

Unsere Empfehlung

Hausgemachter Zwetschken-Sirup mit Sodawasser	¼ l € 2,80
mit Leitungswasser	¼ l € 2,20

Vorspeisen

Ochsenmaulsalat fein garniert mit rotem Zwiebel, Ei, Tomaten, Gurkerl und Kernöl	€ 11,90
Bärlauch-Germknödel brauner Butter und geröstetem Hanfsamen als Hauptgericht	€ 12,90 € 17,20
Bärlauchcremesuppe mit Obershaube und Croutons	€ 5,10

Hauptspeisen

Medium gebratenes Rumpsteak auf Pfeffersauce mit Pommes Duchesse und frischem Gemüse	€ 24,50
Bunter Blattsalat mit gegrilltem Hechtfilet, mit Kirschtomaten, Gurken, Balsamico-Dressing und Sonnenblumenkernen	€ 20,90
Gekochtes Rindszüngele auf Krensaucen mit Erdäpfelpüree und Wurzelgemüse	€ 18,20
Bio-Entenburger im Briochebun, Bajakmayonnaise, Rotkraut, karamellisierten Zwiebel, Jungspinat und Pommes Frites	€ 17,50
Garnelen-Gyoza auf Teriyakigemüse und Röstzwiebel	€ 18,90
Gratinierte Gemüselasagne auf Kürbisragout und Röstzwiebel	€ 14,90

Desserts

Gerührtes Vanilleeis mit Eierlikör, Karamellkeks und Schlagobers	€ 9,20
Mürber Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,90

Aperitiv

0,1l Sherry trocken	€ 4,50
0,1l Rose Secco	€ 4,90
0,1l Prosecco	€ 5,10
01,l Prosecco mit hausgemachten Sirup	€ 5,10
Campari Soda	€ 5,40
Campari Orange	€ 5,70
Aparol gespr. mit Prosecco	€ 6,70
Hugo	€ 6,20
Martini Dry, Bianco, Rose 6cl	€ 5,40

Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse und Kräuterfrittaten	€ 4,80
und Fleischstrudel	€ 4,90
Pikantes Beef Tatar vom Weide Ochs mit Butter, Senfkaviar und Toastbrot	€ 17,20
Zweierlei Aufstriche mit Butter und Brot vom Auinger Bäcker	€ 9,30
Gebackene Blunzenradl`n auf Erdäpfel-Gurkensalat und Krenmayonnaise	€ 11,90
Salat vom Büffet	€ 4,60

Hauptspeisen

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpfel, Speckbohnen und Röstzwiebel	€ 22,30
Zartes Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel und Wachtelspiegelei	€ 17,30
Ausgelöstes Wiener Backhenderl (nur Haxerl) aus der Pfanne mit Erdäpfelsalat und Wildpreiselbeeren	€ 18,90
Rosa gegrillte Medaillons vom Strohschwein auf Eierschwammerlsauce, mit Kroketten und frischem Gemüse der Saison	€ 19,30
Gebratenes Hechtfilet mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel	€ 22,30
Pecorino-Feigentascherl mit Zwiebel, Kirschtomaten, Zucchini, Jungspinat, Hanfsamen und frischem Parmesan	€ 15,90

Unsere Klassiker aus der Pfanne

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Petersilien-Kartoffeln und Wildpreiselbeeren	€ 17,30
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilien-Kartoffeln und Wildpreiselbeeren	€ 17,90
Marianne Schnitzel (kreiert von der Seniorchefin) mit Zwiebeln, Champignons, Schinken, Käse und Kräuter gefüllt, paniert mit Petersilienerdäpfeln und Wildpreiselbeeren	€ 18,30

Für unsere kleinen Gäste

Teller Pommes Frites mit Ketchup	€ 4,00
Grillwürstchen mit Pommes Frites	€ 7,90
Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes Frites und Ketchup	€ 8,90
Kinder-Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	€ 8,90

Desserts

Kaiserschmarrn mit Preiselbeerschaum	€ 10,90
Eispalatschinke mit Schokoladensauce, frischen Früchten und Schlagobers	€ 8,90
2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 7,00
Heißes Rehlein (Schoko-Nuss-Kuchen) mit warmer Schokosauce, Vanilleeis und Schlagobers	€ 9,80
Heiße Liebe , Vanilleeis mit warmer Himbeersauce und Schlagobers	€ 8,90
Coupe Danmark, Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Schlagobers	€ 8,90

Käse

Käsevariation mit Feigensenf, Nüssen, Butter und Gebäck	€ 10,80
---	---------

Bier vom Fass

Zipfer Märzen 0,5 l	€ 5,10
Zipfer Märzen 0,3 l	€ 4,70
Weißbier Weihenstephaner 0,5 l	€ 5,60
Weißbier Weihenstephaner 0,3 l	€ 5,00
Gösserradler 0,5l	€ 5,10
Gösserradler 0,3l	€ 4,70

Diverse Flaschenbiere

Dunkles Weißbier Weihenstephaner	0,5 l	€ 5,60
Weißbier Alkoholfrei Weihenstephaner	0,5l	€ 5,60
Zipfer Alkoholfrei	0,3l	€ 4,80

Fruchtsäfte 0,25 l

0,25l Apfelsaft	€ 3,80	0,25l Apfelsaft gespr.	€ 3,50
0,25l Orangensaft	€ 3,80	0,25l Orangensaft. gespr.	€ 3,50
0,25l Johannisbeers.	€ 3,80	0,25l Johannisbeers. gespr.	€ 3,50
0,2l Div. Pagosäfte	€ 4,10	0,5l Pago gespr.	€ 5,10
Fruchtsäfte mit Leitungswasser		0,25l	€ 2,90
Hausgemachter Sirup mit Leitungswasser		0,25l	€ 2,40
Hausgemachter Sirup gespritzt		0,25l	€ 3,00

Limonaden in 0,33 l Flasche

Fanta org. Flasche	€ 4,80	Almdudler org. Flasche	€ 4,80
Sprite org. Flasche	€ 4,80	Zitroneneistee	€ 4,80
Coca Cola org. Flasche	€ 4,80	Mezzo Mix (Spezi)	€ 4,80
Cola zero org. Flasche	€ 4,80		

Wasser

Vöslauer prickelnd 0,33l	€ 3,90	Sodawasser 0,25l	€ 2,60
Vöslauer still 0,33l	€ 3,90	Sodawasser Zitrone 0,25l	€ 2,90
Vöslauer prickelnd/still 0,75l	€ 5,20	Sodawasser Zitrone 0,5l	€ 4,10

Julius Meinl Kaffee und Meinl Bio-Teesorten

Verlängerter	€ 3,70	Gr. Brauner	€ 4,30
Kl. Brauner	€ 3,70	Cappuccino	€ 4,60
Tee in verschiedene Bio-Sorten	€ 3,80	Caffe Latte	€ 5,10
Tee mit Rum	€ 5,20	Häferlkaffee	€ 4,60
Kakao mit Schlag	€ 4,80	Glühwein	€ 5,90

div. Schnäpse/Spirituosen 2cl

Zwetschkenschn.	€ 3,50	Birnenschnaps	€ 3,50
Haselnussschn.	€ 4,00	Himbeerschnaps	€ 4,20
Walnussschnaps	€ 3,90	Underberg	€ 4,60
Marillenschnaps	€ 3,50	Ramazotti	€ 4,40
Rosbacher	€ 4,40	Fernet	€ 4,60
Zirben Schnaps	€ 4,30	Heidelbeerschnaps	€ 4,30

Unsere Weinempfehlungen

Weiß:

Grüner Veltliner Kamptal DAC

Weingut Gobelsburg Glas € 4,60
Weinbaugebiet Kamptal

Riesling DAC Stadt Krems

Weingut Stadt Krems Glas € 4,90
Weinbaugebiet Reichersdorf/Traisental

Pinot Blanc

Weingut Schneeberger Glas € 4,70
Weinbaugebiet Spielfeld/Südstmk.

Rot:

Cabernet Sauvignon

Weingut Scheiblhofer Glas € 5,00
Weinbaugebiet Andau/Neusiedlersee

Blaufränkisch Ried Gmärk

Weingut Claus Preisinger Glas € 5,10
Weinbaugebiet Gols/Bgld

Rosé:

Rosé

Weingut Grassl Glas € 4,60
Weinbaugebiet Göttelsbrunn