

Mittags-Teller 16. bis 20. November

MITTWOCH, DONNERSTAG
FREITAG UND SAMSTAG

Rindsroulade
mit Rotkraut & Butter-Spätzle

ODER

Fisch-Knusperle
mit Sauce Tartar & gemischtem Salat

ODER

Gefüllte Nudel-Taschen ^{VEGI}
mit Ofen-Tomaten, Parmesan & Rucola

UND WIE IMMER:
DIENSTAG, 16. NOVEMBER:

Wiener Schnitzel ^{150g}
vom Schwein
mit Pommes frites

Portion Preiselbeeren dazu € 0,60
alternativ mit Mini-Salat
als Beilage: Aufpreis € 1,90

MITTAGS-TELLER € 8,60
IMMER BIS 14 UHR

als Duo mit Tagessuppe € 10,00
als Duo mit Menüsalat € 11,40

Löffel für Löffel ein Genuss

Klare Rindsuppe mit Frittaten ODER mit Grießnockerl € 4,90
Clear soup from beef with sliced pancakes OR with semolina noques

Klare Gemüsebrühe mit Frittaten ODER mit Grießnockerl ^{VEGI} € 4,90
Clear soup from vegetables with sliced pancakes OR with semolina noques

Tomaten-Cremesuppe ^{VEGI} € 5,20
Cream soup of tomatoes

Salate knackig & frisch

Blattsalate „Asia“ mit Dashi-Marinade, ^{VEGI} € 8,50
Koriander, Mango, Sprossen & Rohkost
„Asia“ salad with Dashi-Marinade, coriander, mango, sprouts & raw food vegetables

dazu 3 Stück Mini- Gemüse-Frühlingsrollen ^{VEGI} + € 3,90
with 3 pieces vegetables-springtime rolls

Kleine Salatschüssel gemischt oder Blattsalate ^{VEGI} € 6,20
Small salad bowl mixed or green salad

XL Salatschüssel gemischt oder Blattsalate mit Ei ^{VEGI} € 8,50
Big salad bowl mixed or green salad with egg

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

Vegetarische Gerichte

- Knusprige Gemüse-Frühlingsrolle** ^{VEGI}
mit Kokos-Curry-Sauce und Basmati-Duftreis € 10,90
Crispy spring roll filled with vegetables & served with coconut curry sauce & rice
- Gebackener Camembert** mit Blattsalaten und Preiselbeeren ^{VEGI} € 10,90
Baked Camembert with leaf salad and cranberries

Unsere Klassiker immer gut!

- Hawaii-Toast** € 6,70
mit Schinken, Käse, Ananas, Pfirsich & Preiselbeeren
Toast with ham, cheese, pineapple, peach and cranberry dip
- Schinken-Käse-Toast** € 6,10
Toast with ham & cheese
- Harrys Currywurst** mit Curry-Sauce & Pommes frites € 9,90
Curry sausage with French fries
- Cheese-Burger TS** mit Rindfleisch-Paddy ^{200g}, Tomate, Gurke, Käse & Salat € 9,90
Cheese Burger with beef paddy, tomatoes, cucumber, cheese & salad
- Cheese-Burger TS** mit Pommes frites € 13,80
Cheese Burger with French fries
- Maultaschen** mit Schmelz-Zwiebeln und grünem Salat € 10,90
Filled German noodle bag with melted onions and green salad
- Wiener Schnitzel** (ca. 200g) vom Schwein mit Ketchup & Zitrone
Pork escalope 200g, breaded & deep fried Viennese style, with ketchup & citron
- mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat € 15,50
with French fries OR potato salad
- mit gemischtem ODER grünem Salat € 17,00
with mixed salad OR green salad
- Portion Bio-Wild-Preiselbeeren** € 0,60
Organic cranberry dip

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

Frühstücken & in den Tag starten

Café Paris ^{VEGI} € 5,80

Tasse « Cafe au lait », 1 Croissant, Marmelade

Café Paris: Café au lait, 2 Croissant, fruit jam

Wiener Frühstück ^{VEGI} € 8,50

Tasse „Melange“ oder „Verlängerter“, knackiges Mini-Gemüse,
2 Gebäck, 1 weiches Ei, Butter, Marmelade

Viennese Breakfast: Coffee with hot milk foam OR cup of coffee, vegetables, 3 mini bread rolls, 1 boiled egg, butter, fruit jam

Pfänder-Blick-Etagère € 14,90

Tasse „Kräutertee“ oder „Verlängerter“, Räucherschinken vom Fesslerhof,
Lutzenreuter Bergkäse, Spiegelei, 2 Gebäck, Butter, Marmelade

Regional Breakfast: Herbal tea OR cup of coffee, smoked ham, mountain cheese, egg “sunny side up”, 3 mini bread rolls, butter, fruit jam

Müsli Bowl ^{VEGI} € 5,80

Joghurt mit Topping aus frischen Früchten & crunchy Müsli-Nuss-Mix

Muesli bowl: Joghurt with fresh fruits and crunchy mix of muesli flakes

Guten Morgen – Basics

Brot: *Different Austrian mini bread rolls*

Croissant ^{VEGI} € 1,40

Semmel ^{VEGI} € 1,20

Kornbrötle ^{VEGI} € 1,70

Toastbrot je Scheibe ^{VEGI} € 0,50

Laugenbrötchen ^{VEGI} € 1,70

Bantels Camembert ^{VEGI} € 2,50

(3 Scheiben) *3 slices camembert*

Lutzenreuter Bergkäse ^{VEGI} € 2,50

(3 Sticks) *3 slices mountain cheese*

Fessler's Bauern-Schinken € 2,50

(3 Scheiben) *3 slices ham*

Frühstücks-Speck € 2,50

(3 Scheiben) *3 slices lard*

Butter, Honig, Marmelade, Nutella ^{VEGI}

Butter, honey, jam, Nutella je € 1,00

Belegtes Brot mit Schinken & Käse ^{VEGI}

Bread with ham and cheese € 4,10

Eier-Gerichte:

Rührei (2 Eier) ^{VEGI} € 4,00

Scrambled eggs

Rührei mit Schinken € 5,50

Scrambled eggs with ham

Spiegelei pro Ei ^{VEGI} € 2,00

Egg “sunny side up”

2 Spiegeleier mit Speck € 5,50

Egg “sunny side up” with lard

Gekochtes Ei 5 min ^{VEGI} € 2,00

Boiled egg

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

Unsere Kinder-Karte

Extra kleine Portionen für unsere Kleinen! *Small portions suitable for small children!*

Liebe Eltern und Begleitpersonen, bitte achten Sie darauf, dass Kinder keine Snacks, Getränke & Speisen mit in die Spielecke nehmen. Herzlichen Dank!

Dear parents and accompanying adults, please have a look that your children do not take any drinks or food into the playground corner! Thank you for your understanding!

Frittatensuppe ohne „Grün“ € 3,90
Clear soup from beef with sliced pancakes

Leo
ausemaus



1 Stk. Wienerle mit Pommes € 5,20
Boiled Austrian sausages with French fries



Portion Pommes mit Ketchup € 4,20
French fries with ketchup



Spaghetti Bolognese mit Parmesan € 5,90
Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese



Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes € 6,90
Pork escalope, breaded & deep fried Viennese style, with ketchup & citron



Gebackene Hühner-Schnitzel-Streifen mit Pommes € 6,90
Chicken stripes, breaded & deep fried Viennese style, with ketchup



Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineral prickelnd <i>oder</i> still	0,33l	€ 3,50
Sodawasser	0,25l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,80
mit Holunder- <i>oder</i> frischem Zitronensaft	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,10
Orangensaft frisch gepresst	0,25l	€ 4,90
Sprite	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,10
Orange ^{VoÜs} , Spezi ^{VoÜs}	0,33l	€ 3,10
Coca Cola, Cola light, Cola Zero	0,33l	€ 3,10
Eistee	0,33l	€ 3,10
Almdudler	0,35l	€ 3,10
Red Bull	0,25l	€ 4,90

PFANNER SÄFTE NACH WAHL:

Apfel Mango Johannisbeer		
pur	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,10
gespritzt mit Soda/Wasser	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,10
Marille	0,20l	€ 3,10
gespritzt mit Soda/Wasser	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,10

ALKOHOLFREIE BIERE <0,5%

Meckatzer Weißgold	0,33l	€ 3,70
Erdinger Weizen	0,33l	€ 3,70
Erdinger Grapefruit Radler	0,33l	€ 3,70

BIER

Mohrenbräu ^{5,6%}	0,2l	€ 3,20
	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,70
Radler SÜSS/SAUER	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,70
Mohrenbräu Pale Ale ^{5,5%}	0,3l	€ 3,90
Trumer Hopfenspiel ^{2,9%}	0,3l	€ 3,70
Die Weisse ^{bio} glutenfrei ^{5,2%}	0,5l	€ 4,90

OFFENE WEINE

G'spritzter weiss od. rot	1/4l	€ 3,80
Zweigelt ^{12,5%}	1/8l	€ 3,80
Rosé ^{12,00%}	1/8l	€ 3,90
Chardonnay ^{13,00%}	1/8l	€ 3,90

SCHAUMWEINE

Prosecco ^{11%}	0,1l	€ 4,20
	0,75l	€ 31,50
	1,50l	€ 63,00

APERITIFS

Campari ^{25%}	€ 3,90
mit Orangensaft <i>oder</i> Soda	
Aperol Prosecco ^{11%} <i>oder</i> Sprizz	€ 5,50

SPIRITUOSEN

Rum ^{38%}	2cl	€ 3,50
Williams ^{40%} Obstler ^{40%}	2cl	€ 4,20
Ramazotti ^{30%} Fernet ^{39%}		
Averna ^{29%} Baileys ^{17%}	2cl	€ 4,20
Marille ^{35%}	2cl	€ 4,80

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

AMANN

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 3,60
Kännchen Kaffee	€ 5,70
Espresso	€ 3,20
doppelter Espresso	€ 4,30
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,20
Cappuccino mit Sahne	€ 4,40
Milchkaffee	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,40
mit Vanille Karamell Kokos	
Cappuccino Romano	€ 4,50
Espresso mit Amaretto & Sahne	
Chococcino	€ 4,20
Espresso mit Kakao & Milchschaum	

HEIßE MILCHGETRÄNKE

Schoko Ovomaltine mit Sahne	€ 4,20
Schoko Ovomaltine ohne Sahne	€ 3,60
Chai Latte	€ 4,40
heiße Milch mit Chai-Tee	
GLÜHWEIN 1/4L	€ 4,50



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

TASSE TEE	€ 3,60
<i>Schwarztees:</i>	
Darjeeling Summer ^{BIO} FTGFOP Indien	
Assam Bari Summer GFBOP Indien	
<i>Grüntee</i>	
Green Dragon L.C. ^{BIO} Spring China	
<i>Früchtetees:</i>	
Sweet Berry Brombeer, Erdbeer, Himbeer	
<i>Kräutertees:</i>	
Kamille verfeinert mit Zitronengras	
Pfefferminze verfeinert mit Zitronengras	
Kräutertee-Mischung Wellness ^{BIO}	
Kräutertee-Mischung Ayurveda & Ginger	
KÄNNCHEN TEE	€ 4,70

<i>Schwarztees:</i>	
Darjeeling Summer ^{BIO} FTGFOP Indien	
Assam Bari Summer GFBOP Indien	
<i>Früchtetees:</i>	
Sweet Berry Brombeer, Erdbeer, Himbeer	
<i>Grüntee:</i>	
Green Dragon L.C. ^{BIO} Spring China	

Eis- & Kuchenspezialitäten

Apfel -Strudel	€ 3,90
mit Vanille-Eis	€ 5,70
mit Sahne	€ 5,10



Kuchenstück | Törtchen € 3,70
aus unserem Partnerbetrieb
Kuchenmanufaktur „Heiss&Süss“

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanille-Eis & Sahne	€ 6,70
Coupe Dänemark mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne	€ 6,70
Heiße Liebe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren & Sahne	€ 6,70
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere) p. Kugel	€ 1,90
Hausgemachtes Sorbet ^{VEGAN} nach Tagesangebot p. Kugel	€ 1,90
Extra-Sahne zum Eis	€ 1,20

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.