

## VORSPEISEN

Starters

**Mozzarella mit Tomaten, Gurken und Basilikum** <sup>GM</sup>  
*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** <sup>AEGN</sup>  
*Bread*

€ 1,50

€ 1,80



## **SUPPEN**

*Soups*

***Rindsuppe mit Frittaten*** <sup>ACGL</sup>  
*Beef bouillon with pancake stripes*



€ 4,90

***Rindsuppe mit Leberknödel*** <sup>ACL</sup>  
*Beef bouillon with liver dumpling*



€ 4,90

***Wiener Erdäpfelsuppe*** <sup>AG</sup>  
*Viennese potato soup*

€ 5,90

***Gulaschsuppe*** <sup>A</sup>  
*Goulash soup*



€ 6,90

## HAUPTSPEISEN

*Main Dishes*

**Gebackene Champignons mit Sauce Tartare** <sup>ACGM</sup>  
*Fried mushrooms with tartar sauce*

€ 9,90

**Käsespätzle mit geröstetem Speck und Zwiebeln,  
dazu grüner Salat** <sup>ACGM</sup>  
*Homemade cheese dumplings  
with roasted bacon and onions, served with green salad*

€ 13,90



**Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl** <sup>ACG</sup>  
*Styrian fried chicken salad with pumpkin seed oil*

€ 13,90

**Tagliatelle mit Shrimps in Knoblauch-Kräuterrahm** <sup>ACG</sup>  
*Tagliatelle with shrimp and garlic & herb sauce*

€ 14,90

**Rindsgulasch mit Erdäpfeln** <sup>A</sup>  
*Beef goulash with potatoes*

€ 15,90



**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln** <sup>ACG</sup>

*Fried pork schnitzel with parsley potatoes*

€ 15,90



**Hühnerschnitzel mit Petersilienerdäpfeln** <sup>ACG</sup>

*Fried chicken schnitzel with parsley potatoes*

€ 17,90

**Schweinsmedaillons mit Pfeffersauce, Gemüse und Kroketten** <sup>ACG</sup>

*Pork medallions with peppercorn sauce, vegetables and croquettes*

€ 18,90



**Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Braterdäpfeln** <sup>AM</sup>

*Fried beef with onions and fried potatoes*

€ 19,90

**Lammkotelett vom Grill mit Kaisergemüse und Erdäpfellaibchen** <sup>AC</sup>

*Grilled lamb chop with vegetables and potato dumpling*

€ 19,90



**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln** <sup>ACG</sup>

*Original aus der Karreerose*

*Fried veal schnitzel with parsley potatoes*

€ 19,90



**Schweinsstelze mit Bratkartoffeln, steirischem Kren und Senf** <sup>M</sup>

*Auf Holzbrett serviert*

*Pork knuckle with fried potatoes, horseradish and mustard*

*Served on wooden boards*

€ 19,90

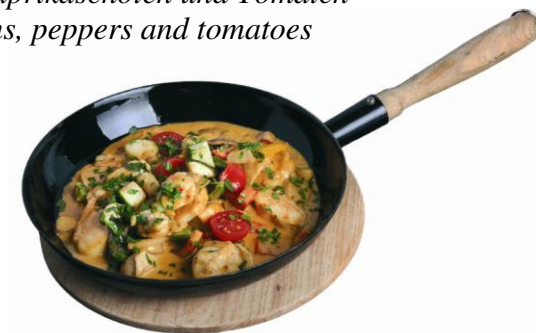


**Kellergwölb-Pfandl mit Erdäpfellaibchen** <sup>AG</sup>

*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** <sup>CGL</sup>

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

€ 22,90



## FISCH

Fish

**Gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfelsalat** <sup>ACDGM</sup> € 15,90  
*Fried plaice fillet with potato salad*

**Gebackene Calamari mit Sauce Tartare** <sup>ACG</sup> € 17,90  
*Fried calamari with tartare sauce*

**Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse mit Kräuterbutter  
und Petersilienkartoffeln** <sup>ADG</sup> € 19,90  
*Baked pikeperch served with parsley potatoes, vegetables and herb butter*



## SALATE

Salads

**Erdäpfelsalat** *Potato salad* <sup>M</sup> € 4,50

**Grüner Salat** *Green salad* <sup>M</sup> € 4,80

**Gemischter Salat** *Mixed salad* <sup>M</sup> € 4,90

## BEILAGEN

Side dishes

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

## DESSERTS

*Desserts*

**Sachertorte mit Schlagobers** <sup>ACG</sup>  
*Sacher cake with whipped cream*



€ 4,90

**Apfelstrudel mit Schlagobers** <sup>ACG</sup>  
*Apple strudel with whipped cream*

€ 4,90

**Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schlagobers  
und Schokosauce** <sup>ACEG</sup>  
*Chocolate cake with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce*

€ 6,80

**Marmeladepalatschinken** <sup>ACG</sup>  
*Pancake with jam*



€ 6,90

**Topfenknödel mit Zwetschkenröster und Schlagobers** <sup>ACG</sup>  
*Curd cheese dumpling served with stewed plums and whipped cream*

€ 6,90

**Apfelspalten mit Vanillesauce** <sup>ACG</sup>  
*Apple slices with vanilla sauce*

€ 6,90



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*Non-alcoholic drinks*

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





## APERITIFS

*Aperitifs*

<i>Aperol Spritz</i> <sup>0</sup>	€ 4,50
<i>Sekt Orange</i> (sparkling wine and orange juice) <sup>0</sup>	€ 4,50
<i>Glas Sekt</i> (glass of sparkling wine) <sup>0</sup>	€ 4,50
<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i> 4cl <sup>0</sup>	€ 5,80
<i>Kir Royal</i> <sup>0</sup>	€ 5,80
<i>Sherry</i> 4cl <sup>0</sup>	€ 5,80
<i>Campari Soda</i>	€ 5,50
<i>Campari Orange</i>	€ 5,90



## SCHAUMWEIN | CHAMPAGNER

*Sparkling wine*

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



**SPIRITUOSEN***Spirits*

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



<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*

<b><i>Gösser 0,3l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 3,80</b>
<b><i>Gösser 0,5l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 4,80</b>
<b><i>Gösser Zwickl 0,3l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 3,90</b>
<b><i>Gösser Zwickl 0,5l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 4,90</b>



## ***FLASCHENBIER***

*Bottled beer*

<b><i>Zipfer Urtyp 0,5l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 4,80</b>
<b><i>Edelweiss hefetrüb 0,5l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 4,80</b>
<b><i>Kaiser Doppelmalz 0,5l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 4,80</b>
<b><i>Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,5l<sup>A</sup></i></b>	<b>€ 4,60</b>



## KAFFEE, TEE, MILCH

Coffee, Tea, Hot Chocolate, Milk



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

<b>Glas Milch</b> (glass of milk) <sup>G</sup>	€ 2,80
<b>Heiße Schokolade</b> (hot chocolate) <sup>G</sup>	€ 4,30

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



<b>Glühwein</b> (mulled wine) 0,25l <sup>O</sup>	€ 4,80
--	--------