Getränke

Kleiner Mocca, kleiner Brauner	2,90	Heiße Schokolade mit Schlag	4,80
Großer Mocca, großer Brauner	4,20	Tee (Russisch, Früchte, Kamille, Pfefferminze)	3,00
Melange	3,70	Tee mit Zitrone	3,20
Cafe Latte	4,60	Tee mit Rum	4,00
Verlängerter	3,60		
Cappuccino	3,70		

(alle Kaffeearten coffeinfrei - Aufpreis 10ct)

Schnäpse

2 cl Birnenschnaps	3,00	2 cl Grappa	3,60
2 cl Marillenschnaps	3,00	2 cl Fernet	3,00
2 cl Himbeergeist	3,00	Bacardi-Cola	4,50
2 cl Vogelbeerschnaps	3,50	Rumbaucherl	3,50
2 cl Weinbrand Scharlachberg	2,80	Cola Whiskey	4,50
2 cl Cognac Remy Martin	3,80		
Cappy-Wodka	4,50		

Weinkarte

Weißweine

	1/8	Flasche
Weingut Sauerstingl, Fels am Wagram Grüner Veltliner „LÖSS II“ 12,5%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram Grüner Veltliner „Fruchtspiel“ 12%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Riesling „Fumberg“ 13,5%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram Gelber Muskateller 12%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Weingut Bauer, Großriedenthal Roter Veltliner 12,5%Vol. (0,75l)	3,40	19,50

Rotweine

Weingut Aumann, Tribuswinkel Cuvee Classic Merlot, Blauer Portugieser, Blauer Zweigelt, 13,5%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram Zweigelt Fruchtspiel 13%Vol. (0,75l)	3,40	19,50

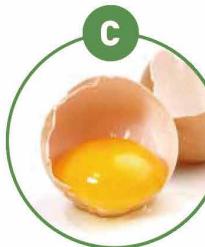
Die 14 Allergene



A
glutefinhaltiges
Getreide
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



B
Krebstiere
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



C
Eier von
Geflügel
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



D
Fisch
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse
(außer
Fischgelatine)



E
Erdnüsse
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



F
Sojabohnen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



G
Milch von
Säugetieren
und Milcher-
zeugnisse
(inklusive
Laktose)



H
Schalenfrüchte
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



L
Sellerie
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



M
Senf
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



N
Sesamsamen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid
und Sulfite



P
Lupinen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



R
Weichtiere wie
Schnecken,
Muscheln,
Tintenfische,
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse