



Zur Jaus´n

Steirerkasbrot	€ 3,80
Verhackertbrot mit Zwiebelringen	€ 3,80
Frankfurter mit Senf u. Kren, Semmel	€ 4,50
Speckbrot mit Kren	€ 5,90
Semmel oder Stück Schwarzbrot	€ 0,90

Zu unseren Jausengerichten empfehlen wir Ihnen:

1/8l Welschriesling „Klassik“ 2014

Weingut Erich und Walter Polz, Spielfeld

oder

1/8l Weissburgunder Klassik 2014

Weingut Michaela und Rudolf Schlögl, Mirnsdorf-Südsteiermark

Aus dem Suppenkessel

Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,50
Kartoffelschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons u. Speckkrusten	€ 3,80
Rindsuppe mit Fleischstrudel im Suppentopf	€ 4,80
Kaspressknödelsuppe im Suppentopf	€ 4,80

FrISChe Sommer-Salate

Feine Blattsalate bunt garniert mit gebackenen Hühnerfiletstreifen und Joghurt-Kräuter-Dressing	€ 8,80
Steirische Salatschüssel mit Kürbiskernen, Zwiebelringen, gebratenen Bauernspeckstreifen, Kernölmarinade und Käferbohnen	€ 8,80
Beilagensalat	€ 3,50
Portion Kernöl	€ 0,90

Inklusivpreise Sommer 2019

Sollten sie Fragen zu den Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter.

Vegetarische Speisen

**Gebackener Camembert auf bunten Blattsalaten
mit Preiselbeeren** € 8,80

Getränkeempfehlung:

1/8l Blauer Zweigelt 2012

Weingut Gernot Heinrich, Gols-Neusiedlersee;

**Kaspressknödel auf bunten Salat
mit Kernöl** € 8,80

Getränkeempfehlung:

1/8l Weissburgunder Klassik 2014

Weingut Michaela und Rudolf Schlögl, Mirnsdorf-Südsteiermark;

Kasnockerl mit Beilagensalat € 9,50

Wahlweise mit Emmentaler oder Steirerkäse

Getränkeempfehlung:

1/8l Welschriesling „Klassik“ 2014

Weingut Erich und Walter Polz; Spielfeld

Eiernockerl mit Beilagensalat € 9,50

Getränkeempfehlung:

1/4l Weißwein gespritzt,

Weingut Strauss, Gamlitz

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener mit Pommes frites € 6,90

Frankfurter mit Pommes frites € 6,90

Portion Pommes frites mit Ketchup € 3,70

Inklusivpreise Sommer 2019

Sollten sie Fragen zu den Allergenen haben, so wenden Sie sich
bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter.

Hauptspeisen

Original Ennstaler Fleischkrapfen mit Sauerkraut € 8,80
(Germteig mit Selchfleischfülle)

Getränkeempfehlung:

0,3l Hirter Pils vom Fass

Privatbrauerei Hirt, Kärnten

Ennstaler Selchfleischknödel mit Bratensauce und Sauerkraut € 8,90
(Kartoffelteig mit Selchfleischfülle)

Getränkeempfehlung:

0,5l Schnee-Weiße Weizenbier

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren € 9,50

Getränkeempfehlung:

1/8l Blauer Zweigelt 2012

Weingut Gernot Heinrich, Gols-Neusiedlersee;

Ennstaler Bauernbrat mit Serviettenknödel und Sauerkraut € 13,00

Getränkeempfehlung:

0,5l Hirter Pils vom Fass

Privatbrauerei Hirt, Kärnten;

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Alm-Ochsen mit Bratkartoffel und Gemüsebeilage € 14,50

Getränkeempfehlung:

Blaifränkisch „Hochberg“ DAC

Weingut Josef Tesch, Neckenmarkt-Mittelburgenland

„Robin Hood Pfandl“ € 14,50

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Paprika-Rahm Sauce mit Nockerl und Gemüse

Getränkeempfehlung:

1/8l Blauer Zweigelt 2012

Weingut Gernot Heinrich, Gols-Neusiedlersee;

Küchenchef Walter Ascher

Inklusivpreise Sommer 2019

Sollten sie Fragen zu den Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter.

Süßspeisen

Apfel- oder Topfenstrudel	€ 3,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 4,70
Schwarzbeerstrudel	€ 3,80
Gebackene Mäuse mit Vanillesauce und Preiselbeeren	€ 5,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 8,90
Portion Schlagobers	
€	1,50
Portion Vanillesauce	€ 1,50

Eisdesserts

Gemischtes Eis	€ 3,50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 4,50
Wiener Eiscafé	€ 4,50
Coupe „Dänemark“	€ 5,50
Steirischer Eisbecher (Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers)	€ 5,90

Aus der Schnapsflasche

2cl

Obstler	€ 2,30
Honigschnaps	€ 2,50
Zirbenschamps	€ 2,50
Marillenbrand	€ 2,50
Roanbirn	€ 2,80
Vogelbeerschnaps	€ 3,70

Edelbrände

2cl

Hugo Mattl, Brennerei in Lantschern – Aigen im Ennstal

Nagawitzbirn	€ 2,90
Spendling	€ 3,90
Schwarzbeere	€ 4,90

Sollten sie Fragen zu den Allergenen haben, so wenden Sie sich
bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Sprite 0,25l	€ 3,00
Limonaden gespritzt 0,5l	€ 4,00
Coca Cola Light 0,33l	€ 3,10
Rauch Eistee (Zitrone/Pfirsich) 0,33l	€ 3,20
Red Bull 0,25l	€ 3,70
Orangensaft 0,25l	€ 2,90
Apfelsaft 0,25l	€ 2,90
Rauch Säfte 0,2l	€ 3,20
(Marille, Johannisbeere, ACE, Mango, Erdbeer)	
Holunderblütensaft 0,25l	€ 1,80
Römerquelle Mineralwasser (prickelnd/still) 0,33l	€ 2,70
Schwasser 0,25l	€ 1,70
Mineral Zitrone 0,33l	€ 2,90
Sodawasser 0,25l	€ 1,30
"Plannerwasser" 0,25l	€ 0,30
(Hochgebirgsquellwasser von bester Qualität)	

Bier

Hirter Pils vom Fass 0,5l	€ 4,10
Hirter Pils vom Fass 0,3l	€ 3,60
Maisel's Weisse Flasche 0,5l	€ 4,40
Hirter Radler 0,5l	€ 4,10
Hirter Radler 0,3l	€ 3,60
Hirter Morchel 0,5 l Flasche	€ 4,10
Gösser Naturgold 0,5 l (alkoholfrei)	€ 3,90

Wein

Schankwein rot/weiß 1/8l	€ 2,40
G`spritzter rot/weiß 0,25l	€ 2,90
Süße Mischung 0,25l	€ 3,70
G`spritzter Most 0,25l	€ 1,80

Heißgetränke

Verlängerter	€ 3,10
Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Brauner	€ 3,70
Cappuccino (mit Milchschaum)	€ 3,50
Häferlkaffee	€ 3,80
Heiße Schokolade	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,80

Sollten sie Fragen zu den Allergenen haben, so wenden Sie sich
bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter.

Unsere Weinangebote auf einen Blick

Weißweine

Steiermark:	1/ 8 l	Flasche
Welschriesling „Klassik“ 2014 Weingut Erich und Walter Polz; Spielfeld <i>Helles Grüngelb, dichte Aromatik nach grünen Äpfeln, zitronige Frucht im Abgang, saftig und animierend</i>	€ 3,70	€ 23,00
Small Hill White 2014 Weingut Leo Hillinger, Jois-Neusiedlersee-Hügelland <i>Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Muskateller, strahlendes Hellgelb, Holunderduft, am Gaumen fruchtbetont, feinnervige Säure</i>		€ 24,00
Weissburgunder Klassik 2014 Weingut Michaela und Rudolf Schlögl, Mirnsdorf-Südsteiermark <i>Feinfruchtig frischer Burgunder, Walnuss Bouquet am Gaumen, in der Nase zarte Nuancen nach Wiesenblumen und hochreifen Weinbergpfirsichen</i>	1/8 l € 3,50	€ 21,00
Sauvignon Blanc Selektion 2013 Weingut Schlögl; St. Nikolai ob Drassling <i>Classic* reife Stachelbeeren* Hollunder</i>		€ 21,00

Schaumwein

Hochriegel Sekt Wiener Sekt Tradition seit 1890		Flasche € 24,00
---	--	--------------------

Inklusivpreise Sommer 2019

Sollten sie Fragen zu den Allergenen haben, so wenden Sie sich

bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter.

Rotweine

Burgenland:

1/8l Flasche

Blauer Zweigelt 2013

€ 4,00 € 24,00

Weingut Gernot Heinrich, Gols-Neusiedlersee
*Mittleres Rubingranat, am Gaumen schön unterlegte
Waldbeerenfrucht, samtig, geschmeidige Tanninstruktur*

Blaufränkisch 2015

€ 26,00

Weingut Josef Tesch, Horitschon-Mittelburgenland
*Rubingranat, jugendlich violette Reflexe, Wasserrand,
in der Nase zarten Nougattouch, insgesamt eher verhaltene Nuancen,
am Gaumen dunkle Frucht,
gut harmonisierte Tannine, sehr trinkfreudig.*

Cuvée „Tridendron“ 2015

€ 29,00

Weingut Ernst Triebaumer, Rust-Neusiedlersee-Hügelland
*Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch,
dunkler Beeren- und Zwetschkenduft, hervorragende Beerenaromen
am Gaumen feine Würze, gut strukturierte Tannine*

Niederösterreich

Blauer Portugieser 2015

€ 3,50 € 21,00

Weingut Bernhard Falter; Traismauer/Wagram
*Halbtrocken, samtiger Rotwein
Die fruchtige Note bringt die Sonne in ihr Glas!*

Inklusivpreise Sommer 2019

Sollten sie Fragen zu den Allergenen haben, so wenden Sie sich
bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter.