

Suppen

<i>Leberspätzlesuppe</i>	€	3,20
<i>Pfannkuchensuppe</i>	€	3,20
<i>Grießnockerlsuppe</i>	€	3,20
<i>Speckklößchensuppe</i>	€	3,20

Für unsere Kleinen Gäste

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i>	€	6,50
<i>Schweinebraten mit Knödel und Gemüse</i>	€	6,50
<i>Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Gemüse</i>	€	7,00
<i>Semmelknödel mit Bratensoße</i>	€	3,00
<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>	€	3,00
<i>Portion Pommes frites</i>	€	3,00

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.
Alle Gerichte auch als kleine Portion - abzgl. € 1,50 - erhältlich.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

Preise jeweils incl. MwSt. und Bedienung

Gebraten & gedampft

Vom Schwein

<i>Schweinebraten mit Semmelknödel und Blaukraut</i>	€	9,80
<i>Surbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut</i>	€	9,80
<i>Bauernschmaus mit Semmelknödel und Sauerkraut</i>	€	10,50

Vom Kalb

<i>Kalbsbraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse</i>	€	11,90
<i>Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse</i>	€	12,30
<i>Jägerbraten mit Pilzrahmsoße, Semmelknödel und Gemüse</i>	€	12,30

Vom Rind

<i>Tafelspitz in Fleischbrühe mit Meerrettichsoße, Salzkartoffel und Gemüse</i>	€	12,30
<i>Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut</i>	€	11,90
<i>Sauerbraten mit Kartoffelknödel und in Butter geschwenkte Sauerkirschen</i>	€	11,90

Vom Geflügel

<i>Eine viertel Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut (kann nur bei Vorbestellung garantiert werden)</i>	€	13,50
<i>Entenbrust mit Kartoffelknödel und Blaukraut (kann nur bei Vorbestellung garantiert werden)</i>	€	15,50

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.
Alle Gerichte auch als kleine Portion - abzgl. € 1,50 - erhältlich.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

Preise jeweils incl. MwSt. und Bedienung

Grillgerichte

Vom Schwein

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i>	€	10,90
<i>Cordon bleu mit Pommes frites *</i>	€	11,90
<i>Zigeunerschnitzel mit Paprikagarnitur, Rösti und Gemüse</i>	€	10,50
<i>Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße, Kroketten und Gemüse</i>	€	10,50
<i>Lendchen in Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Gemüse</i>	€	10,50
<i>Filet in Austernpilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Gemüse</i>	€	12,90

Vom Kalb

<i>Wienerschnitzel mit Pommes frites</i>	€	14,50
<i>Schnitzel „Hawaii“ mit Pommes frites und Gemüse</i>	€	15,50

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.
Alle Gerichte auch als kleine Portion - abzgl. € 1,50 - erhältlich.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
* Käse kann Farbstoff enthalten*

Preise jeweils incl. MwSt. und Bedienung

Von der Pute

<i>Putenschnitzel „Hawaii“ mit Rösti und Gemüse</i>	€	11,50
<i>Putenschnitzel in Curryrahmsoße mit Butterreis und Gemüse</i>	€	11,50

Vom Rind

<i>Zwiebelrostbraten mit Rösti und Butterbohnen</i>	€	15,90
<i>Pfeffersteak in Pfefferrahmsoße mit Pommes frites und Butterbohnen</i>	€	15,90
<i>Lendensteak mit Bratkartoffeln, Butterbohnen und hausgemachter Kräuterbutter</i>	€	16,50

Gemischte Fleischsorten

<i>Grillteller mit Pommes frites, Paprikagarnitur, Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter</i>	€	12,50
<i>Siebenbürgerspieß auf Paprikareis</i>	€	11,90

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.
Alle Gerichte auch als kleine Portion - abzgl. € 1,50 - erhältlich.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

Preise jeweils incl. MwSt. und Bedienung

Fisch

<i>Flusszanderfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Gemüse</i>	€	12,90
<i>Flusszanderfilet auf buntem Gemüse in Zitronenbuttersoße, wahlweise mit Salzkartoffeln</i>	€	13,90
<i>Lachsfilet in Gemüsesahnesoße mit Butterreis</i>	€	15,90

Salatteller

<i>Gemischter Salatteller mit Putenstreifen vom Grill</i>	€	9,80
<i>Gemischter Salatteller mit Garnelen</i>	€	10,80
<i>Gemischter Salatteller mit gebratenen Pilzen</i>	€	8,50

Vegetarische & Vegane Gerichte

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln *</i>	€	8,50
<i>Rahm-Schwammerl mit Semmelknödel *</i>	€	7,90
<i>Schupfnudeln mit Sauerkraut * (auf Wunsch auch mit Speckwürfel)</i>	€	7,90
<i>In Olivenöl gebratenes Grillgemüse mit Hummus und Kartoffelrösti **</i>	€	8,50

**Vegetarisch / **Vegan*

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.
Alle Gerichte auch als kleine Portion - abzgl. € 1,50 - erhältlich.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

Preise jeweils incl. MwSt. und Bedienung

Abendkarte

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat</i>	€	<i>10,90</i>
<i>Grillteller mit Pommes frites, Paprikagarnitur, Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Salat</i>	€	<i>12,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Röstli, Butterbohnen und Salat</i>	€	<i>15,90</i>
<i>Pfeffersteak in Pfefferrahmsoße mit Bratkartoffel, Butterbohnen und Salat</i>	€	<i>15,90</i>
<i>Fischteller mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	€	<i>14,90</i>
<i>Salatteller mit Garnelen gegrillt und Baguette</i>	€	<i>10,80</i>
<i>Salatteller mit Putenstreifen vom Grill und Baguette</i>	€	<i>9,80</i>
<i>Salatteller mit Ziegenkäsetaler paniert und Baguette</i>	€	<i>9,80</i>
<i>Teufelstost mit Pommes frites oder Salat</i>	€	<i>8,50</i>

Brotzeitkarte

<i>Brotzeitteller mit Brot</i>	€	6,80
<i>6 Stück Nürnberger Bratwürstl mit Sauerkraut und Brot</i>	€	6,50
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot</i>	€	6,30
<i>Bayerischer Wurstsalat mit Brot</i>	€	5,80
<i>Obatzda mit Breze</i>	€	5,80
<i>Breze</i>	€	1,00
<i>Semmel</i>	€	0,50

Getränkekarte

Biere

Löwenbräu Hell vom Fass	0,5 l	€	2,90
	0,33 l	€	2,00
Löwenbräu Dunkel	0,5 l	€	3,10
Löwenbräu Alkoholfreies Helles	0,5 l	€	3,10
Beck's Pils	0,33 l	€	2,90
Franziskaner Weißbier vom Fass	0,5 l	€	3,10
	0,33 l	€	2,10
Franziskaner Dunkle Weiße	0,5 l	€	3,10
Franziskaner Leichte Weiße	0,5 l	€	3,10
Franziskaner Alkoholfreie Weiße	0,5 l	€	3,10

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola ^{1/2/3/4} , Afri Cola (ohne Zucker) ^{1/2/3/4} ,			
Bluna Orange ^{1/2/3/4} , Bluna Zitrone ² , Spezi ^{1/2/3/4}	0,2 l	€	1,60
	0,4 l	€	2,50
Saftschorle und Säfte			
(Apfel ² , Traube, Johannisbeere, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja)	0,2 l	€	1,60
	0,4 l	€	2,50
Tafelwasser	0,4 l	€	1,80
Adelholzener Sanft oder still	0,7 l	€	3,80
Adelholzener Gastro mit Kohlensäure	0,2 l	€	1,60
Adelholzener Gastro still	0,2 l	€	1,60

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Koffein

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	€	1,80
<i>Tasse Kaffee</i>	€	2,00
<i>Haferl Kaffee</i>	€	3,20
<i>Portion Kaffee</i>	€	3,50
<i>Cappuccino</i>	€	2,80
<i>Latte Macchiatto</i>	€	3,20
<i>Haferl heiße Schokolade</i>	€	2,80
<i>Glas Tee</i>	€	1,80

Nachspeisen

<i>Kinderbecher</i>	€	3,50
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€	3,50
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	€	3,00
<i>Frühtecocktail</i>	€	4,20
<i>Kirschcocktail</i>	€	3,90
<i>Eis mit Schuss (Eierlikör, Kirschlikör)</i>	€	4,20
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€	4,50
<i>Bananensplitt</i>	€	4,80
<i>Apfelküchel auf roter Grütze und Vanilleeis</i>	€	5,80

Weinkarte

Rotweine

<i>Burgenländer Blaufränkisch</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,80</i>
<i>Trocken, elegante Herbe</i> <i>QBA aus Österreich</i>	<i>1,00 l</i>	€	<i>13,80</i>
<i>Merlot les Termes</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>4,80</i>
<i>Pierre Lauzet CevA Frankreich-Languedoc</i>	<i>0,75 l</i>	€	<i>13,80</i>
<i>Primitivo Salento</i>			
<i>trocken, intensiver fruchtiger Geschmack</i>	<i>0,75 l</i>	€	<i>18,50</i>

Weißweine

<i>Grüner Veltliner QBA aus Österreich</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>3,80</i>
<i>Sortentypisch, leicht, frisch, spritzige Säure</i>	<i>1,00 l</i>	€	<i>13,80</i>
<i>Guldentaler Honigberg</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>4,80</i>
<i>Bacchus, halbtrocken, blumig, saftig</i>	<i>0,75 l</i>	€	<i>13,80</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>0,25 l</i>	€	<i>5,20</i>
<i>Le Canet</i> <i>Elegant fruchtig</i>	<i>0,75 l</i>	€	<i>14,80</i>
<i>Lugana Cai dei Frati</i>	<i>0,75 l</i>	€	<i>18,80</i>
<i>Duftiger Wein, delikate Säure, ausgewogen weich</i>			

Spirituosen

<i>Vogelbeer</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Marille</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Bayerw. Bärwurz</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>1,80</i>
<i>Weinbrand</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>1,80</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>1,80</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>1,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Ballantines</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,10</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>2,50</i>

Aperitif

<i>Aperol</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>Lillet</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>4,00</i>