

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Mittagsmenü von 16. - 19. November

werktags 11-14 Uhr | als Tagesteller € 8,60 | als Duo: „mit Suppe“ € 10,00 | „mit Salat“ € 11,40
alternativ mit Mini-Salat als Beilage: Aufpreis € 1,90

Dienstag: 16. November 2021

**Wurstspieß mit Pommes Frites
und Gurken-Chili-Relish**

Donnerstag: 18. November 2021

**Wiener Schnitzel vom Schwein ^{150g}
mit Pommes frites** Preiselbeeren € 0,60

Mittwoch: 17. November 2021

**Gansl-Keule
mit Apfel-Rotkraut & Knödel**

Freitag: 19. November 2021

**Vorarlberger Kässpätzle ^{VEGI}
mit Röstzwiebeln & Kartoffelsalat**

Küchenchef Harald Fink empfiehlt „Wild auf Wild“

**Reh-Terrine mit Apfel-Sellerie-Salat, Sauce Cumberland
und Haselnuss-Zwieback** € 12,50

Venison terrine with apple and celery salad, sauce Cumberland and hazelnut rusks

Gnocchi mit Wildschwein-Sugo, Heidelbeeren und Parmesan € 16,50

Gnocchi with wild boar sugo, blueberries and Parmesan

Wildragout mit Apfel-Rotkraut und Semmel-Knödel € 19,50

Game ragout with apple red cabbage and bread dumplings

Rehschnitzel mit Apfel-Rotkraut, Speck-Bohnen, Maroni und Butter-Spätzle € 22,50

Venison schnitzel with red cabbage, bacon beans, chestnuts and butter spaetzli

**Hirschrücken-Steak mit Burgunder-Linsen, Rotkraut,
Preiselbeeren und Mandel-Bällchen** € 32,50

Saddle of deer steak with burgundy lentils, red cabbage, cranberry dip and almond balls

**Valrhona Schokolade-Souffle mit flüssigen Kern ^{VEGI}
und Eis von der Glühwein-Birne** € 9,50

Valrhona chocolate soufflé with a liquid core and ice cream of hot wine pear

Maroni-Schnitte mit Vanille-Eis ^{VEGI} € 7,90

Chestnut cream cake slice with vanilla ice cream

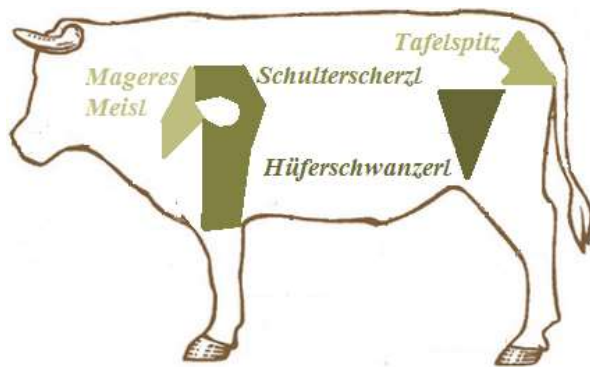


*Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.*

Unsere Rindfleisch-Gerichte im Suppentopf

Alle Rindfleischsorten werden im Suppentopf mit Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln serviert. Für die Suppe zur Vorspeise gibt es als Einlage Frittaten. Als Beilage können Sie Cremespinat zusätzlich oder anstatt der Röstkartoffeln bestellen.

Traditional dish of boiled beef loved by Austrian emperors. Served in a soup pot with apple horseradish, chives cream sauce & roasted potatoes. As starter add the soup from the pot to the first served sliced pancakes. You can order cream spinach instead of roasted potatoes or additional!



Tafelspitz - eine Wiener Legende

boiled prime	200g	€ 24,00
	250g	€ 28,50

Mageres Meisl – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 21,00
	250g	€ 25,00

Hüferschwanzler - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 21,00
	250g	€ 25,00

Portion Cremespinat | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 4,70

Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe € 4,90
Set for a 2nd person to share the soup

Gekochtes Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln € 13,70
Boiled slice of beef with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Suppen - Spezialitäten

Wiener Suppentopf mit klarer Rindsuppe, Nudeln und Rindfleisch-Streifen € 6,90
Viennese pot including clear soup from beef, boiled beef stripes and noodles

**Klare hausgemachte Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:
Leberknödel ODER Frittaten ODER Nudeln** € 4,90
*Clear beef soup with 1 type of add-in to choose:
Liver dumpling OR "Celestine" with sliced pancakes OR noodles*

Vegetarische Gerichte

Kässpätzle mit Bregenzerwälder Käse, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ^{VEGI} € 13,70
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad

**Kässpätzle mit Bregenzerwälder Käse, Röstzwiebeln
und gemischtem ODER grünem Salat** ^{VEGI} € 15,60
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad

1 Stück Semmelknödel mit Sauerkraut ^{VEGI} | 1 dumpling with sauerkraut € 9,20
+ extra Knödel | extra dumpling € 1,60

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

Alle unsere Schnitzel servieren wir mit Zitrone und Ketchup!
All our Viennese Schnitzel are breaded and deep fried and served with citrus and ketchup!
Portion Preiselbeeren € 0,60 | 1 glas of cranberry dip € 0,60

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln & Preiselbeeren € 23,90
Viennese Schnitzel from veal 300g with parsley potatoes and cranberry dip

**Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln** € 15,70
Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

**Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln** € 10,70
MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

**Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel,
anstelle von Pommes oder Kartoffeln** AUFPREIS € 1,90
Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 1,90

**Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage?
Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 6,40 bestellen.**
Mixed or green salad as additional side dish € 6,40

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Hirschen Klassiker

Steirische Salatkomposition Blattsalate mit Kürbiskernöl € 13,70
und gebackenem ODER gegrilltem Hühnerbrüstchen & 1 Stück Brot
Salad leaves with deep fried or grilled chicken breast, pumpkin oil and 1 piece of bread

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel € 13,70
Traditional goulash from beef with dumpling

1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft & 1 Stück Brot € 7,90 <i>Pair of boiled sausage with goulash sauce & 1 bread</i>	1 Paar Wienerle mit Pommes frites € 6,20 <i>Pair of boiled sausage with French fries</i>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unsere kalten Jausen - Schmankerl

Wurstsalat vom Schübling mit 1 Stück Brot € 9,90
Cold marinated sausage slices with onions and 1 bread

Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse und 1 Stück Brot € 10,90
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese, onions and 1 bread

Salat-Schüssel green salad ^{VEGI} grüner Salat € 6,40	Salat-Schüssel mixed salad ^{VEGI} gemischter Salat € 6,40
----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Brot pro Stück ^{VEGI} € 1,50 <i>Bread per piece</i>	Bierbrezel pro Stück ^{VEGI} € 3,20 <i>Lye Bretzel per piece</i>
------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Desserts

Apfelstrudel ^{VEGI} € 4,20 <i>Apple strudle made from traditional recipe</i>	Apfelstrudel mit Vanille-Eis ^{VEGI} € 6,10 <i>Apple strudle with vanilla ice cream</i>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mozart-Schnitte mit hausgemachtem Eis ^{VEGI} € 6,90
Mozart dessert slice with homemade ice cream

Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} € 5,20
Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream

Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeere) per Kugel ^{VEGI} € 1,90
Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) per scoop

Portion-Sahne ^{VEGI} | whipped cream € 1,90

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Getränkekarte

APERITIFS

Glas Frizzante rosé	0,1l	€ 4,20
Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,20
Crodino <small>alkoholfrei</small>	4cl	€ 4,90
Aperol Sprizz		€ 5,50
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 3,80

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 3,80
Junker		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 3,80
Weißburgunder		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,10
Welschriesling		
Muster, Steiermark	1/8l	€ 4,20
Müller Thurgauer		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,40

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 3,80
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,50
Heideboden (Cabernet, Merlot, BF, Zweigelt)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

OFFENE ROSEWEINE

Rosé „Pink“		
Forstreiter, NÖ	1/8l	€ 3,90

HEISSGETRÄNKE Kaffeegetränke koffeinfrei bestellbar!

Kaffee	€ 3,80
Espresso Ristretto	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,20
Cappuccino Milchschaum OD. Sahne	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Tee (Sorte nach Wahl) heiße Zitrone	€ 3,80

DESTILLATE (2CL)

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer Williams Marille Bodensee-Obstler	
Himbeer Haselnuss Honig-Williams	€ 4,80

BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

Mohrenbräu vom Fass	0,2l	€ 3,20
	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,70
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 3,20
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,70
Mohren Radler <small>SÜSS/SAUER</small>	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,70
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 3,80
hell vom Fass	0,5l	€ 4,80
Erdinger Hefe <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,70
Erdinger Grapefruit <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,70
Meckatzer <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,70
„Surfers“ Summer Ale <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd still	0,33l	€ 3,50
	0,75l	€ 6,50
Soda	0,25l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,80
Soda oder Wasser	0,25l	€ 3,10
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,10
Saft (Apfel Orange)	0,25l	€ 3,10
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 4,10
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,10
Cola light Cola Zero	0,33l	€ 3,10
voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,10
Eistee	0,33l	€ 3,10
Almdudler	0,35l	€ 3,10
Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€ 3,10
Red Bull	0,33l	€ 4,90


DESTILLATE (4CL)


Ramazotti Averna Fernet	€ 4,20
------------------------------------	--------


Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.


Bierbar - Empfehlungen

EINZIGARTIGE BRAU-RARITÄTEN


 **Aecht Schlenkerla** ^{5,1 %} 0,5l € 4,90
RAUCHBIER | Legendäres Bamberger Märzenbier mit wundervoll eingebundenen Rauch-Aromen, die in der Nase an Speck erinnern


 **Schneider Aventinus Eisbock** ^{12 %} 0,33l € 5,90
WEIZEN-EISBOCK | Das Bier für besondere Momente & ein wahrer Festtagsgenuss. Dieses Bier darf langsam verkostet werden, da es erst mit der Zeit seinen vollen Charakter entfaltet. Im Glas Mahagoni-Farbnoten und im Geschmack würzige Pflaumen, Bittermandeln, Banane & Marzipan.

 **Stift Engelszell „Benno“** ^{6,9 %} 0,33l € 5,40
DUBBEL | Intensiver Rotschimmer im Bier, gekrönt von kompaktem feinporigem Schaum. Würzige, grasige Hopfennoten in der Nase. Auf den malzaromatischen Antrunk folgt eine angenehm intensive Bittere im Abgang. Weltweit gibt es nur wenige Trappisten-Brauereien.


 **Kiesbye „Tiroler Bergwald“** ^{4,5 %} 0,33l € 5,40
KREATIVBIER | Der 11. Jahrgang dieser herausragenden Bierserie duftet wald-fruchtig frisch. Im Glas rötlich-oranger Glanz und im Geschmack tolle zitronig – harzige Noten mit trockenem Abgang.


BIERE VOM FASS GEZAPFT


 **Guinness** ^{4,2 %} 0,25l € 3,70
STOUT 0,5l € 4,80
Guinness ist der Inbegriff irischen Biers – die Brauerei ist untrennbar mit der irischen Pub-Kultur verbunden. Es hat einen üppigen, feinporigen Schaum und einen malzigen Geschmack mit deutlichen Noten von Lakritze.

 **Rodenbach „Grand Cru“** ^{6,0 %} 0,3l € 3,80
FLÄMISCHES RED ALE 0,5l € 4,80
Der echte belgischer Klassiker, in dem junges Bier mit holzfassgereiften Jahrgangsbieren verblendet wird. Ein echtes Meisterwerk der Braukunst! Anregende Säure und Spritzigkeit gepaart mit Kirsch- & Vanille-Aromen.


UNSERE-KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN


 **Mohrenbräu Pils** ^{4,8 %} 0,33l € 3,90
PILS | Klassisch herbes Bier nach Pilsner Brau-Art.


 **Mohrenbräu Pale Ale** ^{5,5 %} 0,33l € 3,90
PALE ALE | Fruchtig-frisch; angenehm ausgewogene Bittere.

 **Trumer Hopfenspiel** ^{GLUTENFREI 2,9 %} 0,33l € 3,90
SESSION PILS | Schmeckt allen die das Besondere suchen und nicht irgendein Bier. Schlankes Pils mit angenehm ausgeprägter Hopfenbittere.


DIE BESONDEREN


 **Molson Canadian Lager** ^{4 % | 15 IBU} 0,33l € 4,60
LAGER | Das Bier, der ältesten noch erhaltenen Brauerei Nordamerikas (gegründet 1789). Ein leichtes goldgelbes Lager, passt immer!


 **Brauerei Rügen Insel Kreide** ^{5,5 %} 0,33l € 5,20
WITBIER | Mit Champagner Hefe vergoren, fein-säuerlich & erfrischend fruchtig. Perfekt als Aperitif & zu leichten Speisen!


 **Grabbers „Harvest Ale“** ^{3,5 % vol.} 0,33l € 3,90
AMERICAN PALE ALE | Nach dem Vorbild amerikanischer Pale Ales der Westküste wurde dieses Harvest Ale speziell für die farbenprächtigen Herbsttage gebraut. Ob als Speisebegleitung oder Erfrischung nach einer Wanderung ergänzt es perfekt die Vielfalt dieser Jahreszeit.

 **Perchtoldsdorfer Marktrichter** ^{6,5 %} 0,33l € 3,90
Ein heller, unfiltrierter, kaltgehopfter Bock, der am Gaumen und in der Nase mit blumig-grasigen Aromen.

 **Trumer Imperial** ^{7,2 % vol.} 0,33l € 4,20
PILS BOCK | Schmeckt allen die das Besondere suchen und nicht irgendein Bier. Schlankes Pils mit angenehm ausgeprägter Hopfenbittere.

 **Wildshuter Sortenspiel** ^{5,0 %} 0,25l € 5,20
KREATIV VOLLBIER | Hell-honigfarbene, obergärige Spezialität aus feinstem Wildshuter Urgetreide: BIO-Gerstenmalz, Bio-Dinkelmalz, BIO-Schwarzhäfer, Bio-Emmermalz. Angenehm mild & vollmundig begleitet von hefeblumigen Aromahopfen des Mühlviertels.

 **Wildshuter Männerschoko** ^{5,5 %} 0,25l € 5,20
CHOCOLATE STOUT | eine dunkle Bierspezialität mit cremiger Schaumkrone. Es duftet herrlich nach Schokolade & Mocca. Die Zugabe von Schwarzhäfer bringt eine angenehm Samtigkeit mit sich.

 **Die Weisse** ^{BIO & GLUTENFREI 5,2 %} 0,50l € 4,90
HELLES WEIZENBIER | Charakteristisches Weizen aus der Bügelflasche. Der Weizenkleber Gluten wird durch ein besonderes Verfahren im Brauprozess eliminiert. Geschmacklich sensationell!

 **Erdinger Pikantus** ^{7,3 %} 0,50l € 4,90
DUNKLER WEIZENBOCK | Dunkle Farbe gekrönt von cremigem Schaum. Herrliche Karamell- & Röst-Aromen in der Nase. Im Mund klassische Noten vom Pflaume, Schokolade und Lakritz.

 **Kilkenny** ^{4,3 %} 0,33l € 3,90
IRISH RED ALE | Frisch-malziger Duft, angenehm würzig mit dezenter Süße von Karamell & Haselnuss.

 **St. Peter's Honey Porter** ^{5,0 %} 0,33l € 4,90
PORTER | dunkles röstmalzaromatisches Bier mit herrlichem Vanillegeschmack