

SPEISEKARTE:

Für die **frische Speis Zubereitung** und dem Einsatz regionaler Rohstoffe aus Österreich wurden wir mit dem **AMA - Gastrosiegel** – Kulinarisches Erbe ausgezeichnet und sind Mitglied der Genussregionen.



Rind und Schwein (aus heimischer Landwirtschaft)

HUHN (Wech Bauerngeflügel)

Butter, Milch und Milchprodukte: aus Niederösterreich mit dem AMA-Gütesiegel (NÖM)

Eier: aus heimischer Bodenhaltung

Weinviertler Erdäpfel, Zwiebel: aus heimischer Landwirtschaft

Kraut: Krautexpress Heinz Sonderer, Seibersdorf / Weinviertel, NÖ

Äpfel, Saisongemüse und Wurzelm Gemüse: heimischer Landwirtschaft

Karpfen-, Forellen- und Saiblingsfilet aus heimischen Gewässer

Genussregionsprodukte: Altenriederer Säfte aus dem Traisental, Steirische Käferbohnen und Kren

Wiener Wein der Winzer Wieninger, Mayr am Pfarrplatz, Cobenzl Weingut

Suppentrio (Rindssuppe mit dreierlei Einlagen) ^{A,C,L}	4,90
Rindssuppe mit Frittaten, Backerbsen oder Leberknödel ^{A,C,L}	3,90
BEEF TARTAR (mild oder würzig angerührt mit frisch gehacktem Rindsteak aus der Genussregion Österreich), dazu Butter und Toast ^{C,D,F,M}	12,50 /14,50
Original CESAR SALAD (Römersalat, Croutons, Grana) ^{A,C,G,L,M}	7,90
CESAR SALAD plus gebratene AMA Rindsteakstücke ^{A,C,G,L,M}	11,90
FIAKERGULASCH ^{A,C,L,M} (Rindsgulasch mit Knödel, Essiggurkerl, Spiegelei und Würstel)	14,50
CORDON BLEU gebacken (vom Tullnerfelder oder AMA Gütesiegelschwein oder von der Pute), dazu gemischter Salat ^{A,C,FG,L,M}	14,50
ZWIEBELROSTBRATEN dazu Braterdäpfel und knusprige Zwiebelringe ^{A,L,M} gedünstet vom AMA Rostbraten aus der Genussregion mit Natursaft oder Medium gebraten von der AMA Beiried aus der Genussregion	18,50
Gebackenes SCHNITZEL (vom Tullnerfelder / AMA Gütesiegelschwein oder von der Pute), dazu Erdäpfelsalat ^{A,C,FG,L,M}	11,00
WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl (Erdäpfel oder Salat ihrer Wahl) ^{A,C,FG,L,M}	18,50
Gekochter TAFELSPITZ (vom AMA Gütesiegel Rind oder Almoachsen), dazu die traditionellen Beilagen: Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren ^{A,C,G,L,M}	18,50
Pariserschnitzel „NESTROY“ (würzig gefülltes Pariserschnitzel vom AMA Gütesiegelschwein mit Salami, Pfefferoni und Käse), dazu Salatteller ^{A,C,FG,L,M}	14,50
gebackene AMA Mais - HÜHNERBRUST (nach Saison gefüllt), dazu Petersilerdäpfeln und gemischter Blattsalat ^{A,C,FG,L,M}	16,50

Backhendlsalat auf steirische Art ^{A,C,FG,L,M}	10,50
Gebratene Putenbruststreifen auf Blattsalaten mit Joghurt- Dressing ^{C,G,M}	10,50
Großer gemischter Salatteller ^{C,G,L,M}	6,50
Gebackener Käse mit Sauce Tartar und Preiselbeeren ^{A,C,FG,L,M}	9,50
Rindsgulasch klein / groß ^{A,C,L,M}	5,00 / 7,50
Sacher Würstel mit Senf, Kren / mit Gulaschsaft ^{A,C,L,M}	4,50 / 5,50

Beilagen – Salate

Gemischter Salat ^{A,C,L,M}	3,50
Großer gemischter Salatteller ^{A,C,L,M}	6,50
Erdäpfel-, Tomaten-, Gurken- oder Krautsalat	3,50
Blattsalat gemischt, Vogerl- oder Häuptelsalat ^{A,C,L,M}	3,50
Sauce Tartar oder Dipsauce ^{A,C,L,M}	1,50
Preiselbeeren oder frische Grana Scheiben	1,50
Reis, Pommes Frites oder Rustic fries	3,00
Semmelknödel, Brat- oder Petersilerdäpfeln ^{A,C,L,M}	3,00
Stück ofenfrische Handsemmel oder Gebäck ^{A,C,L,M}	1,20
Portion Ketchup / Senf ^M	0,60
Mayonnaise ^{L,M}	1,--

Nachspeisen – Desserts:

Hausgemachte Schokoladknödel mit süßen Bröseln	6,50
Hausgemachte Powidltascherl mit süßen Bröseln ^{A,C,G}	5,50
Hausgemachte Topfenknödel mit süßen Bröseln und Röster ^{A,C,G}	6,50
Hausgemachte Palatschinken mit Marillenmarmelade ^{A,C,G}	4,50
Hausgemachte Palatschinken mit Schokosauce, Nüssen und Schlagobers ^{A,C,G}	6,50
Hausgemachte Preiselbeerpalatschinken mit Schlagobers ^{A,C,G}	5,50
Mohr im Hemd mit Schlagobers ^{A,C,G}	5,00
Dessert plus eine Kugel Eis ^{A,C,G}	1,00
Käseteller (5 Sorten Käse mit Butter, Chilimarmelade und Feigensenf) ^G	7,50
Eiskaffee (Mocca mit Vanilleeis und Schlagobers) ^{,C,G}	4,50
Gemischtes EIS (Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zimt oder Kaffee) ^{C,G}	
3 Kugeln / mit Schlagobers ^G	3,-- /4,--

Für den Riesenhunger servieren wir Ihnen von den meisten Gerichten gerne auch eine extra große Portion: plus € 2,-
oder wenn es eine kleinere Portion sein soll, schreiben wir € 2,- gut.

Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine GESAMTRECHNUNG stellen!

Segafredo MAXXI Kaffee:

Kleiner Espresso	2,50
Großer Espresso	3,80
Wiener Melange ^G ...	3,50
Cafe Latte ^G	3,80
Einspanner ^G	
3,80.....	
.....	

Capuccino ^G	3,80
Heiße Schokolade ^G	3,50
Heiße Limonade	2,50

Teekanne Tee

Schwarzer-, Früchte-, Kamille-, Pfefferminz- Kräuter- oder Grüner Tee	
Jeweils	3,50

Frisch gezapftes Bier vom Fass ^A:

Seidel (0,3l) um € 3,60 Krügel (0,5l) um € 4,60 Maß (1l) um € 8,00

Augustiner Edelstoff helles Bier aus München

Hirter Märzen oder **Gemischtes Bier** (Hell + dunkel) aus Kärnten

Kloster Andechs Spezial Hell

Paulaner Zwickl aus München

Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,5l Flasche	4,00
Stiegl Goldbräu, Salzburg	0,5l Flasche	4,50
Budweiser Budvar hell	0,5l Flasche	4,60
Hirter Morchel – dunkles Bier	0,5l Flasche	4,60
Grießkirchner dunkles Bier	0,5l Flasche	4,60
Stiegl Radler (Zitrone)	0,5l Flasche	4,00
Paulaner Hefeweißbier	0,5l Flasche	4,60
Schneider Weiße TAB 7	0,5l Flasche	4,60
Kloster Andechs Hefeweiße	0,5l Flasche	4,60

BECKS alkoholfreies Bier	0,5l Flasche	4,00
Alkoholfreies Erdinger Weizen	0,5l Flasche	4,00

Alkoholfreie Jugend Getränke:

Coca Cola , Cola light oder Zero	0,3l Flasche	3,20
Almdudler Kräuterlimonade	0,3l Flasche	3,20
Fanta Orangenlimonade	0,3l Flasche	3,20
LIPTON Ictea peach	0,3l Flasche	3,20
Coolman – Spezi Limonade	0,5l Flasche	3,20
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2 l Flasche	3,20
Apfelsaft naturtrüb vom Schottenstift	0,25l	2,60
Traisentaler Fruchtsaft: Birne, weißer Pfirsich, Apfel- Karotte oder Traube Hollunder	0,25l Flasche	3,60
Orangen-, Marillen-, Mango oder schwarzer Johannesbeersaft		3,20
Pago Fruchtsaft gespritzt oder light (Wasser) 0,5l		4,00
Apfelsaft Sprudler oder Light (Wasser)	0,25l / 0,5l	2,20 / 3,20
Queens Soda Wasser	0,25l / 0,5l	1,00 / 2,00
Zitrone-, Himbeere-, Hollersprudler	0,25l / 0,5l	2,20 / 3,20
Himbeer-, Holler-, Zitronenwasser	0,25l / 0,5l	2,20 / 3,20
Glas Leitungswasser (ohne weitere Getränkekonsumation p.P.)	0,25l	0,50

RÖMERQUELLE Mineralwasser classic, pur oder mild	0,33l	2,80
Aktion Wasser zum Glas Wein aus der Bouteille	0,33l nur	1,50
RÖMERQUELLE prickelnd oder still	0,75l	4,50
Grüner Veltliner Landwein ^o Weingut Kumhofer, Matzen - Weinviertel	1/8l	2,10
Weißwein gespritzt (mit Landwein) ^o Sommerspritzer ...	1/4l 1/2l	2,50 3,70
Aperol Sprizz oder Hugo Sprizz^o	1/4l	4,30
Aperol Venezia (mit Prosecco)	1/4l	4,90
Poli Airone rosso aperitivo mit Orange oder Prosecco		4,80
Zweigelt Klassik 2017^o Weingut Wendelin, Gols – Burgenland	1/8l	3,50
Glas Sekt oder Sekt orange ^o Glas Prosecco / Frizzante		3,50 3,50
Campari Soda 3 cl / Campari Orange 3 cl		3,80 / 4,80
Belsazar Vermuth white	5cl	3,50
<u>Edle Brände jeweils 2cl:</u>		
Williams Birne, Marille, Zwetschke, Himbeere, Kirschwasser, Obstler, Wildkirsche, Beerenbrand oder Haselnuss	je 2cl	3,00
Edelbrand Vogelbeere, Quitte, Dirndl, Schlehdorn oder Kriecherl		4,50
Gölles Alte Zwetschke oder Reisetbauer Apfel im Eichenfass		4,80
Zigarrenbrand: Trester Cuvee, Quitte, Marille, Pflaume, Mandarine		4,00
Grappa: Nonnino tradizionale, Poli (Sarpa di Poli, di riserva, di Merlot, dóro) Poli Cleopatra		3,50 4,00 4,80
Kräuterlikör: Averna, Unicum, Fernet Branca, Rossbacher Magenbitter oder Kronmetz	4cl	3,80
Jameson Irish Whiskey, Tullamore Dew, Johnnie Walker Red Label		3,50
Himbeer-, Nuß-, Marillen- oder Brombeerlikör		3,00
Wodka oder Beefeater Gin 4cl / + Tonic Water		5,00 / 7,90
Hendricks, Mare oder Bull GIN 2cl / Hendricks Gin Tonic		3,80 / 6,70
GIN Mare 4cl mit Tonic 1724, frischem Rosmarin, Limette		7,60
Courvoisier VSOP Cognac		6,50
Hennessy oder Remy Martin Cognac		4,80
Lagavulin 16, Aberlour 10, Dalmore, Glanmorangie, Glenfiddich 12J.		4,80
Ron Zacapa 23 Jahre oder Diplomatico Reserva		4,80