

Unser Team informiert Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in our dishes or drinks.

Unsere Offen-Wein-Empfehlungen

Entdecken Sie Rot- und Weißweine unserer Lieblingswinzer zu € 3,50 je 1/8l!

Taste our preferred vinyards: 1/8l € 3,50

Grüner Veltliner, Weingut Forstreiter, Niederösterreich

Typical dry Austrian white wine from lower Austria „Grüner Veltliner“

Rosé „Römerstraße“, Weingut Lamperti, Steiermark

Typical dry Austrian rosé wine from Styria „Cuvée Roemerstrasse“

Zweigelt, Weingut Forstreiter, Niederösterreich

Typical dry Austrian red wine from lower Austria „Zweigelt“

Unsere Offen-Ausschank-Klassiker

Welschriesling

Weingut Kratzer, Steiermark 1/8l € 3,90

Welshriesling from Styria

Weißburgunder

Weingut Liener, Steiermark 1/8l € 3,90

White Burgunder from Styria

Spritzer WEISS oder ROT 1/4l € 3,40

“Spritzer” white OR red wine with soda

Blaufränkisch „Selection“

Weingut Schindler, Burgenland 1/8l € 4,30

Blaufraenkisch from Burgenland

Cuvée Heideboden

Weingut Reeh, Burgenland 1/8l € 5,60

Red wine cuvée from Burgenland

als **Kaiser-Spritzer** mit Eis & Holunder € 3,50

Emperor's white wine with soda & elderberry sirup

Unsere Snack-Klassiker

Apfelstrudel nach original österreichischer Rezeptur ^{VEGI} € 3,80

Apple strudle

mit **Vanille-Eis** € 5,60

with vanilla ice cream

mit **Sahne** € 4,80

with whipped cream

Eierlikör-Schnitte € 4,80

Cake with eqq liquor cream

Käsebrett Liptauer, Bergkäse, Radieschen, Nüsse, 1 Laugenbrezel, 1 Stück Brot ^{VEGI} € 10,50

Cheese snack: mountain cheese, radish, pepper dip, nuts, 1 Bretzel & 1 piece of bread

Winzer-Jause Bauernschinken, Bergkäse, Kaminwürzen, Liptauer, Kren, 2 Stück Brot € 11,90

Vinyard famers' snack: ham, mountain cheese, sausage, pepper dip, horseraddish, 2 pieces of bread

Brot pro Stück ^{VEGI} € 1,20

Bread per piece

Ofenfrische Laugenbrezel pro Stück ^{VEGI} € 2,70

Bretzel per piece

Pommes Frites mit Rauchbier-Ketchup ^{VEGI} € 4,00

French fries with smoked beer & ketchup dip

1 Paar Weisswürstel mit süßem Senf & Brezel € 7,90

French fries with smoked beer & ketchup dip

Körbchen gebackener **Blumenkohl** mit Safran-Aioli ^{VEGAN} € 6,20

Basket with deep fried cauliflower and saffron Aioli dip

Körbchen Schnitzel-Streifen **Huhn ODER** **Schwein** mit Rauchbier-Ketchup € 9,80

Basket with deep fried Schnitzel stripes from CHICKEN or PORK with smoked beer & ketchup dip

Unser Team informiert Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in our dishes or drinks.

Herbst-Empfehlungen

Gerstensuppe / Barley soup	€ 4,90
2 Stk. Blutwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln <i>2 Blood sausages with sauerkraut & boiled potatoes</i>	€ 12,90
2 Stk. Leberwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln <i>2 Liver sausages with sauerkraut & boiled potatoes</i>	€ 12,90
Blut- UND Leberwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln <i>Blood and liver sausage with sauerkraut & boiled potatoes</i>	€ 12,90
Selch-DUO mit Kesselfleisch und Selchschoopf, Wirsing und Knödel <i>2 kind of smoked pork with dumpling and savoy</i>	€ 14,90
Ofenfrischer Krusten- & Schweinsbraten mit Semmelknödel & Sauerkraut <i>Oven grilled pork roast "crispy" and classic with dumpling and sauerkraut</i>	€ 14,90
Knusprige Schweinshaxe 1,5kg mit Kren und Krautsalat ODER Mini-Brezel <i>Crispy leg of pork with horse radish, cole slaw OR small brezel</i>	€ 17,90
Maroni-Schnitte / Chestnut cream cake	€ 3,80
Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanille-Eis & Sahne <i>Breaded deep fried apple slices with cinnamon-sugar, vanilla ice cream & whipped cream</i>	€ 6,50
Marillenknödel in Butterbrösel je Stück (Kochzeit ca. 20 min) ^{VEGI} <i>Apricot dumpling with bread crumbs per piece (duration 20min)</i>	€ 2,70

Vegetarische Gerichte

Burrata mit rote Beete Salat, Johannisbeer-Dressing, Feige & Rucola ^{VEGI} <i>Mozzarella cheese with beetroot salad and fig, Rucola & blackberry vinaigrette</i>	€ 9,60
Salat-Schüssel mit grünem Salat ODER gemischtem Salat ^{VEGI} <i>Bowl of green OR mixed salads</i>	€ 5,50
Käsebrett Liptauer, Bergkäse, Radieschen, Nüsse, 1 Laugenbrezel, 1 Stück Brot ^{VEGI} <i>Cheese snack: mountain cheese, radish, pepper dip, nuts, 1 Brezel & 1 piece of bread</i>	€ 10,50
Mit Kürbis gefüllte Teig-Taschen mit Cremespinat und Parmesan ^{VEGI} <i>Noodles filled pumpkin cream, served with cream spinach & Parmesan</i>	€ 12,50
Kässpätzle mit Käsemischung der Sennerei Schnifis, Zwiebeln & Kartoffelsalat ^{VEGI} <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	€ 13,20
Kässpätzle mit Käsemischung der Sennerei Schnifis, Zwiebeln und grünem ODER gemischtem Salat ^{VEGI} <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and green OR mixed salad</i>	€ 15,70
Körbchen gebackener Blumenkohl mit Safran-Aioli und Blattsalat ^{VEGAN} <i>Basket with deep fried cauliflower and saffron Aioli dip and green salad</i>	€ 10,90
Gebackener Camembert mit Blattsalaten & 1 Portion Preiselbeeren ^{VEGI} <i>Deep fried camembert with green salad and cranberry dip</i>	€ 10,90
1 Stück Semmelknödel mit Sauerkraut / 1 dumpling with sauerkraut ^{VEGI}	€ 8,90

*Unser Team informiert Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in our dishes or drinks.*

Gebackene Schnitzel

*Alle unsere Schnitzel servieren wir mit Zitrone und Ketchup!
All our Viennese Schnitzel are breaded and deep fried and served with citrus and ketchup!*

Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes	€ 15,00
Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller Viennese Schnitzel from pork 200g with mixed OR green salad	€ 16,50
Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes	€ 12,50
Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g mit kleinem gemischtem Salatteller ODER kleinem grünen Salat MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with mixed OR green salad	€ 14,00
XL-Portion Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 300g mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln XL Viennese Schnitzel from pork 300g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes	€ 17,50
XL-Portion Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 300g mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller XL Viennese Schnitzel from pork 300g with mixed OR green salad	€ 19,00
Hühnerbrustfilet gebacken mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln Viennese Schnitzel from chicken with French fries OR potato salad OR parsley potatoes	€ 13,00
Hühnerbrustfilet gebacken mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller Viennese Schnitzel from chicken with mixed OR green salad	€ 14,50
Mini Hühnerbrustfilet gebacken mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln MINI Viennese Schnitzel from chicken with French fries OR potato salad OR parsley potatoes	€ 11,50
Mini Hühnerbrustfilet gebacken mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller MINI Viennese Schnitzel from chicken with mixed OR green salad	€ 13,00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bregenzerwälder Käse und Schinken, mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln Cordon Bleu from pork with French fries OR potato salad OR parsley potatoes	€ 16,50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bregenzerwälder Käse und Schinken, mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller Cordon Bleu from pork with mixed OR green salad	€ 18,00
Portion Bio-Wild-Preiselbeeren Cranberry dip	€ 0,60

Unser Team informiert Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in our dishes or drinks.

Suppen-Spezialitäten

Wiener Suppentopf (Klare Rindsuppe mit Nudeln und Rindfleischstreifen) <i>Viennese pot (clear soup from beef with boiled beef slices and noodles)</i>	€ 6,80
Gulasch-Suppe mit 1 Stück Brot <i>Goulash soup with 1 piece of bread</i>	€ 5,90
Klare hausgemachte Rindsuppe mit Einlage nach Wahl: Leberknödel ODER Frittaten ODER Nudeln <i>Clear soup from beef with 1 type of Austrian add-in to choose:</i> <i>Liver dumpling OR "Celestine" with sliced pancakes OR noodles</i>	€ 4,50

Kalte Schmankerl

Wurstsalat vom Schübling mit 1 Stück Brot <i>Salad of sliced sausages with 1 piece of bread</i>	€ 9,20
+ Vorarlberger Bergkäse (Lumpensalat) <i>+ regional mountain cheese</i>	€ 1,50
Salat-Schüssel mit grünem Salat ODER gemischtem Salat ^{VEGI} <i>Bowl of green OR mixed salads</i>	€ 5,50
Saures Rindfleisch mit Rauchbier-Marinade, Radieschen, Kren & 1 Stück Brot <i>Salad of cold boiled beef with smoked beer vinaigrette, radish, horseradish and 1 piece of bread</i>	€ 11,90
Käsebrett Liptauer, Bergkäse, Radieschen, Nüsse, 1 Laugenbrezel, 1 Stück Brot ^{VEGI} <i>Cheese snack: mountain cheese, radish, pepper dip, nuts, 1 Brezel & 1 piece of bread</i>	€ 10,50
Winzer-Jause Bauernschinken, Bergkäse, Kaminwurzeln, Liptauer, Kren, 2 Stück Brot <i>Vinyard famers' snack: ham, mountain cheese, sausage, pepper dip, horseradish, 2 pieces of bread</i>	€ 11,90
Brot pro Stück ^{VEGI} <i>Bread per piece</i>	€ 1,20
Ofenfrische Laugenbrezel pro Stück ^{VEGI} <i>Brezel per piece</i>	€ 2,70

Unsere Klassiker

Tellerfleisch (gekochtes Rindfleisch) mit Salzkartoffeln und Kren <i>Boiled beef slice with boiled potatoes and horse radish</i>	€ 13,50
Wurstspieß mit Pommes frites & Blattsalat <i>Grilled sausage slices on a spit with French fries and green salad</i>	€ 9,70
1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft & 1 Stück Brot <i>Boiled Austrian sausage with goulash sauce & 1 piece of bread</i>	€ 6,90
Rindsgulasch mit Semmelknödel <i>Traditional goulash from beef with dumpling</i>	€ 12,90
Steirische Salatkomposition Blattsalate mit Kürbiskernöl, mit gebackenen ODER gebratenen Hühnerbruststreifen & 1 Stück Brot <i>Salad leaves with deep fried OR grilled chicken stripes and 1 piece of bread</i>	€ 10,50

Unser Team informiert Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in our dishes or drinks.

Desserts

Apfelstrudel nach original österreichischer Rezeptur / Apple strudle ^{VEGI}	€ 3,80
mit Vanille-Eis /with vanilla ice cream	€ 5,60
mit Sahne with whipped cream	€ 4,80
Lauwarmes Schokolade-Soufflé mit flüssigem Kern, Frucht-Sorbet & Sahne ^{VEGI}	€ 6,70
Warm chocolate soufflé with liquid heart, fruit sorbet and whipped cream	
Eiscafé mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne ^{VEGI}	€ 6,70
Iced coffee with 2 scoops vanilla ice cream, whipped cream	
Coupe Dänemark mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne ^{VEGI}	€ 6,70
Ice cream "Danmark" 2 scoops vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Heiße Liebe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren & Sahne ^{VEGI}	€ 6,70
Ice cream "Hot love" 2 scoops vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	
Prinzen-Becher mit 2 Kugeln Vanilleeis, 4cl Mocca- od. Eierlikör & Sahne ^{VEGI}	€ 6,70
Ice cream "Prince" 2 scoops vanilla ice cream, 4cl mocha or egg liquor, whipped cream	
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer) pro Kugel ^{VEGI}	€ 1,80
Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) per scoop	
Hausgemachte Sorbet ^{VEGAN} nach Tagesangebot pro Kugel	€ 1,80
Sorbet (daily choice) per scoop	
Portion-Sahne whipped cream ^{VEGI}	€ 1,00
Whipped cream	

SPEZIALITÄTEN-WOCHEN IM HERBST

BAYRISCHE SCHMANKERL

Jeden Gast in Dirndl & Lederhose laden wir ein auf 1 kl. Hirschenbier od. Winzersekt!

5. Oktober - 17. Oktober



WILD-WOCHEN

Reh, Wildschwein & Hirsch

23. Oktober - 31. Oktober



MARTINI-GANSL

klassisch mit Knödel & Kraut

5. - 14. November



BIERBAR THEMEN IM HERBST & WINTER

5. November bis 2. Dezember **Tschechische Brau-Vielfalt**



3. Dezember bis 6. Jänner **Winter & Weihnachts-Biere**



SAMSTAGS LIVEMUSIK IN DER WEINSTUBE

September & Oktober 11:30-14:30 bei ☼ **Maroni & Sturm**

November & Dezember 11:30-14:30 bei ☼ **Glühwein & Punsch**

Unser Team informiert Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in our dishes or drinks.

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd od. still 0,33l € 3,10
Mineral water sparkling or still 0,75l € 6,10

Soda / soda water 0,25l € 2,70
0,50l € 3,70

Soda od. Wasser / soda OR tap 0,25l € 2,90
mit Holunder ODER Zitrone 0,50l € 3,90
with elderberry sirup OR citrus

Saft vers. Sorten (Apfel / Orange 0,25l € 2,90
Johannisbeere / Mango) 0,50l € 3,90
Juice (mango OR orange OR apple OR blackberry)
gespritzt m. Soda ODER Wasser 0,25l € 2,90
0,50l € 3,90

Juice & Soda OR Juice & water

Cola light / Cola Zero 0,33l € 2,90
Coca light / Coca zero
Cola, Spezi, Sprite, Eistee 0,25l € 2,90
Coca Cola / Spezi / Sprite / ice tea 0,50l € 3,90

Almdudler / Almdudler 0,35l € 2,90

Bitter Lemon / Tonic 0,20l € 2,90

Heißgetränke Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei bestellbar!

Kaffee / coffee € 3,40
Espresso / Ristretto € 3,00
Doppelter Espresso € 4,00
Cappuccino Milchschaum ODER Sahne € 4,10

Tee / heiße Zitrone € 3,40
(Pfefferminztee, Schwarztee, Grüntee,
Früchtetee, Kräutertee, Hagebuttentee)
Tea (peppermint, black tea, green tea, fruit tea, herb
tea, rose hip)

Aperitifs

Prosecco / Sekt 0,1l € 4,20
Sparkling wine
Prosecco / Sekt m. O-Saft 0,1l € 4,20
Sparkling wine with orange juice
Crodino alkoholfrei 4cl € 4,90
Aperol Sprizz € 5,50

Destillate (2cl) Schnapps

Brennerei Bertel, Bildstein, Vorarlberg
Williams / pear € 5,50

Brennerei Prinz, Hörbranz, Vorarlberg
Obstler / Willi / Marille / Hasel / Kirsch € 4,00
Fruits / pear / apricot / hazelnut / cherry
Himbeere / Enzian € 4,70
Raspberry / enzian
Vogelbeere | rowanberry € 6,50

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg
Honig-Williams / Subirer € 4,70
Honey & pear / local dry pear

Ramazzotti / Averna € 3,90

Bierspezialitäten / Beer

Mohrenbräu vom Fass 0,2l € 3,10
Local beer 0,3l € 3,50
0,5l € 4,50

Hirschen-Bier vom Fass 0,2l € 3,10
Unsere Exklusiv-Marke 0,3l € 3,60
Tavern's own beer 0,5l € 4,60

Mohren Radler SÜSS/SAUER 0,3l € 3,50
Local beer with sprite OR soda 0,5l € 4,50

Weizen Cola 0,3l € 3,90
Wheat beer with coca cola 0,5l € 4,90

Erdinger Urweisse 0,3l € 3,70
hell vom Fass 0,5l € 4,70
Wheat beer

Erdinger Hefe alkoholfrei 0,5l € 4,50
Wheat beer alcohol free
Erdinger Grapefruit alkoholfrei 0,3l € 3,50
Wheat beer alcohol free with grapefruit juice
Meckatzer alkoholfrei 0,3l € 3,50
Alcohol free beer