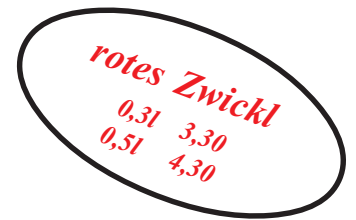


# Tageskarte



<b>Muskateller, Bauer, Gamlitz</b>	<b>1/8l</b>	<b>3,60</b>
<b>Gemischter Satz, Edelmoser</b>	<b>1/8l</b>	<b>3,40</b>



gegrillter <b>Schafkäse</b> im Speckmantel auf Gurkenjoghurt mit Oliven	8,90
steirischer <b>Backhendlsalat</b> mit Kürbiskernöl	8,80
gebackener <b>Camembert-Spiess</b> mit Preiselbeeren	9,90

vegetarisch

<b>Eierschwammerlcremesuppe</b>	4,90
<b>Rindsuppe</b> mit Speckknödel	3,80

frische **Forelle** vom Rost mit Petersilerdäpfel 15,90

<b>Eierschwammerltascherl</b> mit frischen Grana und grünem Salat	10,90
<b>Pannonisches Cordon bleu</b> , (Salami, Emmentaler) mit Petersilerdäpfel	13,40
1/2 <b>Backhuhn</b> mit Erdäpfelsalat	9,80
<b>Hühnerleber</b> gebacken mit Sauce tartare	9,20
<b>Surschnitzel</b> mit Erdäpfel - Vogerlsalat	8,90
<b>Pfefferkotelette</b> mit Broccoli und Pommes frites	9,90
<b>Eierschwammerlrostbraten</b> mit Petersilerdäpfel	18,90
<b>Cevapcici</b> mit Pommes frites	8,90
<b>Nockerlpfanne</b> mit Hühnerfleisch und Eierschwammerl	11,60
<b>Eierschwammerlsauce</b> mit Semmelknödel	16,90
<b>Alt Wiener Backfleisch</b> mit Erdäpfel-Grünemsalat	15,90

vegetarisch

vegetarisch

<b>hausgemachte Cremeschnitte</b>	5,20
<b>Erdbeer - Tiramisu</b>	5,40
<b>Marillenknödel</b> mit Butterbrösel	3,50

New

im Holzfass gereift, Premium Rum,  
"OLD BARBADOS" 2cl 3,50

## **Kalte Vorspeisen**

<b>Hausulz</b> mit roten Zwiebel und Kernöl <sup>L</sup> ,	6,90
Bunter Salat mit gegrillten <b>Putenbruststreifen</b>	7,90
Griechischer <b>Bauernsalat</b> mit Schafkäse und Oliven <sup>G</sup>	7,90

## **Warme Vorspeisen**

<b>Weinbergschnecken</b> mit Knoblauchbutter und Käse überbacken dazu Toast <sup>A,G,M,O,R</sup>	9,20
<b>Emmentaler</b> gebacken mit Sauce Tartare oder Preiselbeeren <sup>A,C,,G,M,</sup>	8,80
<b>Champignon</b> gebacken mit Sauce Tartare <sup>A,C,G,M,</sup>	8,80

## **Suppen**

Nudelsuppe <sup>A,C,L,</sup> , Fritattensuppe <sup>A,C,G,L,</sup> ,	
Leberknödelsuppe <sup>A,C,L,</sup>	
Bouillon mit Ei <sup>C,L,</sup>	3,20
Französische Zwiebelsuppe <sup>A,C,G,L,O</sup>	4,50
Wiener Suppentopf <sup>A,C,,L</sup>	4,50

## **Wiener Beis'lgerichte**

<b>Rindsgulasch</b> mit Semmelknödel <sup>A,C,G,L</sup>	9,60
<b>Schweinsschnitzel</b> gebacken mit Erdäpfelsalat <sup>A,C,G,M,L,</sup>	8,90
<b>Leber</b> gebacken (von der Kalbin) mit Mayonaisesalat <sup>A,C,G,M,L,</sup>	8,90
<b>Specklinsen</b> mit Semmelknödel <sup>A,C,G,M,L,</sup>	7,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

**A**= Gluthaltiges Getreide, **B**= Krebstiere, **C**= Eier, **D**= Fisch, **E**= Erdnuss, **F**= Soja, **G**= Milch oder Laktose, **H**= Schalenfrüchte, **L**= Sellerie, **M**= Senf, **N**= Sesam, **O**= Sulfite, **P**= Lupinen, **R**= Weichtiere

## ***Fische***

<b>Zanderfilet</b> "Serbisch" mit Gemüse und Petersilerdäpfel <i>A,D,</i>	14,90
<b>Zander</b> gebacken mit gemischtem Salat <i>A,C,D,G,M,L,</i>	14,90
<b>Schollenfilet</b> gebacken mit Mayonnaisesalat <i>A,C,D,G,M,L,</i>	11,90

## ***Vom Kalb***

<b>Wiener Schnitzel</b> mit gemischtem Salat <i>A,C,G,M,L,</i>	14,50
<b>Kalbs-Natur</b> mit Reis <i>A,L,O,</i>	14,50

## ***Von der Pute***

<b>Cordon Bleu</b> mit Petersilerdäpfel <i>A,C,G,</i>	11,90
<b>Putenschnitzel</b> gebacken mit Salatteller <i>A,C,G,L,M,</i>	10,80
<b>Puten-Natur</b> mit Reis <i>A,L,O,</i>	10,80

## ***Vom Schwein***

<b>Cordon Bleu</b> mit gemischtem Salat <i>A,C,G,L,M,</i>	11,90
<b>Schweinsbraten</b> mit Sauerkraut und Semmelknödel <i>A,C,G,L,</i>	10,90
<b>Bauernschmaus</b> (Schweinsbraten, Selchfleisch, Kraut Semmelknödel und Würstel) <i>A,C,G,L,</i>	11,50

## ***Vom Rind***

<b>Tafelspitz</b> mit Bouillongemüse, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren <i>A,C,G,L,M,</i>	15,90
<b>Filetsteak</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Blattsalat <i>M,</i>	21,-
<b>Pfeffersteak</b> mit Speckbohnen und Kroketten <i>A,C,G,L,O,</i>	22,-
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Braterdäpfel <i>A,L,O,</i>	14,90
<b>Vanillerostbraten</b> mit Braterdäpfel <i>A,L,O,</i>	14,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

*A*= Gluthaltiges Getreide, *B*= Krebstiere, *C*= Eier, *D*= Fisch, *E*= Erdnuss, *F*= Soja, *G*= Milch oder Laktose, *H*= Schalenfrüchte, *L*= Sellerie, *M*= Senf, *N*= Sesam, *O*= Sulfite, *P*= Lupinen, *R*= Weichtiere

## ***Vom Grill***

***Grillplatte, gemischt mit Braterdäpfel, Zwiebelsenf  
und Sauce Curasco*** *C,M,* 11,90

### ***Unsere Hausspezialitäten ab 15 Uhr:***

#### ***Spareribs*** *C,F,G,M,*

*mit Braterdäpfel, Curascosauce und Knoblauchsauce* 17,90  
*oder Garlic Spareribs mit viel Knoblauch sonst wie oben* 17,90

### ***Für 2 Personen***

#### ***Hausplatte***

*gegrilltes vom Schwein, Rind, Pute, Leber, Gemüse,  
Pommes frites, Butterreis und Kräuterbutter* *M,* 32,90

#### ***Wiener Lied***

*gemischtes gebackenes vom Rind, Schwein, Pute, Leber,  
Champignon und Gemüse  
mit Reis, Petersilerdäpfel und großem Salatteller* *A,C,G,M,L* 32,90

*Gebäck* *A,C,G,* 1,20

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:*

*A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere*

## Kinderteller

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites <i>A,C,G</i>	6,90
kleines <b>Schollenfilet</b> gebacken mit Petersilerdäpfel <i>A,C,D,G</i>	6,90
<b>Chicken-fingers</b> mit Pommes und Sauce tartare <i>A,C,G,M</i>	6,90

## Beilage

Reis, Knödel <i>A,C,G</i> , Pommes frites, Linsen <i>A,L,M</i> , Sauerkraut <i>A,L</i> , Petersil-, Braterdäpfel oder Gemüse	3,20
---	------

## Salate

gemischter Salat <i>L,M</i>	3,60
Blattsalat	3,60
grüner Salat	3,60

*Immer eine gute Idee  
unser Geschenk - Gutschein*

## Nachspeisen

Mohr im Hemd <i>A,C,G,F,H</i>	4,50
Powidl-Tascherl mit Butterbrösel <i>A,C,G</i>	6,50
Schokolade Palatschinken mit Nüssen und Schlagobers <i>A,C,G,H</i>	5,50
Marillenmarmelade-Palatschinken <i>A,C,G</i>	4,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleis und Schlagobers <i>G</i>	6,50
gemischtes Eis mit Schlagobers <i>G</i>	3,90
Kindereis (2 Kugeln) <i>G</i>	3,-
<i>Eiswaffeln enthalten A,C,F,G</i>	
2 Stk. Eis-Marillenknödel <i>G,H</i>	6,-
Sachertorte mit Schlagobers <i>A,C,F,G</i>	3,80

*Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Person Euro 0,30  
Änderung diverser Beilagen auf Salat verrechnen wir Euro 0,50*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:  
*A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere*

## **Bier vom Fass**

### **Ottakringer Spezial**

0,3l 3,10  
0,5l 4,10

### **Gemischtes**

0,3l 3,10  
0,5l 4,10

### **Radler**

0,3l 3,10  
0,5l 4,10

### **Dunkles Zwickl**

0,3l 3,10  
0,5l 4,10

### **Zwickl**

0,3l 3,10  
0,5l 4,10



## **Flaschenbier**

<i>Null Komma Josef</i> (Alkoholfrei)	0,5l	3,90
<i>Paulaner Weisse</i>	0,5l	4,20

## **Alkoholfreie Getränke**

<i>Vöslauer</i>	0,3l	2,30
<i>Tonic,</i>	0,2l	2,50
<i>Rauch Johannisbeer,</i>	0,25l	2,60
<i>Rauch Marillennektar</i>	0,2l	2,50
<i>Himbeerkracherl</i>	0,3l	2,60
<i>Frucade</i>	0,3l	2,60
<i>Pepsi Cola Light</i>	0,3l	2,60
<i>Pepsi Cola</i>	0,25l	2,30
<i>Almdudler,</i>	0,25l	2,30
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,25l	2,40
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,25l	2,10
<i>Orangensaft gespritzt</i>	0,25l	2,10
<i>Sodawasser</i>	0,25l	1,80
<i>Soda Zitrone</i>	0,25l	2,-

### **Jugendgetränk:**

<i>Holunder-Soda</i>	0,5l	3,80
<i>Himbeer-Soda</i>	0,5l	3,80

### **Spirituosen**

**2cl**

*Weinbrand, Obstler,  
Barack, Jägermeister  
Gin, Averna,  
Grappa, Fernet,  
Wodka, Tequila,  
Baileys,*

3,-

*Remy Martin* 4,20

## **Heiße Getränke**

<i>kleiner Mocca oder Braun</i>	2,20
<i>großer Mocca oder Braun</i>	3,60
<i>Wiener Melange</i>	3,10
<i>Cappucino</i>	3,50
<i>Heiße Schokolade</i>	3,50
<i>Tee diverse</i>	2,50
<i>mit Zitrone o. Milch</i>	2,80
<i>Glühwein rot oder weiß</i>	3,50

*Glas Sekt oder*

*Sekt/Orange* 0,1l 3,90

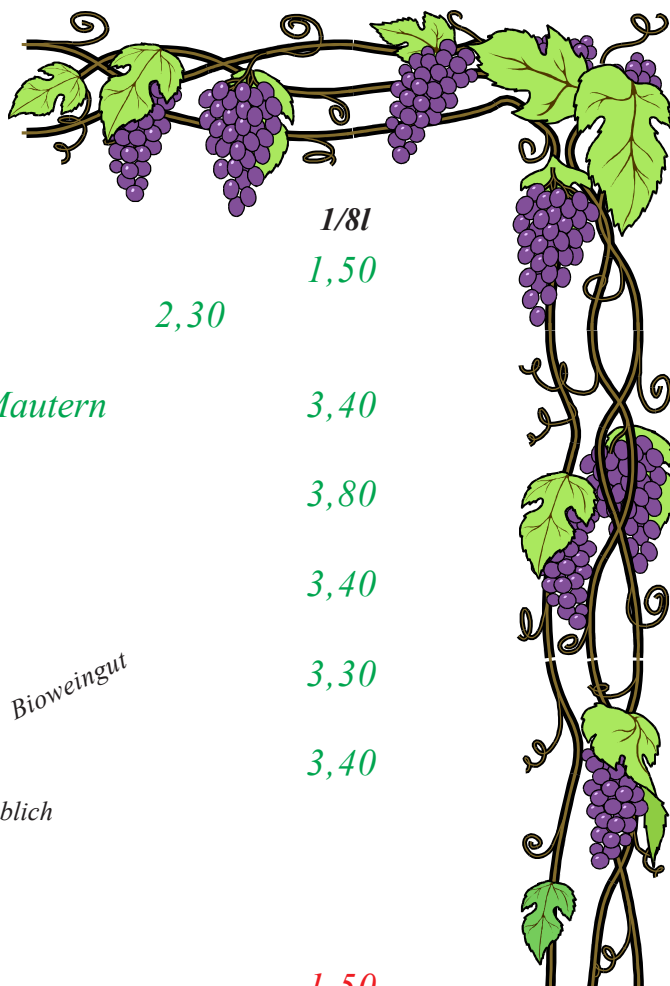
**Freihof:** 2cl 3,50

*Himbeerbrand,  
Birnenbrand, Marillenbrand,  
Vogelbeerbrand, Kirschenbrand*

## Glasweise

<i>Grüner Veltliner, Weinviertel</i>		1/8l	
<i>G'spritzer 1/4l</i>	2,30		1,50
<i>Grüner Veltliner, "Steinfeder", Hutter, Mautern</i>			3,40
<i>im Duft Pfeffrig, erinnert an Zitrusfrüchte</i>			
<i>Riesling, Gruber Classic</i>			3,80
<i>Rieslingcharakter, herzhaft Marillenaromatik,</i>			
<i>Welschriesling, Bauer, Südsteiermark</i>			3,40
<i>zarter Apfelduft, fruchtige Note, im Abgang Grapefruit</i>			
<i>Chardonnay, Hörmann, Mailberg</i>			3,30
<i>exotische Nase nach Mango, ausgebrägt im Abgang</i>			
<i>Welschriesling, Migsich, Antau</i>			3,40
<i>strahlendes Goldgelb, schöne reife Aromakomplexe, lieblich</i>			
<i>Österreichischer Landwein</i>			1,50
<i>G'spritzer 1/4l</i>	2,30		
<i>Zweigelt "Exklusiv", Hahnenkamp, St. Georgen</i>			3,20
<i>duft von Herzkirschen, dicht und konzentriert, kräftiger Abgang</i>			
<i>Blafränkisch, Classic, Hahnenkamp, St. Georgen</i>			3,40
<i>klare moderne Kirsch-Weichselfrucht</i>			
<i>Cabernet Sauvignon, Pittnauer, Gols</i>			3,40
<i>tiefdunkles Rubingranat mit violetter Randaufhellung, schöne Tanninstruktur</i>			
<i>Cuvee „Classic“, Hartl, Thermenregion (Zw, BB)</i>			3,90
<i>vollwürziges Bukett nach Preiselbeeren, weich am Gaumen</i>			
<i>100% Merlot, Pittnauer, Gols</i>			4,60
<i>tiefrotes Rubin, vollmundig, extraktreich, kräftige Merlot Traube</i>			

Bioweingut



Vöslauer 0,75l 5,-  
prickelnd oder still

Rose, 1/8l 2,20

**Allergene: Wein und Sekt enthalten Sulfite !!!**

# Flaschenweine 0,7l

<i>Grüner Veltliner, Zillinger, Velm Götzendorf, Weinviertel</i>	21,-
<i>im Duft pfeffrig, würzig, pikant am Gaumen, erinnert an Stachelbeeren</i>	
<i>Riesling, Fritz, Kremstal</i>	22,-
<i>präsenes Süße-Säurespiel, feine Blütennote, saftige Fruchtigkeit</i>	
<i>Riesling, Loimer, Kamptal</i>	23,-
<i>Pfirsich und Marille, Finesse und Leichtigkeit, mineralisch und konzentriert</i>	
<i>Welschriesling, Skoff, Gamlitz</i>	22,-
<i>zarter Klaräpfelduft, mit einer schönen fruchtigen Note, im Abgang Grapefruit</i>	
<i>Chardonnay, Hahnenkamp, St. Georgen</i>	23,-
<i>hohe Dichte, leichte Haselnuß, fruchtig</i>	
<i>Sauvignon blanc, Buchkogel, Hahnenkamp, St. Georgen</i>	22,-
<i>Bilderbuchnase, sehr reife Stachelbeer und Johannisbeer, pikant Lagenweincharakter</i>	

Bioweingut

<i>Umatham, Haideboden, Neusiedlersee, Frauenkirchen</i>	43,-
<i>(Zw,Bf,Cs) tiefdunkler,extraktreicher, stoffiger Wein, überreife Kirschen und Schoko</i>	
<i>Blaifränkisch, Leithaberg, Hahnenkamp, St. Georgen</i>	28,-
<i>dunkelfruchtige Nase mit Kräuterwürze, Ribisel etwas Kaffee, extraktreich</i>	
<i>Schützner Stein, Prieler, Deutsch Schützen</i>	41,-
<i>weicher Duft, würzigkeit von Cabernet und Blaifränkisch, Fruchtsymphonie am Gaumen</i>	
<i>Quattro, Gager Cuvée, Deutschkreuz, Mittelburgenland,</i>	42,-
<i>(Zw,Me,Bf,Cs) Brombeer-Cassisnase, hohe Dichte, komplex am Gaumen,elegantem Holzeinsatz</i>	
<i>Cuvée Maestro, Heinrich, Deutschkreuz</i>	39,-
<i>(Bf,Cs,Me,) dunkelroter, Brombeeren Nase, extraktreich</i>	
<i>Blaifränkisch, Oberer Wald, Triebaumer</i>	36,-
<i>dunkelrot mit violetten Reflexen, anklänge von Kirsche und Brombeer, markantes Tannin</i>	
<i>Cabernet Sauvignon, Hahnenkamp, St.Georgen</i>	28,-
<i>dunkles Kirschrot, Duft nach Cassis, reife Brombeeren, schmelzige Schokolade</i>	
<i>Cabernet Sauvignon, Juris, gols, Neusiedlersee</i>	44,-
<i>Nase Cassis und Schoko, texturierte Dunkelfrucht, saftig und klar, dicht</i>	

## Sekt

<i>Hochriegel Trocken</i>	1/1	27,-
<i>Schlumberger Sparkling</i>	1/1	33,-

**Allergene:Wein und Sekt enthalten Sulfite !!!**