

### Vorspeisen

***Rosa gebratene Roastbeefscheiben*** vom heimischen Rind € 8,50  
auf Blattsalat mit Walnuss-Balsamico-Dressing,  
dazu ofenfrisches Baguette

***Bruschetta*** € 6,90  
Tomaten, Knoblauch, Grana Padano und Olivenöl auf geröstetem Weißbrot

***Rinderfiletcarpaccio*** vom heimischen Rind € 10,50  
Olivenöl, Zitrone, Grana Padano,  
Salatbouquet und ofenfrisches Baguette

### Suppen

***Pfannkuchensuppe*** € 3,60

***Knoblauchsuppe mit Weißbrotroutons*** € 3,80

***Leberknödelsuppe*** € 4,20

### **Nudeln**

**Grüne Bandnudeln** in Tomatensauce  
mit gebratener Hühnchenbrust und gemischtem Salat € 10,90

**Spaghetti mit gegrillten Garnelen**  
Tomaten, Grana Padano und grünen Salat € 15,90

### **Fisch**

**Gebratenes Zanderfilet** in Butter gebraten  
mit Kartoffeln und gemischtem Salat € 15,50

**Fischgrillteller**  
von Zander, Saibling, Lachs, St. Petersfisch und Garnele  
mit Kartoffeln und gemischtem Salat € 16,90

**Gegrilltes Lachssteak**  
mit gefüllten Ricotta-Spinat-Nudeln und gemischtem Salat € 15,90

## Hauptgänge

<b>Grillteller</b> von Rind, Schwein, Pute und Grillwürstchen <sup>123</sup> mit Pommes Frites, Kräuterbutter und gemischten Salat	€ 15,50
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Pommes Frites und gemischten Salat	<b>vom Schwein</b> € 10,80 <b>vom Kalb</b> € 15,90
<b>Schweineleber</b> in Zwiebelsauce mit Kartoffeln und gemischten Salat	€ 9,90
<b>Schwabenpfandl</b> Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Spätzle und gemischten Salat	€ 15,20
<b>Rinderlendensteak</b> in Pfeffersauce mit Röstinchen und gemischten Salat	€ 18,50
<b>Gegrilltes Rumpsteak</b> mit Pommes Frites, Röstzwiebel und Butterbohnen	€ 18,50
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende mit Kartoffeln und gemischten Salat	€ 17,90
<b>Gegrilltes Rinderfiletsteak</b> mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Brokkoli	€ 22,90

## Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 3,70
<b><i>Bunter Blattsalatteller der Saison</i></b> <i>mit gegrillten Putenstreifen, Mais</i> <i>und Cocktaildressing</i>	€ 9,90
<i>mit gebackener Hendlbrust</i> <i>und steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 10,90
<i>mit gekochtem Schinken<sup>123</sup>, Ei</i> <i>und Hausdressing</i>	€ 9,50
<i>mit gegrillten Garnelen</i> <i>und Balsamicodressing, dazu ofenfrisches Baguette</i>	€ 14,90

## Für den kleinen Hunger

<b><i>Gebackener Camembert</i></b> <i>mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast</i>	€ 7,50
<b><i>Gebackene Champignons</i></b> <i>mit Sauce Remoulade und Salatgarnitur</i>	€ 8,50
<b><i>Hausgemachter Räucherlachs an Blattsalaten</i></b> <i>mit Sahnemeerrettich<sup>9</sup> und Toast</i>	€ 8,90

### Desserts

<i><b>Topfenknödel</b> in Butterbrösel mit Zwetschgenkompott</i>	€	6,40
<i><b>Palatschinken</b> (2 Stück) mit Marillenmarmelade oder Vanilleeis</i>	€	5,80
<i><b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenkompott</i>	€	7,50
<i><b>Apfelkücherl</b> im Bierteig gebacken mit Zimtzucker, Walnusseis und Sahne</i>	€	5,80

### Käse

<i><b>Dreierlei Käseecken</b> mit Trauben und Walnüssen</i>	€	6,20
---	---	------

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3 l	€ 2,30
Tafelwasser 0,5 l	€ 2,80
Adelholzner Mineralwasser 0,25 l	€ 2,30
Adelholzner Mineralwasser 0,5 l	€ 3,30
Adelholzner Mineralwasser 0,75 l	€ 4,30
Libella C Limonade 0,3 l <sup>45</sup>	€ 2,50
Libella C Limonade 0,5 l <sup>45</sup>	€ 3,20
Libella Cola Mix 0,3 l <sup>457</sup>	€ 2,50
Libella Cola Mix 0,5 l <sup>457</sup>	€ 3,20
Fanta 0,33 l <sup>45</sup>	€ 2,80
Coca Cola 0,33 l <sup>457</sup>	€ 2,80
Coca Cola light 0,33 l <sup>4578</sup>	€ 2,80
Almdudler 0,33 l <sup>45</sup>	€ 3,00

### Greimel Säfte

Apfelsaft naturtrüb 0,2 l	€ 2,10
Orangensaft 0,2 l	€ 2,30
Johannisbeersaft rot 0,2 l	€ 2,30
Multivitaminsaft 0,2 l	€ 2,30
Fruchtsaftschorle 0,3 l	€ 2,80
Fruchtsaftschorle 0,5 l	€ 3,30

### Edelbrand von Gölles

Riegersburg in der Steiermark	
Herzkirsche 43%, Hirschbirne 43%	
Marille 43%, Alte Zwetschge 40%	
Williamsbirne 43%, Pfirsich 43%	
Alter Apfel 40% 2cl	€ 4,00
Edelbitter 30%, Obstler 40% 2cl	€ 3,60

### Biere

Wieninger Teisendorfer Hell 0,3 l	€ 2,70
Wieninger Teisendorfer Hell 0,5 l	€ 3,20
Wieninger Pils 0,3l	€ 3,00
Wieninger Lagerbier Dunkel 0,5l	€ 3,50
Wieninger Weißbier hell 0,3 l	€ 2,90
Wieninger Weißbier hell 0,5 l	€ 3,40
Wieninger Weißbier dunkel 0,5 l	€ 3,40
Wieninger Weißbier leicht 0,5 l	€ 3,40
Wieninger Weißbier alkoholfrei 0,5l	€ 3,40
Wieninger alkoholfrei 0,5 l	€ 3,40
Radler 0,5l <sup>5</sup>	€ 3,20
Wieninger 1813 Spezial naturtrüb in der Bügelflasche 0,5 l	€ 3,40
Wieninger Impulsator 0,33l	€ 3,20

### Apéritifs

Campari 5 cl <sup>4</sup>	€ 4,00
Campari-Orange 5 cl <sup>4</sup>	€ 5,00
Sherry 5 cl	€ 3,50
Piccolo Prosecco "Valdo" 0,2 l	€ 6,50
Glas Sekt oder Prosecco 0,1 l	€ 3,80
Glas Sekt-Orange 0,1 l	€ 3,80
Lillet Wild Berry	€ 5,00
Ramazotti Rosato Mela	€ 5,00
Hugo	€ 4,50
Spritzer Aperol	€ 4,00
Prosecco Aperol	€ 4,50

### Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,10
Portion Kaffee	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,70
Latte Machiatto	€ 3,80
Milchkaffee	€ 2,70
Café Creme	€ 2,30
Espresso	€ 2,10
Glas Tee	€ 2,00
Kanne Tee	€ 3,00
Glühwein	€ 3,50

### Spirituosen

Obstler 2 cl	€ 2,50
Grassl Enzian 2 cl	€ 2,80
Malteserkreuz Aquavit 2 cl	€ 2,80
Marillenschnaps 2 cl	€ 2,80
Kirschwasser 2 cl	€ 2,80
Williams-Christ Birne 2 cl	€ 2,80
Himbeergeist 2 cl	€ 2,80
Weinbrand 2 cl	€ 2,80
Jägermeister 2 cl	€ 2,80
Fernet Branca 2 cl	€ 2,80
Averna 2 cl	€ 2,80
Ramazotti 4 cl	€ 4,20
Hirschkuss 2 cl	€ 2,80
Kräuter, Birndl, Kernlos, Volgelgezwitscher	

## Weißweine

<i>Der Weisse - Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	2,20
<i>Österreichischer Landwein - alc. 12,0% vol.– trocken</i>	<i>1/4l</i>	€	4,00
<i>Grüner Veltliner, Terrassen – Weingut Jurtschitsch – Langenlois/Niederösterreich</i>	<i>1/8l</i>	€	3,00
<i>Qualitätswein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	16,80
<i>Riesling – Winzer Stefan Bauer – Wagram</i>	<i>1/8l</i>	€	3,20
<i>Qualitätswein - alc. 13,0% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	18,00
<i>Chardonnay– Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz</i>	<i>1/8l</i>	€	3,20
<i>Kabinett - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	17,20
<i>Weissburgunder – Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz</i>	<i>1/8l</i>	€	3,20
<i>Qualitätswein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	17,20
<i>Roter Veltliner 2017 – Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>			
<i>Qualitätswein - alc. 11,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	18,00
<i>Gelber Muskateller – Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>			
<i>Qualitätswein - alc. 11,5% vol.– halbtrocken</i>	<i>0,75l</i>	€	20,00
<i>Chardonnay 2016 – Weingut Jurtschitsch – Langenlois/Niederösterreich</i>			
<i>Bio-Qualitätswein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	22,00

## Rose

<i>Wachenheimer Mandelgarten – Portugieser Weißherbst –Wachtenburg Winzer EG– Pfalz</i>	<i>1/8l</i>	€	2,40
<i>Qualitätswein - alc. 10,5% vol. – lieblich</i>	<i>1/4l</i>	€	4,40
<i>Heideboden rosé – Burgenland</i>	<i>1/8l</i>	€	3,00
<i>Qualitätswein - alc. 11,5% vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	17,20

## Rotweine

<i>Der Rote - Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	<i>2,20</i>
<i>Österreichischer Landwein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>1/4l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>Zweigelt – Weingut Jurtschitsch – Langenlois/Niederösterreich</i>	<i>1/8l</i>	€	<i>3,20</i>
<i>Qualitätswein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	<i>18,00</i>
<i>St. Laurent – Zantho –Burgenland</i>	<i>1/8l</i>	€	<i>3,20</i>
<i>Qualitätswein - alc. 13,0% vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	<i>18,00</i>
<i>Wartberg – CS/PN – Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	<i>3,40</i>
<i>Qualitätswein – alc. 13,5 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	<i>19,20</i>
<i>Zweigelt CS –Barrique – Leopold Aumann – Tribuswinkel/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	<i>3,20</i>
<i>Qualitätswein - alc. 14,0 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	<i>18,00</i>
<i>Blaufränkisch – Paul Kerschbaum – Horitschon/Burgenland</i>	<i>1/8l</i>	€	<i>3,40</i>
<i>Qualitätswein - alc. 13,5 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	<i>19,20</i>
<i>Heideboden rot 2015 – Hannes Reeh –Burgenland</i>			
<i>Cuvée (Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Merlot, Zweigelt) - alc. 14,0 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	<i>25,00</i>
<i>Eichkogel 2011 – ME/CS/SH/ZW – Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>			
<i>Qualitätswein – alc. 14,5 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	<i>59,00</i>
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	<i>1/4l</i>	€	<i>3,00</i>

*Allergene sind in unserer Allergenliste aufgeführt, fragen Sie einfach unseren Service*

<sup>1</sup> mit Konservierungsmittel: Phosphat

<sup>3</sup> mit Konservierungsmittel: Natriumnitrit

<sup>5</sup> mit Säuerungsmittel: Zitronensäure

<sup>7</sup> mit Koffein

<sup>2</sup> mit Stabilisator: Ascorbinsäure

<sup>4</sup> mit Farbstoff

<sup>6</sup> mit Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

<sup>9</sup> geschwefelt