

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 10. Mai - 13. Mai

werktags 11-14 Uhr / Tagesteller € 9,00

Duo „mit Suppe“ € 11,00

Duo „mit Salat“ € 12,20

Portion Ketchup / Mayo € 0,40

Portion Preiselbeeren € 0,60

alternativ **Mini-Salat als Beilage: + € 2,10**

**Dienstag: 10. Mai 2022**

**Gerollte Maultaschen**

mit Spargel-Ragout & Parmesan

Bavarian noodle with asparagus ragout & Parmesan

**Donnerstag: 12. Mai 2022**

**Wiener Schnitzel vom Schwein<sup>150g</sup>**

mit Pommes frites Preiselbeeren € 0,60

Viennese Schnitzel from pork 150g with French fries

**Mittwoch: 11. Mai 2022**

**Schweinskotelett mit grünen Bohnen,  
Pfeffer-Rahmsauce & Kartoffel-Schmarrn**

Chop from pork with green beans,  
pepper cream sauce & potato mash

**Freitag: 13. Mai 2022**

**Vorarlberger Kässpätzle  
mit Kartoffel-Salat**

Regional spaetzle with melted cheese, fried onions  
and potato salad



**Küchenchef Harry Fink  
& Souschef Bastian Raimund  
empfehlen diese Woche**



**Beef Tartar<sup>80g</sup> mit Butter & Toast**

Beef tartar with butter and toast

€ 15,20

**Burrata "Caprese" mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum**

Burrata cheese "Caprese" with tomatoes, olive oil and basil

€ 10,20

**Spargel-Samtuppe mit knusprigen Brot-Würfeln<sup>VEGI</sup>**

Cream soup of asparagus with croutons

€ 5,60

**½ Backhenderl mit Kartoffel-Feldsalat & Kernöl**

½ deep fried chicken with potato & field salad and pumpkin pip oil

€ 21,50

**Rostbraten vom Rind<sup>180g</sup> mit 4 Stk. Spargel, Hollandaise & Kartoffeln**

Entrecote of beef with 4 pieces of asparagus, sauce Hollandaise & potatoes

€ 24,50

**Ofenfrische Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren und Semmelknödel**

Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

€ 17,90

**1 Stk. Eispalatschinke mit Schokosauce und Sahne<sup>VEGI</sup>**

1 pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

€ 4,20

**Schokolade-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille-Eis<sup>VEGI</sup>**

Chocolate souffle with liquid core and vanilla ice cream

€ 9,60

**Mozartschnitte mit Himbeer-Sorbet<sup>VEGI</sup>**

Mozart slices with raspberry sorbet

€ 7,80



**1. Juni ab 16 Uhr „Ausgesteckt“ is“  
mit Heurigenschmankerln, österreichischen Weinen  
& Livemusik mit dem Duo „Wien West“  
in unserem Gastgarten vor der Weinstube!**

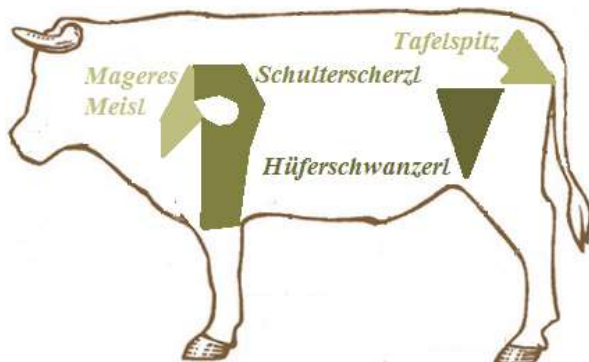


*Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.  
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.*

## 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	€ 28,60

### **Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp**

boiled shoulder cut	200g	€ 21,30
	250g	€ 25,00

### **Hüferschwanz - zart und fein**

boiled tail of rump	200g	€ 21,30
	250g	€ 25,00

**Portion Cremespinat** | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 4,90

**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** € 13,90  
*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, klare Rindsuppe mit 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*

---

## Salate

---

**Salat-Schüssel | leave salad <sup>VEGI</sup>  
mit Blatt-Salaten** € 6,50      **Gem. Salat-Schüssel | mixed salad <sup>VEGI</sup>  
Tomaten, Gurken, Radieschen** € 6,50

**Brot pro Stück <sup>VEGI</sup>** € 1,60      **Bierbrezel pro Stück <sup>VEGI</sup>** € 3,20  
*Bread per piece*      *Lye Brezel per piece*

**Wurstsalat vom Schübling mit 1 Stück Brot** € 10,20  
*Cold marinated sausage slices with onions and 1 bread*

**Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse und 1 Stück Brot** € 11,20  
*Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese, onions and 1 bread*

**Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer, Kren, 2xBrot** € 13,90  
*Vinyard famers' snack: ham, mountain cheese, sausage, pepper dip, horseraddish, 2 pieces of bread*

---

## Hirschen Klassiker

---

**Steirische Salatkomposition Blattsalate mit Kürbiskernöl  
und gebackenem ODER gegrilltem Hühnerstreifen & 1 Stück Brot** € 13,90  
*Salad leaves with deep fried or grilled chicken stripes, pumpkin oil and 1 piece of bread*

**Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel** € 13,90  
*Traditional goulash from beef with dumpling*

**Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle** € 13,90  
*Traditional goulash from beef with spaetzle*

**Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping** € 13,90  
*Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip*

**1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft  
& 1 Stück Brot** € 8,30      **1 Paar Wienerle  
mit Pommes frites** € 6,60  
*Pair of boiled sausage with goulash sauce & 1 bread*      *Pair of boiled sausage with French fries*

---

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.

---

## Vegetarische Gerichte

---

<b>Hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat</b> <sup>VEGI</sup> <i>Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves</i>	€ 13,90
<b>Vorarlberger Kässpätzle, Röstzwiebeln &amp; Kartoffelsalat</b> <sup>VEGI</sup> <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	€ 13,90
<b>Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem ODER Blatt-Salat</b> <sup>VEGI</sup> <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	€ 16,00
<b>1 Stück Semmelknödel mit Sauerkraut</b> <sup>VEGI</sup>   1 dumpling with sauerkraut + extra Knödel   extra dumpling	€ 9,40 € 1,60

---

## Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

---

Portion Preiselbeeren € 0,60 | 1 glas of cranberry dip € 0,60  
Portion Ketchup oder Mayo € 0,40

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren</b> <i>Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes and cranberry dip</i>	€ 24,60
<b>Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln</b> <i>Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	€ 16,90
<b>Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln</b> <i>MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	€ 12,00

**Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel,  
anstelle von Pommes oder Kartoffeln** AUFPREIS € 2,10  
*Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 2,1*

**Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage?  
Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 6,50 bestellen.**  
*Mixed or green salad as additional side dish € 6,50*

---

## Desserts

---

<b>Apfelstrudel</b> <sup>VEGI</sup> € 4,30 <i>Apple strudle made from traditional recipe</i>	<b>Apfelstrudel mit Vanille-Eis</b> <sup>VEGI</sup> € 6,40 <i>Apple strudle with vanilla ice cream</i>
<b>Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso &amp; Sahne</b> <sup>VEGI</sup> € 5,40 <i>Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeere) per Kugel</b> <sup>VEGI</sup> € 2,00 <i>Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) per scoop</i>	
<b>Portion-Sahne</b> <sup>VEGI</sup>   whipped cream € 2,00	

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

<b>Glas Frizzante rosé</b>	0,1l	€ 4,40
<b>Glas Prosecco   Sekt</b>	0,1l	€ 4,40
<b>Crodino</b> <small>alkoholfrei</small>	4cl	€ 4,90
<b>Aperol Sprizz</b>		€ 5,60
<b>Spritzer WEISS od. ROT</b>	1/4l	€ 4,00

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mineralwasser prickelnd   still</b>	0,33l	€ 3,70
	0,75l	€ 6,70
<b>Soda</b>	0,25l	€ 3,00
	0,50l	€ 4,00
<b>Soda oder Wasser</b>	0,25l	€ 3,20
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,20
<b>Saft (Apfel   Orange</b>	0,25l	€ 3,20
Johannisbeere   Mango)	0,50l	€ 4,20
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,20
<b>Cola light   Cola Zero</b>	0,33l	€ 3,20
Voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,20
<b>Eistee</b>	0,25l	€ 3,20
<b>Almdudler</b>	0,35l	€ 3,20
<b>Organics Bitter Lemon / Tonic</b>	0,20l	€ 3,20
<b>Red Bull</b>	0,33l	€ 4,90

### BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

<b>Mohrenbräu vom Fass</b>	0,2l	€ 3,30
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
<b>Hirschen-Bier vom Fass</b>	0,2l	€ 3,30
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
<b>Mohren Radler</b> <small>SÜSS/SAUER</small>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
<b>Erdinger Urweisse</b>	0,3l	€ 3,90
hell vom Fass	0,5l	€ 4,90
<b>Erdinger Hefe</b> <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
<b>Erdinger Grapefruit</b> <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
<b>Meckatzer</b> <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
<b>„Surfers“ Summer Ale</b> <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

### OFFENE WEISSWEINE

<b>Grüner Veltliner</b>		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,00
<b>Müller Thurgau</b>		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,40
<b>Sauvignon Blanc</b>		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 4,30
<b>Welschriesling</b>		
Muster, Steiermark	1/8l	€ 4,30
<b>Chardonnay</b>		
—, —	1/8l	€ 4,30

### OFFENE ROTWEINE

<b>Blauer Zweigelt</b>		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,00
<b>Cabernet Sauvignon</b>		
Scheibelhofer,		
Burgenland	1/8l	€ 5,50
<b>Heideboden Cuvée</b> (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

### OFFENE ROSEWEINE

<b>Rosé „Pink“</b>		
Forstreiter, NÖ	1/8l	€ 4,00

### HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

<b>Kaffee</b>	€ 3,90
<b>Espresso</b>	€ 3,30
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 4,40
<b>Cappuccino</b> Milchschaum   Sahne	€ 4,60
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,60
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3,90
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	€ 4,60
<b>Tee</b> (Sorte nach Wahl)   heiße	
Zitrone	€ 3,90

### DESTILLATE (2CL)

<b>Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg</b>	
Subirer   Williams   Marille   Himbeer	
Bodensee-Obstler   Haselnuss   Honig-Willi	€ 4,90

### DESTILLATE (4CL)

<b>Ramazotti   Averna   Fernet</b>	€ 4,40
------------------------------------	--------

## Bierbar - Empfehlungen

### **Mohrenbräu Pils** 4,8 % vol.

0,33l € 3,90

PILS | Klassisch herbes Bier nach Pilsner Brau-Art.

### **Mohrenbräu Pale Ale** 5,5 % vol.

0,33l € 3,90

PALE ALE | Fruchtig-frische Zitrusnoten in der Nase; ausgewogene Bittere am Gaumen, die angenehm nachklingt.

### **Trumer Hopfenspiel** **GLUTENFREI** 2,9 % vol.

0,33l € 3,90

SESSION PILS | Schlankes Pils mit feiner, ausgeprägter Hopfenbittere.

### **Die Weisse** **BIO & GLUTENFREI** 5,2 % vol.

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 % vol.

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 % vol. 0,33l € 3,90

IRISH RED ALE | Frisch-malziger Duft, angenehm würzig mit dezenter Süße von Karamell & Haselnuss.

### **Aecht Schlenkerla** 5,1 % vol.

0,50l € 4,90

RAUCHBIER | Legendäres Bamberger Märzenbier mit wundervoll eingebundenen Rauch-Aromen, die in der Nase an Speck erinnern. Nur wer es probiert hat kann darüber sprechen!

### **Stift Engelszell Nivard** 5,5 % vol.

0,33l € 4,90

TRAPPISTENBIER | Mit goldgelber Farbe und feinporig präsentiert sich das Engelszeller Nivard Spezialbier. Weltweit gibt es nur wenige Trappisten-Brauereien, darunter die des Stift Engelszell in Oberösterreich.

### **Gablitzer Corma** 4,6 % vol.

0,33l € 3,90

VOLLBIER | „Corma“ war die keltische Bezeichnung für Bier. Untergärige Saisonsorte der Gablitzer Privatbrauerei mit leicht würzigem Anstrich, zeichnet sich aus durch speziellen Rezeptur mit besonderen Aromahopfen wie Spalter Select und Hallertauer Comet.

### **Brauerei Rügen Insel Kreide** 5,5 % vol.

0,33l € 5,20

WITBIER | Mit Champagner Hefe vergorenes, obergäriges Bier; fein-säuerlich und erfrischend fruchtig. Perfekt als Aperitif & zu leichten Speisen!

