

Hopfen und Malz, Gott erhalt's




<i>Frisch gezapft</i>	0,3 l	0,5 l
Velkepopovicky Kozel Premium Hell ^A alc. 4,6%	3,60	4,70
→ Snyt ^{*)}		3,90
Velkepopovicky Kozel Dunkel ^A alc.3,8%	3,50	4,60
Velkepopovicky Kozel Gemischtes ^A	3,50	4,60
Pilsner Urquell ^A alc. 4,4%	3,60	4,70
→ Snyt ^{*)}		3,90
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl naturtüb ^A alc. 5,2%	3,50	4,60
Brew Age Eierbär IPA ^A alc. 6,0%	4,80	5,90

Flaschenbiere

Stiegl Hell ^A alc. 4,5%	4,50
Hirter Privat Pils ^A alc. 5,2%	4,50
Hadmar Bräu „Das Bio Bier“ ^A alc. 5,2%	4,50
Franziskaner Weißbier hell ^A alc. 5,0%	4,50
Stiegl Freibier alkoholfrei ^A	4,50
Franziskaner Weißbier alkoholfrei ^A	4,50

Craft Beer Spezialitäten



#WL001 Wiener Lager , Illegal Brewing, Österreich ^A Wiener Lager, alc 5,3%, 0,33l Flasche	5,60
Wiener Weizen Leopoldauer Brauhandwerk, Österreich ^A Weizenbier, alc. 4,8%, 0,33l Flasche	5,60
Stiawoscha  , Woif Biersieder, Österreich ^A Bio Märzen, alc. 4,9%, 0,33l Flasche	5,60
Columbus , Stiegl Brauerei, Österreich ^A Pale Ale, alc. 4,7%, 0,33l Flasche	5,60
Fructosaurus Brew Age, Österreich ^A Raspberry Sour, alc. 3,5%, 0,33l Flasche	5,60

Viele spannende und internationale Biere von unterschiedlichen

Brauereien findest Du im



- Kühlschrank bei der Bar

Wirf selbst einen Blick in das wechselnde Sortiment

Wir servieren es Dir dann zum Tisch




^{*)} Snyt: ein kleines Bier in einem 0,5L Glas nach tschechischer Art gezapft mit viel Schaum

Aus dem Weinkeller



Hauswein Weiß ^o	1/8 l	2,30
Hauswein Rot ^o	1/8 l	2,30
Weißer Spritzer ^o	1/4 l	3,20
Roter Spritzer ^o	1/4 l	3,20
Kaiserspritzer ^o (Wein, Soda, Hollersirup)	1/4 l	3,60
Lavendelspritzer (Wein, Soda, Lavendelsirup)	1/4 l	3,90
Aperolspritzer ^o (Prosecco, Soda, Aperol)	1/4 l	5,50
Hugo ^o (Prosecco, Soda, Minze, Hollersirup)	1/4 l	5,50

Weißweine

Rose ^o – 2019, 13,0 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,20
Gemischter Satz BIO ^o  – 2019, 11,5 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20
Grüner Veltliner DAC – 2019, 12,5 Vol. % Autrieth, Hadres, Weinviertel	1/8 l	4,20
Gelber Muskateller – 2019, 12,0 Vol. % Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel	1/8 l	4,20
Riesling Antonius ^o – 2019, 12,5 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,20
Chardonnay Triftberg BIO ^o – 2019, 13,5 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20

Rotweine

Zweigelt Classic ^o – 2017, 13,0 Vol. % Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland	1/8 l	4,60
Blaifränkisch Klassik ^o – 2019, 13,5 Vol. % Gager, Deutsch Kreuz, Mittelburgenland	1/8 l	4,60
Merlot ^o – 2017, 13,5 Vol. % Pfnaisl, Deutsch Kreuz, Mittelburgenland	1/8 l	4,60

Prosecco



Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ^o	0,1 l	3,90
Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ^o	0,75 l	25,90

Alkoholfrei

Traubensaft 	0,25 l	3,60
Traubensaft 	0,50 l	6,60
Soda Zitrone / Holunder / Lavendel*	0,25 l	2,30
Soda Zitrone / Holunder / Lavendel*	0,50 l	4,40
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,33 l	2,90
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,75 l	5,20
Coca-Cola	0,33 l	3,40
Coca-Cola zero	0,33 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Frucade	0,35 l	3,40
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte Apfel naturtrüb  , Orange, Schwarze Johannesbeere, Multivitamin	0,20 l	3,40
Rauch Säfte gespritzt mit Soda	0,50 l	4,40
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,90
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	3,90
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	3,90

*) Jugendgetränk

Bei ausschließlicher Konsumation von Leitungswasser als Tischgetränk erlauben wir uns für eine 0,5 l Karaffe Wiener Hochquellleitungswasser 50 Cent für Service und Spülen in Rechnung zu stellen

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten - Hausbrandt

Kleiner / Großer Espresso	2,60	4,40
Kleiner / Großer Brauner ^G	2,80	4,60
Verlängerter ^G		2,90
Melange ^G		3,30
Cafe Latte ^G		4,50

Trinkschokolade - Hausbrandt

Choko-là, dunkle Trinkschokolade ^G	4,60
Choko-là bianca, weiße Trinkschokolade ^G	4,60

Tee - Ronnefeld

Irish Breakfast (Schwarztee)	3,90
Green Dragon (Grüner Tee)	3,90
Refreshing Mint (Pfefferminztee)	3,90
Sweet Berries (Früchtete)	3,90
Bergkräuter (Kräuterte)	3,90
Fruity Camomile (Kamillentee)	3,90

CBD Hanfblütentee - Deernasty

Relax – Tee	4,90
Femme – Tee	4,90
Winter – Tee	4,90
Portion Milch oder Zitrone	0,20
Portion Rum	2,00

Unsere handverlesenen, exquisiten CBD-Tees enthalten neben CBD Hanfblüten – und Blättern mit ca. mind. 1,5% CBD-Gehalt auch eine sorgsam abgestimmte Auswahl an wohltuenden Heilkräutern. Sie können diese auch gerne in Packungen zu 30g für den Genuss zu Hause bei uns erwerben

CBD Tee verschiedene Sorten (lose ca. 15 Tassen) für zu Hause	19,90
---	-------

Hochprozentiges

Edelbrände

2 cl

Obstbrand	3,70
Marillenbrand	3,70
Williams Birne	3,70
Haselnuss	3,70
Zirbenschnaps	3,70

Spirituosen

2 cl 0,75 l

Berliner Luft	3,50	
Berliner Luft Kink Queen	3,50	
Campari	3,50	
Averna	3,50	
Jägermeister	3,50	
Malibu	3,50	74,00
Bacardi Carta Blanca	3,50	86,00
Havanna Club Sel Maestros	4,30	98,00
Absolut Vodka	3,50	74,00
Grey Goose	4,30	98,00
Jack Daniels	4,10	86,00
Jameson	4,10	86,00
The famouse Goose	4,10	86,00
Bombay Saphire	3,50	74,00
Bulldog	3,90	86,00
Wien Gin	4,30	98,00
Hendricks	4,30	98,00
Olmecca	3,50	74,00
Patron Silver	4,30	98,00

Aperitif, Digestiv oder Longdrinks bereiten wir gerne in jeder möglichen Kombination frisch für Sie zu. Bitte wählen Sie dazu einfach Ihre Lieblingszutaten

Speisekarte

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit Einlage (Frittaten ^{ACG} , Leberknödel ^{AC} , Grießnockerl ^{AC})	4,20
Knoblauchcremesuppe^{AG} mit Schwarzbrotcroutons	4,60

Vorspeisen

Aufstrich Dreierlei (Liptauer ⁹ / Ei ^{CG} / Kräuter ^{GL}) mit Laugenbrezel ^{ACG}	8,90
Beef Tartar 80g / 140g frisch vom Jungrind gehackt, pikant gewürzt nach Böhmischer Art mit Butter & knusprigen Brot ^{AODGM}	9,90 / 15,90

Salate

Steirischer Backhendlsalat^{ACHM} mit Kürbispanade ^{ACGHM} , Kürbiskerne ^H & Bio Kürbiskernöl ^H	10,90
Gegrillte Hühnerstreifen^M mit Blattsalat ^H	10,50

Kleines Allerlei

Würstel^M mit Saft und Gebäck ^{ACG}	6,90
Frankfurter^M mit Senf ^M /Kren und Gebäck ^{ACG}	6,90
Gulaschsuppe mit Gebäck ^{ACGL}	6,90
Weißwürste , im Emailletpf serviert mit süßem Senf ^M und Laugenbrezel ^{ACG}	8,90

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel ^{ACG} vom Kalb mit Erdäpfelsalat ^M	19,90
Schnitzel Wiener ^{ACG} Art vom Schwein mit gemischtem Salat ^M	12,90
Hühnerschnitzel ^{ACG} Wiener Art mit gemischtem Salat ^M	12,90
Schnitzelteller Variation ^{ACG} Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat ^M	16,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken ^G & Emmentaler ^G , Petersilerdäpfel ^G	13,90
Spareribs ^{FM} in Barbecue-, Knoblauch- oder Chilimarinade mit Bratkartoffel und zwei Dips	17,90
Spareribs 3er Mix ^{FM} (von allen etwas mariniert) mit Bratkartoffel und zwei Dips	18,90
Ribs & Wings Combo ^{FM} mit Bratkartoffel und zwei Dips	17,90
Chicken Wings ^{ACG} knusprig gebraten mit Bratkartoffel & Dip	15,90
Grillteller – Huhn, Schwein, Rind, gebratener Speck mit Grillgemüse ^M , Pommes und Kräuterbutter ^G	16,90
Zwiebelrostbraten ^{ALM} von der Beiried mit Bratkartoffel	18,90
Fiakergulasch mit Serviettenknödel ^{ACG} , Würstel und Spiegelei ^G	12,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel ^{ACG} und Sauerkraut ^{ACG}	12,90
Plutzer Burger mit 200g Rinderfaschiertem ^{ACG} mit Wedges ^A & Dip ^M	13,90
Filetspitzen vom Rind & Kalb in Championsauce ^{ACG} & Tagliatelle ^{AG}	18,90
Tagliatelle mit Lachs , Spinat, Grana & Oberssauce ^{ACDG}	14,90
Plutzer Gröstl mit Kartoffel, Zwiebel, Fleisch, Wurst ^M mit Spiegelei ^C & grünem Salat ^M	12,90

Fleischlose Gerichte *(serviert mit Grünem Salat)*

Knödel ^{ACG} mit Ei ^C	10,90
Käsespätzle ^{ACG} mit geröstetem Zwiebel	10,90
Eiernockerl ^{ACG} mit Jungzwiebel garniert	10,90
Gebackener Gouda ^{ACG} mit Preiselbeeren	10,90
Veggie Burger mit gebackenem Schafskäse in Kürbiskernpanade ^{ACG} mit Avocado Dip & Potato Wedges ^A	12,90

Snacks

Feuerfleck^{ACG}

„Vegetarisch“ (Mozzarella ^G , Tomaten ^H , Basilikum)	9,90
„Pikant“ (Käse ^G , Schinken, Speck, Paprika ^H & Rucola ^{AG})	10,50
„Lachs“ (Räucherlachs ^D , Blattspinat, Paprika ^H , Käse ^G)	11,90

Ofenkartoffel *mit Käse überbacken, Salatgarnitur und Kräuterdip^G*

„Vegetarisch“ (Sauerrahmsauce ^G , Gemüse ^G)	8,50
„Schinken“ (Sauerrahmsauce ^G , Schinken, Käse ^G)	8,90
„Schafkäse“ (Sauerrahmsauce ^G , Schafkäse, Blattspinat)	8,90
„Lachs“ (Sauerrahmsauce ^G , Räucherlachs ^D , Gemüse)	10,50

Fingerfood & Bierbegleiter *(gerne auch als Vorspeise serviert)*

Onion Rings ^{ACG} mit Knoblauchdip ^{CG}	6,90
Mozzarella Sticks ^{ACG} mit Knoblauchdip ^{CG}	6,90
Cheese Nachos ^{AG} mit Knoblauchdip ^{CG}	7,90
Jalapeno Poppers ^{ACG} mit Knoblauchdip ^{CG} (scharf)	7,90
Veggie Basket ^{ACG} (Pommes, Onion Rings, Mozzarella Sticks, Cheese Nachos & Dip)	10,90
Chicken Basket ^{ACG} (Pommes, Onion Rings, Chicken Wings, Chicken Stripes & Dip)	11,50
Mixed Basket ^{ACG} (von allem etwas & Dip)	12,50

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel ^A mit Schlagobers ^{HG}	5,10
Hausgemachter Topfenstrudel ^{AG} mit Vanillesauce ^G	5,10
Palatschinken ^{ACG} 2 Stück (Marmelade oder Schoko ^G)	4,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster ^{ACG}	6,90

Extras:

Gebäck:

Semmel ^{ACG}	1,00
Kornspitz ^{ACG}	1,50
Laugenbrezel ^{ACG}	2,50

Beilagen:

Salzkartoffel ^G , Bratkartoffel ^G , Petersilkkartoffel ^G	3,70
Pommes Frites, Potato Wedges	3,70
Serviettenknödel ^{ACG} , Grillgemüse	3,70

Dips & Saucen

Ketchup, Senf ^M , Mayonnaise ^C , Cocktail ^C , Knoblauch ^{CG} , BBQ ^M , Curry, Sauce Tartare ^C , Preiselbeeren	1,20
--	------

Salate:

Gemischter Salat ^M	3,70
Blattsalat ^M	3,70
Erdäpfelsalat ^M	3,70
Krautsalat	3,70
Gurkensalat ^G	3,70
Tomatensalat ^{MH}	3,70

Allergeninformation gemäß laut EU Verordnung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere