

VORSPEISEN

Starters

Mozzarella mit Tomaten, Gurken und Basilikum ^{GM}
Mozzarella with tomato, cucumber and basil

€ 9,90

**Rindfleischsalat mit Gurken,
Paprika, Zwiebel und Kürbiskernöl**
*Beef salad with cucumber, peppers,
onion and pumpkin seed oil*



€ 9,90

Prosciutto mit Melone fein garniert
Prosciutto with melon fine garnished



€ 10,90

Gebäck ^{AEGN}
Bread

€ 1,50

€ 1,80



SUPPEN

Soups

Rindsuppe mit Frittaten ^{ACGL}
Beef bouillon with pancake stripes



€ 4,90

Rindsuppe mit Leberknödel ^{ACL}
Beef bouillon with liver dumpling



€ 4,90

Wiener Erdäpfelsuppe ^{AG}
Viennese potato soup

€ 5,90

Gulaschsuppe ^A
Goulash soup



€ 6,90

HAUPTSPEISEN

Main Dishes

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare ^{ACGM}
Fried mushrooms with tartar sauce

€ 9,90

**Käsespätzle mit geröstetem Speck und Zwiebeln,
dazu grüner Salat** ^{ACGM}
*Homemade cheese dumplings
with roasted bacon and onions, served with green salad*

€ 13,90



Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl ^{ACG}
Styrian fried chicken salad with pumpkin seed oil

€ 13,90

Tagliatelle mit Shrimps in Knoblauch-Kräuterrahm ^{ACG}
Tagliatelle with shrimp and garlic & herb sauce

€ 14,90

Rindsgulasch mit Erdäpfeln ^A
Beef goulash with potatoes

€ 15,90



Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln ^{ACG}

Fried pork schnitzel with parsley potatoes

€ 15,90



Hühnerschnitzel mit Petersilienerdäpfeln ^{ACG}

Fried chicken schnitzel with parsley potatoes

€ 17,90

Schweinsmedaillons mit Pfeffersauce, Gemüse und Kroketten ^{ACG}

Pork medallions with peppercorn sauce, vegetables and croquettes

€ 18,90



Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Braterdäpfeln ^{AM}

Fried beef with onions and fried potatoes

€ 19,90

Lammkotelett vom Grill mit Kaisergemüse und Erdäpfellaibchen ^{AC}

Grilled lamb chop with vegetables and potato dumpling

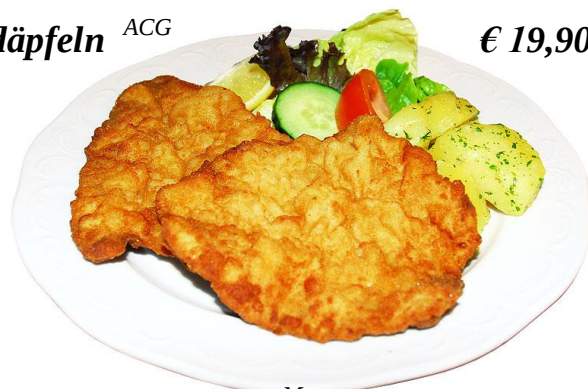
€ 19,90



Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln ^{ACG}

Original aus der Karreerose

Fried veal schnitzel with parsley potatoes



€ 19,90

Schweinsstelze mit Bratkartoffeln, steirischem Kren und Senf ^M

Auf Holzbrett serviert

Pork knuckle with fried potatoes, horseradish and mustard

Served on wooden boards



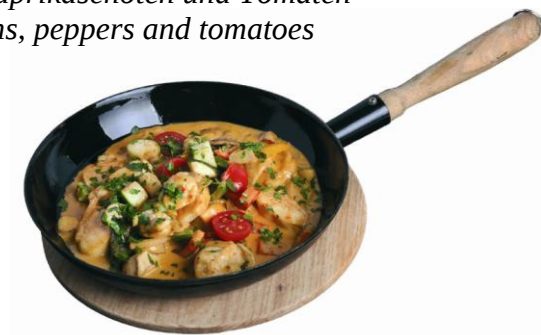
€ 19,90

Kellergwölb-Pfandl mit Erdäpfellaibchen ^{AG}

Mit Hühner- und Kalbfleisch, Zwiebeln, Champignons, Paprikaschoten und Tomaten

Kellergwölb-Pfandl with chicken, veal, onions, mushrooms, peppers and tomatoes

€ 19,90



Tafelspitz mit Rösti

Schnittlauchsauce und Apfelkren ^{CGL}

Prime boiled beef with roast potatoes, chive sauce and apple-horseradish sauce

€ 22,90



FISCH

Fish

Gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfelsalat ^{ACDGM} € 15,90
Fried plaice fillet with potato salad

Gebackene Calamari mit Sauce Tartare ^{ACG} € 17,90
Fried calamari with tartare sauce

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln ^{ADG} € 19,90
Baked pikeperch served with parsley potatoes, vegetables and herb butter



SALATE

Salads

Erdäpfelsalat *Potato salad* ^M € 4,50

Grüner Salat *Green salad* ^M € 4,80

Gemischter Salat *Mixed salad* ^M € 4,90

BEILAGEN

Side dishes

Reis, Braterdäpfeln, Petersilienerdäpfeln, Pommes € 3,90
Rice, fried potatoes, parsley potatoes, French fries

DESSERTS

Desserts

Sachertorte mit Schlagobers ^{ACG}
Sacher cake with whipped cream



€ 4,90

Apfelstrudel mit Schlagobers ^{ACG}
Apple strudel with whipped cream

€ 4,90

**Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schlagobers
und Schokosauce** ^{ACEG}
Chocolate cake with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

€ 6,80

Marmeladepalatschinken ^{ACG}
Pancake with jam



€ 6,90

Topfenknödel mit Zwetschkenröster und Schlagobers ^{ACG}
Curd cheese dumpling served with stewed plums and whipped cream

€ 6,90

Apfelspalten mit Vanillesauce ^{ACG}
Apple slices with vanilla sauce

€ 6,90



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic drinks

Sodawasser (sparkling water) 0,25l/ 0,5l	€ 1,90/ 3,60
Soda Zitrone (sparkling water and lemon) 0,25l/ 0,5l	€ 2,60/ 3,80
Römerquelle Mineralwasser 0,33l	€ 2,90
Apfelsaft (apple juice) 0,25l	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt (apple juice with sparkling water) 0,25l/ 0,5l	€ 2,60/ 4,30
Apfelsaft naturtrüb 0,25l	€ 3,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,25l/ 0,5l	€ 2,90/ 4,60
Pago Johannisbeere 0,2l (currant nectar)	€ 3,80
Pago Marille 0,2l (apricot nectar)	€ 3,80
Eistee (Ice tea) 0,33l	€ 3,80
Orangensaft 0,25l (orange juice)	€ 3,60
Orangensaft gespritzt (orange juice with sparkling water) 0,25l/ 0,5l	€ 2,60/ 4,30
Coca- Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Almdudler 0,33l	€ 3,80
Sens Bitter Lemon Dose 0,25l	€ 3,80
Sens Tonic Water Dose 0,25l	€ 3,80
Stolichnaya Ginger Beer Dose 0,25l	€ 3,90



APERITIFS

Aperitifs

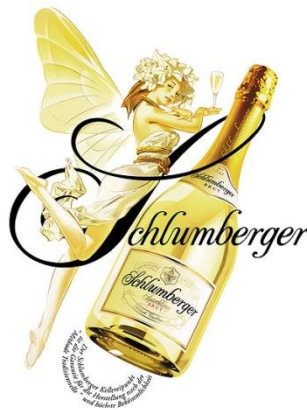
Aperol Spritz °	€ 4,50
Sekt Orange (sparkling wine and orange juice) °	€ 4,50
Glas Sekt (glass of sparkling wine) °	€ 4,50
Martini Dry, Rosso, Bianco 4cl °	€ 5,80
Kir Royal °	€ 5,80
Sherry 4cl °	€ 5,80
Campari Soda	€ 5,50
Campari Orange	€ 5,90



SCHAUMWEIN | CHAMPAGNER

Sparkling wine

Goldeck Privat Brut 0,75l °	€ 29,90
Schlumberger Sparkling 0,75l °	€ 39,50
Schlumberger On Ice 0,75l °	€ 45,50
Roederer Brut 0,75l	€ 149,00
Prosecco Testaverde, Leone 0,1l	€ 4,80
Spritzer rot oder weiß 1/4l °	€ 3,30



SPIRITUOSEN

Spirits

Williams Birnenbrand (Destillerie Freihof) 2cl	€ 3,90
Marillenbrand (Destillerie Freihof) 2cl	€ 3,90
Vogelbeerbrand 2cl	€ 3,90
Asbach Uralt 2cl	€ 3,90
Metaxa ***** Touch the sun 2cl	€ 3,90
Obstler (Destillerie Freihof) 2cl	€ 3,90
Grappa Nonino 2cl	€ 3,90
Stolichnaya Original Vodka 2cl	€ 3,90
Stolichnaya Gold Vodka	€ 3,90
Stolichnaya Elit Vodka 2cl	€ 3,90
Mamont Vodka 2cl	€ 4,90
Bulldog Gin 2cl	€ 4,80
Broker's Gin 2cl	€ 3,90
Hendrick's Gin 2cl	€ 4,90
José Cuervo Especial Tequila Gold 2cl	€ 3,90
Brugal Rum 2cl	€ 3,90
Mount Gay Rum 2cl	€ 4,90
Inländer Rum (Mautner) 2cl	€ 1,90
Bacardi Rum 2cl	€ 3,90



<i>Pitú Cachaca 2cl</i>	€ 3,90
<i>Benchmark 2cl</i>	€ 3,90
<i>Buffalo Trace 2cl</i>	€ 4,90
<i>Glenfiddich Scotch Whisky 2cl</i>	€ 4,90
<i>Highland Park Whisky 2cl</i>	€ 6,90
<i>Tullamore DEW Irish Whiskey 2cl</i>	€ 4,90
<i>Chivas Regal Whisky 2cl</i>	€ 4,90
<i>Rémy Martin Cognac VSOP, XO 2cl</i>	€ 5,50
<i>Bols Cherry Brandy Likör 2cl</i>	€ 3,90
<i>Cointreau Likör 2cl</i>	€ 3,90
<i>Southern Comfort Likör 2cl</i>	€ 3,90
<i>Malibu Orange Mixdrink</i>	€ 5,50
<i>Baileys 2cl</i>	€ 3,90
<i>Averna 2cl</i>	€ 4,80
<i>Underberg, Fläschchen</i>	€ 3,60
<i>Jägermeister 2cl</i>	€ 3,90
<i>Fernet Branca 2cl</i>	€ 3,90



FASSBIER

Draught beer

Gösser 0,3l ^A € 3,80

Gösser 0,5l ^A € 4,80

Gösser Zwickl 0,3l ^A € 3,90

Gösser Zwickl 0,5l ^A € 4,90



FLASCHENBIER

Bottled beer

Zipfer Urtyp 0,5l ^A € 4,80

Edelweiss hefetrüb 0,5l ^A € 4,80

Kaiser Doppelmalz 0,5l ^A € 4,80

Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,5l ^A € 4,60



KAFFEE, TEE, MILCH

Coffee, Tea, Hot Chocolate, Milk



Kleiner Brauner (small Coffee) ^G	€ 2,70
Kleiner Mocca (small Mocca)	€ 2,70
Großer Brauner (large coffee) ^G	€ 4,30
Großer Mocca (large mocca)	€ 4,30
Melange (coffee with milk) ^G	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 3,90
Café Latte ^G	€ 4,60

Glas Milch (glass of milk) ^G	€ 2,80
Heiße Schokolade (hot chocolate) ^(G)	€ 4,30

Schwarzer Tee (black tea)	€ 4,80
Früchtetee (fruit tea)	€ 4,80
Grüner Tee (green tea)	€ 4,80
Pfefferminztee (peppermint tea)	€ 4,80
Kamillentee (camomile tea)	€ 4,80
Earl Grey (natürlich mit Bergamottöl)	€ 4,80
Tee wird in Kannen serviert	



Glühwein (mulled wine) 0,25l ^o	€ 4,80
--	--------