

Tageskarte

Burrata (italienischer Frischkäse) im Prosciuttohemd
mit Tomate / 8,50

Carpaccio und gegrillten Garnelen mit getrüffeltem Balsamico auf Rucola
serviert mit Birnenspalten und Walnussöl / 22,50

Knoblauchcremesuppe mit Sahnhaube und Croutons / 4,50

BBQ- Spare Rips mit gegrillter Maiskolben,
Folienkartoffel und Sauerrahmsauce / 17,00

Cordon Bleu - vom Kalb gefüllt mit Schinken und getrüffeltem Tiroler Bio Camembert von
den Milchbuben aus Hopfgarten serviert mit Petersilienkartoffel
und Preiselbeermarmelade / 23,90

Zanderfilet gegrillt auf Erdäpfelgulasch mit Prosciutto und Creme Fraiche / 17,00

Baileysmousse auf Kirschragout und Mandelsplitter / 5,80

Wein der Woche

Sauvignon Blanc „Rosengarten“
Weingut Wurzinger, Tadten, Burgenland
Glas / 3,70 Flasche / 22,00

Kreuzweingarten
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Niederösterreich
Glas / 4,50 Flasche / 26,50

Kalterer See Classico Superiore Pfarrhof
Weingut Kaltern, Kaltern, Südtirol
Glas / 4,00 Flasche / 24,00

Montesco Rosso (CF/CS/ME/Marzemino)
Weingut Masottina, Conegliano, Veneto
Glas / 5,90 Flasche 34,60



Suppen

Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten / 4,50

Clear beef soup with thin stripes of pancakes, Brodo di manzo con frittata

Hausgemachte Rindssuppe mit Nudeln / 4,50

Clear beef soup with noodles, Brodo di manzo con pastina

Hausgemachte Rindssuppe mit Tiroler Pressknödel / 5,90

Clear beef soup with cheese dumplings, Brodo di manzo con canederli di formaggio

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube / 4,50

Tomato soup with croutons and cream, Zuppa di pomodoro con panna e croutons

Gulaschsuppe mit Gebäck / 6,50

Gulasch soup

Kleine Speisen

Avocado-Belugalinsentartar mit lauwarmer Garnele / 8,00

Avocado / beluga-lentis / shrimp , avocado / lenticchie beluga / gamberetto

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspäne / 12,00

Beef carpaccio / parmesan / salad , Carpaccio di manzo / parmigiano / insalata

Brez'n Jause - Speck, Käse, Aufstriche, Sauergemüse mit Riesenbreze / 8,50

Breze, lardo, cheese, spreads and sour vegetables

Dreierlei Aufstrich - Aufstriche, Sauergemüse mit Riesenbreze / 6,00

Breze, spreads and sour vegetables

Kindergenichte

Schweinefilet mit Spätzle und einer leichten Rahmsauce / 7,80

Fillet of pork with Spätzle (small flour noodles) and creamy sauce

Filleteo di maiale con gnochetti tirolesi e salsa di panna

Kinder Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes und Ketchup / 7,80

Turkey cutlet with french fries and ketchup

Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte

Kinder Grillwürstel mit Pommes / 5,00

Grilled sausages with french fries and ketchup

Grillwürstel - würstel alla griglia con patatine fritte

Kinder Spaghetti mit Bolognese / 5,00

Spaghetti Bolognese

Pommes mit Ketchup / 4,10

French fries with ketchup, Patatine fritte

Salatvariationen

Unsere Salate servieren wir mit:

verschiedenen bunten Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten, Radieschen, Sprossen

Kleiner bunter Salat

Mixed salad , insalata mista / 4,90

Fitness Salat - mit gegrillte Putenstreifen und Croutons / 13,20

Salad with grilled turkey stripes and croutons

Insalata mista con pezzi dalla tacchina grigliata e crostini

Bunter Blattsalat mit Folienkartoffel, Sauerrahmdip und
marinierte Rinderfiletspitzen / 16,00

Salad with baked potatoe, grilled stripes of beef and sour cream

Insalata con patata al cartoccio, pezzi di filetto di manzo e panna acida

Bunter Blattsalat mit Folienkartoffel, Sauerrahmdip und
Räucherlachsstreifen / 11,50

Salad with baked potatoe, smoked salmon and sour cream

Insalata con patata al cartoccio, salmone affumicato e panna acida

Bunter Blattsalat mit Folienkartoffel und Sauerrahmdip / 8,00

Salad with baked potatoe and sour cream

Insalata con patata al cartoccio e panna acida

Dazu empfehlen wir:

Knoblauchbrot Garlic bread, Pane d'aglio / 3,50

Hauptgerichte

Rinderfiletsteak mit gegrillter Rucola und Cocktailtomaten dazu
Parmesan und Knoblauchbrot / 33,50

Unser Tip: ACETO BALSAMICO, Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg

Fillet steak / grilled rocket salad / parmesan cheese / garlic bread

Filetto di manzo / rucola / parmigiano / bruschetta d'aglio

Unseren besondern Balsamico gibt es auch zum mitnehmen fuer zu Hause:

Aceto Balsamico, Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg 0,2l Eur 65,00

Rinderfiletsteak im Sesam-Pfeffermantel auf einer Honig-Pfeffersauce mit
gegrillter Maiskolben und Kartoffelkroketten / 32,00

Fillet steak coated with pepper and sesame / honey-peppersauce / croquettes / grilled corn

Filetto di manzo / salsa di miele e pepe / crochette / pannochia alla griglia

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel / 19,80

dazu kleiner gemischter Salat / 22,80

Veal cutlet "Vienna style" / parsley potatoes / mixed salad

Cotoletta di vitello alla milanese / patate lesse / insalata mista

Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel / 13,20

dazu kleiner gemischter Salat / 16,20

Pork cutlet / parsley potatoes / mixed salad

Cotoletta di maiale alla milanese / patate lesse / insalata mista

Schupf Pfandl - Schweinefilet mit Kräuterspätzle, Speckbohnen
und Schwammerlsauce / 14,90

Porc filet / small flour dumplings / beans with speck / creamy sauce with mushrooms

Filetto di maiale / gnochetti tipici tirolesi / fagioli pancetta / salsa di funghi

Knödelduo (Spinat- und Kaspressknödel) mit braune Butter,
gegrillte Tomaten, Parmesan und Blattsalat / 12,00

Dumplings with spinach and cheese / grilled tomatoes / parmesan / green salad

Canederli di formaggio e spinaci / insalata / parmigiano

Rindsgulasch mit Semmelknödel / 11,50

Beef gulasch with dumplings

Goulash di manzo con canederli

Tirolerisch

Kasspatzl (mit Bergkäse und Tillsitter) mit Blattsalat / 12,00

Small flour noodles with cheese and onions / green salad
Gnocchetti tipici tirolesi con formaggio arrostito in padella / insalat

Gebratene Pressknödel mit Blattsalat / 10,00

Grilled cheesedumplings / salad
Canederli di formaggio / insalata

Tiroler Gröstel mit Krautsalat / 11,90

roast potatoes with onions and meat / coleslaw
patate arrosto con carne e cipolla/ insalata di cavolo

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel / 11,90

Roasted pork / dumplings /sauerkraut
Arrosto di maiale / canederli di pane / krauti lessi

Für siassn G'lust

Cremiger Eiskaffee / 5,90

Creamy iced coffee
Caffè ghiacciato cremoso

Cremiger Iced Espresso / 3,60

Creamy iced espresso
Caffè ghiacciato cremoso

Frische Waffeln mit marinierten Kirschen und Vanilleeis / 9,00

Waffles with cherries and vanilla ice cream / whipped cream
Cialde con ciliegia e gelato alla vaniglia / crema

Marillenpalatschinken (2St.) / 5,80

Pancakes with apricot jam
Crespella ripiena con marmellata di albicocche

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokoladesauce / 6,80

Pancakes filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce
Crespella ripiena con gelato alla vaniglia

Kaiserschmarrn mit Fruchtröster / 11,00

Shredded pancake with sugar and raisins served with apple sauce
Omlette rosolate con salsa alle frutta

Männerdessert men's dessert, uomini dessert / 6,70

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne / 4,20

mit Vanillesauce / 5,00 mit 2 Kugeln Vanilleeis / 5,90

Home made apple strudel with cream
Strudel di mele con panna

Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne / 4,20

mit Vanillesauce / 5,00 mit 2 Kugeln Vanilleeis / 5,90

Home made strudel filled with curd on cream
Strudel di quark (formaggio fresco dalla consistenza simile alla ricotta) con panna

Aperitif

Glas Schupf Frizzante	€	3,80
Glas Sekt / Prosecco	€	4,00
Aperol Spritz (Prosecco / Soda / Aperol)	€	4,50
Hugo (Prosecco / Soda / Holunder / Minze / Limette)	€	4,50

Campari Orange	€	4,20
Campari Soda	€	4,00
Martini Bianco, Martini Rosso	4 cl €	4,00
Sherry extra dry, Tio Pepe	4 cl €	4,00
Sherry medium, Sandeman	4 cl €	4,00
Ruby Port , White Port Sandeman	4 cl €	4,00

Bierspezialitäten

Egger Premium	0,3 €	3,00
Egger Premium	0,5 €	4,00
Egger Zisch alkoholfrei	0,5 €	3,80
Radler (Huber Bräu)	0,3 €	3,00
Radler (Huber Bräu)	0,5 €	4,00
Hefe Weizen hell / dunkel (Huber Bräu)	0,3 €	3,30
Hefe Weizen hell / dunkel (Huber Bräu)	0,5 €	4,30
Urweiße (Erdinger)	0,5 €	4,50
Hefe Weizen alkoholfrei (Erdinger)	0,5 €	4,00
Heferadler Zitrone alkoholfrei (Erdinger)	0,3 €	3,30

Hochgeistiges

Obstler (Freihof)	2cl €	3,00
Williams (Freihof)	2cl €	3,00
Marille (Freihof)	2cl €	3,00
Nussschnaps	2cl €	3,00
Zirberl	2cl €	2,80
Jägermeister	2cl €	2,50
Fernet	2cl €	3,00
Ramazotti	2cl €	3,00
Averna	2cl €	3,00
Metaxa	2cl €	3,00
Amaretto	2cl €	2,50
Baileys	2cl €	3,00
Hennessy V.S.O.	2cl €	4,00

Weisswein offen

Grüner Veltliner	1l	€	18,40
Weingut Wurzing, Burgenland	Glas	€	2,30
	¼	€	4,60
Rotgipfler Zierfandler (lieblich)	0,75	€	21,00
Stift Klosterneuburg, Niederösterreich	Glas	€	3,50
	¼	€	7,00
Rose „Wilde Orchidee“	0,75	€	20,00
Weingut Wurzing, Burgenland	Glas	€	3,40
	¼	€	6,80
G'spritzter (rot / weiss)	¼	€	3,10

Rotwein offen

Rotes Cuvee (lieblich)	0,75	€	19,80
Weingut Deiblhof / Weingut Wurzing / Stift Klosterneuburg	Glas	€	3,30
	¼	€	6,60
Zweigelt	1l	€	20,50
Weingut Wurzing, Burgenland	Glas	€	3,40
	¼	€	6,80

Sekt

Glas Frizzante Orange		€	3,80
Glas Schupf Frizzante		€	3,80
Glas Prosecco		€	4,00
Sachetto FILI Prosecco	Fl.	€	20,00
Schlumberger ON ICE und ON ICE ROSE	Fl.	€	26,50
Schlumberger DOM Rose	Fl.	€	31,00
CATTIN Cremant Brut Rose d'Alsace	Fl	€	29,00
GOSSET Champagner Brut Excellence	Fl.	€	85,00
GOSSET Champagner Rosé Brut	Fl.	€	110,00
MOET & Chandon ICE IMPERIAL	Fl.	€	100,00
MOET & Chandon Imperial	Fl.	€	97,50
RUINART Blanc de Blanc	Fl	€	120,00
RUINART Rose	Fl.	€	130,00
Veuve Clicquot Ponsardin	Fl.	€	85,00
Dom Perignon	Fl.	€	280,00

Alkoholfreie Getränke

Limo (Cola, Spezi, Orange, Zitrone)	0,3	€	3,10
Limo (Cola, Spezi, Orange, Zitronen)	0,5	€	3,80
Coca Cola light	Fl.	€	3,30
Almdudler	Fl.	€	3,30
Mineralwasser Römerquelle	0,2	€	2,60
Mineralwasser Römerquelle	0,7	€	4,20
Grander Wasser (aus der eigenen Quelle)	1l	€	1,20
Schwasser	0,3	€	2,40
Schwasser	0,5	€	2,90
Hollerwasser	0,3	€	2,40
Hollerwasser	0,5	€	2,90
Orangensaft	0,3	€	3,30
Orangensaft	0,5	€	4,00
Orangensaft gespritzt	0,3	€	3,10
Orangensaft gespritzt	0,5	€	3,60
Apfelsaft	0,3	€	3,30
Apfelsaft	0,5	€	4,00
Apfelsaft gespritzt	0,3	€	3,10
Apfelsaft gespritzt	0,5	€	3,60
Apfelsaft naturtrüb gespritzt, Weingut Wurzingen	0,3l	€	3,30
Apfelsaft naturtrüb gespritzt, Weingut Wurzingen	0,5l	€	3,80
Johannisbeersaft	0,3	€	3,30
Johannisbeersaft	0,5	€	4,00
Johannisbeersaft gespritzt	0,3	€	3,10
Johannisbeersaft gespritzt	0,5	€	3,60
Multivitaminsaft	0,3	€	3,30
Multivitaminsaft	0,5	€	4,00
Multivitaminsaft gespritzt	0,3	€	3,10
Multivitaminsaft gespritzt	0,5	€	3,60
Rauchsäfte dif. Sorten	0,2	€	3,20
Tonic Water	0,2	€	3,40
Bitter Lemon	0,2	€	3,40
Ginger Ale	0,2	€	3,40
Red Bull		€	3,60

Heisse Getraenke

Tee mit Zitrone (div. Sorten)	€	2,60
Tee mit Rum	€	4,60
Tasse Kaffee	€	2,80
Oma's Haferl	€	4,20
Cappuccino (mit Milchschaum oder Sahne)	€	3,10
Milchkaffee	€	3,30
Kl. Brauner	€	2,40
Gr. Brauner	€	3,90
Café Macchiato	€	2,50
Latte Macchiato	€	3,30
<i>Milchprodukte mit Milch vom Eichenhof:</i>		
Heisse Schokolade	€	3,10
Heisse Schokolade mit Sahne	€	3,30
Heisse Schokolade mit Rum / Nuss oder Amaretto	€	5,10
Heisse Schokolade mit Rum / Nuss oder Amaretto und Sahne	€	5,30
Glühwein	€	4,10
Jagatee	€	4,50
Glas Milch	€	1,10

Edelbrand

<i>Giggus (div. Sorten)</i>	2cl	€	4,50
z.B. Williams, Marille, Weichsel, Vogelbeere, Holunder, Meisterwurz, Spänling, Traubenbrand, Quittenbrand, Wacholder, Alte Zwetschke, Apfel Elstar			
Likör: Eichenhofer Weichsel	2cl	€	4,00
<i>Rochelt</i>			
Wachauer Marille	2cl	€	11,00
Hollermandl	2cl	€	9,00
Kasteler (wilden Vogelbeeren, Williamsbirnen und Pflaumen)	2cl	€	11,00
Der Inntaler (Quitte, Williamsbirne und Waldhimbeeren)	2cl	€	11,00
<i>Gölles</i>			
Marille, Williams, Alte Zwetschke, Edelbitter	2cl	€	5,00
<i>Reisetbauer</i>			
Marille, Williams, Ingwer, Kirsch, Vogelbeer Johannisbeer	2cl	€	9,00
<i>Scheibel</i>			
Nussler	2cl	€	4,50
Alte Zeit: Zibärtele Brand	2cl	€	5,00
<i>Hämmerle</i>			
Obstler, William, Marille, Subirer, Kriecherl, Himbeere, Enzian	2cl	€	4,50
Vom Herzstück: Mispel, Quitte, Steinkirsch	2cl	€	9,00