

Hopfen und Malz, Gott erhalt's




<i>Frisch gezapft</i>	0,3 l	0,5 l
Velkepopovicky Kozel Premium Hell ^A alc. 4,6%	3,70	4,80
Velkepopovicky Kozel Dunkel ^A alc.3,8%	3,60	4,70
Velkepopovicky Kozel Gemischtes ^A	3,60	4,70
Pilsner Urquell ^A alc. 4,4%	3,70	4,80
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl naturtüb ^A alc. 5,2%	3,60	4,70
Brew Age Eierbär IPA ^A alc. 6,0%	5,10	6,20

Flaschenbiere

Stiegl Hell ^A alc. 4,5%	4,60
Hirter Privat Pils ^A alc. 5,2%	4,60
Hadmar Bräu „Das Bio Bier“ ^A alc. 5,2%	4,60
Franziskaner Weißbier hell ^A alc. 5,0%	4,60
Stiegl Freibier alkoholfrei ^A	4,60
Franzsikaner Weißbier alkoholfrei ^A	4,60

Craft Beer Spezialitäten




#WL001 Wiener Lager , Illegal Brewing, Österreich ^A Wiener Lager, alc 5,3%, 0,33l Flasche	5,70
Wiener Weizen Leopoldauer Brauhandwerk, Österreich ^A Weizenbier, alc. 4,8%, 0,33l Flasche	5,70
Stiawoscha  , Woif Biersieder, Österreich ^A Bio Märzen, alc. 4,9%, 0,33l Flasche	5,70
Columbus , Stiegl Brauerei, Österreich ^A Pale Ale, alc. 4,7%, 0,33l Flasche	5,70
Fructosaurus Brew Age, Österreich ^A Raspberry Sour, alc. 3,5%, 0,33l Flasche	5,70

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	3,40
Roter Spritzer ^o	1/4 l	3,40
Kaiserspritzer ^o (Wein, Soda, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	3,90
Lavendelspritzer (Wein, Soda, hausgemachter Lavendelsirup)	1/4 l	4,20
Aperolspritzer ^o (Prosecco, Soda, Aperol und Orangenspalte)	1/4 l	5,70
Hugo ^o (Prosecco, Soda, Minze, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	5,70

Weißweine

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

Rotweine

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

Bio Traubensaft 	0,25 l	3,60
Bio Traubensaft 	0,50 l	6,60
Soda Zitrone* / hausgemachten Holunder oder Lavendel	0,25 l	2,40
Soda Zitrone* / hausgemachten Holunder oder Lavendel	0,50 l	4,50
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,33 l	3,20
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,75 l	5,50
Coca-Cola	0,33 l	3,50
Coca-Cola zero	0,33 l	3,50
Almdudler	0,35 l	3,50
Frucade	0,35 l	3,50
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,50
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,40
Apfel naturtrüb  , Orange, Schwarze Johannesbeere, Multivitamin		
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 1,- Euro 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 (Früchtetee)		3,90
Bergkräuter (Kräutertee)		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

Hochprozentiges

Schnaps & Likör

2 cl

Obstbrand	3,70
Marille	3,70
Williams Birne	3,70
Haselnuss	3,70
Zirben	3,70

Spirituosen

2 cl 0,75 l

Berliner Luft	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
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})	4,30
Knoblauchcremesuppe^G mit Schwarzbrotcroutons ^A	4,70

Vorspeisen

Aufstrich Dreierlei (Liptauer ^G / 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	12,50
Gegrillte Hühnerstreifen^M mit Blattsalat ^H	11,90

Kleines Allerlei

Würstel^M mit Saft und Gebäck ^{ACG}	7,90
Frankfurter^M mit Senf ^M /Kren und Gebäck ^{ACG}	7,90
Gulaschsuppe mit Gebäck ^{ACGL}	7,90
Feuerfleck^{ACG}	
„Vegetarisch“ (Mozzarella ^G , Tomaten ^H , Basilikum)	10,50
„Pikant“ (Käse ^G , Schinken, Speck, Paprika ^H & Rucola ^{AG})	11,50
„Lachs“ (Räucherlachs ^D , Blattspinat, Paprika ^H , Käse ^G)	12,50

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel ^{ACG} vom Kalb mit Erdäpfelsalat ^M	21,90
Schnitzelteller Variation ^{ACG} vom Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat ^M	17,90
Schnitzel Wiener ^{ACG} Art (Schwein od. Huhn) mit gemischtem Salat ^M	13,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken ^G & Gouda ^G mit Petersilerdäpfel ^G	14,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom vom Kalb gefüllt mit Schinken & Gouda ^G dazu Petersilerdäpfel ^G	24,90
Tafelspitz im eigenen Fond mit Wurzelgemüse dazu Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{ACGLO}	18,90
Spareribs ^{FM} in Barbecue-, Knoblauch- oder Chilimarinade (oder ein Mix aus allen Drei) mit Bratkartoffel und Cocktaildip	18,90
Ribs & Wings Combo ^{FM} mit Bratkartoffel und Cocktaildip	17,90
Chicken Wings ^{ACG} knusprig mit Bratkartoffel & Cocktaildip	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 gebratenen Serviettenknödel ^{ACG} , Würstel, Spiegelei ^G und Gurke	14,90
Plutzer Burger mit 220g Rinderfaschiertem ^{ACG} , Tomate, Zwiebel, Käse ^G & BBQ Dip ^M	12,90
Tagliatelle mit Lachs , Spinat, Grana & Oberssauce ^{ACDG}	15,90

Fleischlose Gerichte *(serviert mit Grünem Salat - außer Burger)*

Knödel ^{ACG} mit Ei ^C	11,90
Käsespätzle ^{ACG} mit geröstetem Zwiebel	11,90
Eiernockerl ^{ACG} mit Jungzwiebel garniert	11,90
Gebackener Gauda ^{ACG} mit Preiselbeeren	11,90
Veggie Burger mit gebackenem Schafskäse in Kürbiskernpanade ^{ACG} mit Avocado Dip	11,90

Empfehlung des Küchenchfs

Unsere Burger schmecken am besten mit
Bratkartoffel, Wedges oder Pommes 3,80

Nachspeisen *(nach Oma's Rezept)*

Hausgemachter Apfelstrudel^A mit Schlagobers ^{HG}	5,50
Hausgemachter Topfenstrudel^{AG} mit Vanillesauce ^G	5,50
Palatschinken^{ACG} 2 Stück (Marmelade oder Schoko ^G)	5,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster ^{ACG}	7,50

Extras und Beilagen:

Gebäck:

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

Salate:

Hausgemachter Erdäpfelsalat ^M , Gemischter Salat ^M Krautsalat, Gurkensalat ^G , Blattsalat ^M ,	3,80
--	------

Beilagen:

Salzkartoffel ^G , Bratkartoffel ^G , Petersilkartoffel ^G Pommes Frites, Potato Wedges, Serviettenknödel ^{ACG}	3,80
---	------

Dips & Saucen

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

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