

Speisekarte:

Rindssuppe mit Frittaten **4,00**
Beef soup with sliced pancake
Brodo di vitello con Fritattine
Caldo con una crepe en tistas

Rindsgulasch klein / groß **5,50 / 7,50**
Goulasch of beef small / big
Goulasch di manzo piccolo / grande
Gulash hungaro pequeno / grande

Fiakergulasch..... **15,50**
Goulasch with dumbling, sausage, egg, pickle
Goulasch, gnocci di pane bianco, Würstel, Uova al tegame
Gulash, Huevas al plato, Frankfurters, Albondigas

Zanderfilet vom Rost, Kartoffel und Salat **19,50**
Pikeperch rostad with potatoes and salad
Filetto di luccioperca gratinata con patate, insalata
Lucioperca salteadas, patatas, ensalada

Cordon (Schwein) bleu mit gemischtem Salat **15,50**
Deep fried cordon bleu (pork) with mixed salad
Tacchinotto Cordon bleu, insalata mista
Pavo frito Cordon bleu, ensalada variada

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel **19,50**
Cutlet of beef with onions and fried potatoes
Cottoletta di manzo con cipolle, patate rosolate
Asado a la parilla a la vienesa, patatas salteadas

Gebackenes Schnitzel (Schwein / Huhn) mit Kartoffelsalat **12,00**
Deep fried schnitzel (pork / chicken) with potatoes salad
Scaloppine (Maiale / pollo), Insalate di patate
Escalop cerdo, ensaladas de patatas

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Petersilkkartoffeln oder Salat und Preiselbeeren **19,50**
Veal scallop fried with potatoes (or salad) and stewed cranberries
Scaloppine di vitello, patate al prezzemolo (insalata), composta di mirtilli rossi
Escalop de ternera, patatas (ensaladas), arandano rojo

Gekochter TAFELSPITZ mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauc und Apfelkren **19,50**
Boiled beef with potatoes and typical Viennese sauces
Manzo lessa, patate arrosto, Salsa di mele al rafano, salsa all erba cipollina
Carne del cocido, patatas asadas, salsa a la vienesa

Pariserschnitzel „Nestroy“ mit Salatteller, würzig gefüllt mit Salami, Pfefferoni, Käse **15,50**
Schnitzel stuffed with cheese, salami and jalapenos, mixed salad
cotoletta parigina con Salami, formaggio, peperoncino, insalata
escalope de cerdo a la parisienne con quesos, salami, peperoni, ensaladas



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

more vegetarian Dishes on the daily menu

Menu végétarien sur demande

I nostri piatti vegetariani li trovate sul menù del giorno

Beilagen side orders guarnizioni

Gemischter Salat mixed salad, ensalada varaida, insalata mista	3,50
Blattsalat gemischt mixed lettuce, ensalada verde	3,50
Vogerl- oder Häuptelsalat letucce, ensalada de lechuga	3,50
Kartoffelsalat potatoes salad, ensalada papata	3,50
Sauce Tartar oder Preiselbeeren sauces, salse, salsa,	2,00
Reis, Pommes Frites oder Petersilerdäpfel	3,--
rice, french frise, potatoes /Arroz, patatas / riso, patate	
Semmel / Gebäck roll / panecillo,	1,20

Dessert:

Palatschinken mit Marillenmarmelade	5,00
Pancake with jam	
Omelette con marmelata	
Crepes con mermelada	
Palatschinken mit Schokosauce, Nüssen und Schlagobers	6,50
Pancake with chocolat, nut´s and wipped cream	
Omelette con cioccolata, nocci	
Crepes con chocolate, nueces	
Nougatknödel mit süßen Bröseln	6,50
Nougat filled dumplings	
Canedali con nugat	
Turrón dumplings	
KAISERSCHMARREN	8,50
Mohr im Hemd....	5,00
Hot chocolatecake	
torta al cioccolato caldo	
Caliente Chocolate tarte	
Gemischter Käseteller cheeseplate, formaggi, Quesos	7,50
COUVERT.....	2,--

**All prices tax included.
TIP is not included!
Just 1 Invoice per table!**

SEGAFREDO MAXXI-KAFFEE oder Segafredo SENZA (Koffeinfrei)		€
Kleiner Espresso	2,50	Heiße Schokolade ^G 3,50
Großer Espresso	3,80	Heiße Limonade 2,50
Wiener Melange ^G	3,50	Teekanne Tee je 3,50
Cafe Latte, Cappuccino ^G	3,80	Schwarzer-, Früchte-, Kamille-,
Einspanner ^G	3,80	Pfefferminz-, Kräuter- oder Grüner Tee

FRISCH GEZAPFTES BIER VOM FASS ^A:

Seidel (0,3l) um € 3,90 Krügel (0,5l) um € 4,90 Maß (1l) um € 8,50



Augustiner Edelstoff helles Bier aus München
Schremser Märzen aus dem Waldviertel oder
Gemischtes Bier (Hell + dunkel)

Kloster Andechs Spezial hell vom Kloster beim
 Ammersee

**Zwettler Zwickl Waldviertler
 Bier**

Stiegl Goldbräu, Salzburg	0,5l Fl.	4,50
Budweiser Budvar hell	0,5l Fl.	4,90
Hirter Morchel – dunkles Bier	0,5l Fl.	4,90
Grießkirchner dunkles Bier	0,5l Fl.	4,90
Schremser Radler (Zitrone)	0,3l Fl.	3,50
Schremser Radler Zitrone	0,5l Fl.	4,50
Paulaner Hefeweißbier	0,5l Fl.	4,90
Schneider Weiße TAB 7	0,5l Fl.	4,90
Kloster Andechs Hefeweiße	0,5l Fl.	4,90
BECKS alkoholfreies Bier	0,5l Fl.	4,50
Alkoholfreies Erdinger Weizen	0,5l Fl.	4,50
Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,5l Fl.	4,50

ALKOHOLFREIE JUGEND GETRÄNKE:

<i>Coca-Cola</i> <i>Coca-Cola zero</i> <i>Coca-Cola light</i>	0,3l Fl.	3,50
Almdudler Kräuterlimonade	0,3l Fl.	3,50
  Orangen- / Zitronenlimonade	0,3l Fl.	3,50
fuzetea Icetea peach	0,25l Fl.	3,50
Coolman – Spezi Limonade	0,5l Fl.	3,50
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2l Fl.	3,50
Bio Apfelsaft naturtrüb Pago	0,25l	2,80
Mit Sodawasser oder Light (Leitungswasser)	0,5l	3,80
Traisentaler Fruchtsaft:		
Birne, weißer Pfirsich, Johannesbeer oder Traube Holunder	0,25l Fl.	3,80
Pago Orangen-, Marillen-, Mango oder schwarze Johannisbeere	0,25l Fl.	3,50
Pago Fruchtsaft gespritzt oder light (Wasser)	0,5l	4,50
Pago Apfelsaft Sprudler oder Light (Wasser)	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,60
Queens Soda Wasser	0,25l / 0,5l	1,00 / 2,00
Zitrone-, Himbeere-, Hollersprudler	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,60
Himbeer-, Holler-, Zitronenwasser	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,60

		€
Glas Leitungswasser (ohne weitere Getränkekonsumation p.P.)		
..... 0,25l	0,50	
RÖMERQUELLE [®] Mineralwasser		
prickelnd, mild oder still	0,33l	3,00
Aktion RÖMERQUELLE[®] Mineral zum Glas Wein aus der Bouteille	0,33l nur	1,50
RÖMERQUELLE [®] prickelnd oder still	0,75l	5,50
Grüner Veltliner Landwein, Matzen	1/8l	2,20
Zweigelt Klassik 2017 Weingut Wendelin, Gols	1/8l	3,50
Weißwein gespritzt (mit Landwein) ^o	1/4l	2,70
EDLE BRÄNDE JEWEILS 2CL:		
Wodka, Williams Birne, Marille, Zwetschke, Dirndl, Himbeere, Kirschwasser, Obstler oder Haselnuss	je 2 cl	3,50
Edelbrand Vogelbeere, Quitte 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,		3,50
Poli (Sarpa di Poli, di riserva, di Merlot, dóro)		4,00
Poli Cleopatra oder Nonino Ue la Malvasia Grappa		4,80
Kräuterlikör: Averna, Unicum, Fernet Branca, Rossbacher Magenbitter oder Kronmetz	4 cl	3,80
Himbeer-, Nuß- oder Marillenlikör	2 cl	3,00
Jameson Irish Whiskey oder Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50
GIN pur oder mit Tonic (Thomas Henry, Fever tree, Schweppes, Le tribute)		+ 3,50
Hendricks-, Wien-, Stin-, Monkeys-, Mare- oder Bull GIN	4 cl	6,00
GIN Mare 4cl mit Tonic 1724, frischem Rosmarin, Limette	4 cl	8,00
Blue Gin, St. George Terroir Gin, Elephant Gin, Both´s Old Tom Gin	4 cl	6,00
Courvoisier VSOP Cognac	2 cl	6,50
Hennessy oder Remy Martin Cognac	2 cl	4,80
Lagavulin 16, Aberlour 10, Dalmore, Glanmorangie, Glenlivet 12J. Talisker Distillers Edition 2017, Johnnie Walker black Label	2 cl	5,00
Ron Zacapa 23 Jahre, Platation XO oder Diplomatico Reserva	2 cl	5,00

