

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 28. Juni - 1. Juli

werktags 11-14 Uhr / Tagesteller € 9,90

Duo „mit Suppe“ € 11,90

Duo „mit Salat“ € 12,40

Portion Ketchup / Mayo € 0,40

Portion Preiselbeeren € 0,60

alternativ **Mini-Salat als Beilage: + € 2,50**

Dienstag: 28. Juni 2022

Schweinerücken-Steak

mit BBQ-Rosmarin Wedges

& Aioli vom schwarzen Knoblauch

*Marinated saddle steak of pork
with BBQ rosemary wedges & black garlic Aioli*

Donnerstag: 30. Juni 2022

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{150g}

mit Pommes frites

*Preiselbeeren € 0,60
Wiennese Schnitzel from pork ^{150g}
with French fries*

Mittwoch: 29. Juni 2022

Geschmorte Rindsroulade

mit Rahm-Gemüse

& Semmel-Knödel

*Braised beef roll Austrian Style
with vegetables in cream & dumpling*

Freitag: 1. Juli 2022

Vorarlberger Kässpätzle

mit Röstzwiebeln

& Kartoffel-Salat

*Spaetzle, small Austrian dumplings,
with melted cheese, fried onions and potato salad*



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



Beef Tartar ^{80g} 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

Rindfleisch-Salat mit Rauchbier-Dressing, Radieschen, Junglauch & Kren

Salad of cold boiled beef with beer vinaigrette, radish, young leek & horseradish

€ 13,50

Filet-Spieß von Schwein mit 2 Dips, Kräuterbutter & BBQ Rosmarin Wedges

Spit from pork filet with 2 BBQ dips, herbal butter and rosemary potato wedges

€ 19,80

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

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

€ 18,20

½ Duzend Garnelen mit Olivenöl, Chili, Tomaten & Knoblauch-Brot

½ dozen of shrimps with olive oil, chili, tomatoes and garlic bread

€ 22,50

Eis-Dessert „Wachau“

2 Kugeln Vanille-Eis, 1 Kugel Marillen-Eis, Marillen-Röster & Sahne ^{VEGI}

Ice dessert "Wachau", 2 balls vanilla ice cream, 1 ball apricot ice cream, apricot-roaster and whipped cream

€ 8,60

Schokolade-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille-Eis ^{VEGI}

Chocolate souffle with liquid core and vanilla ice cream

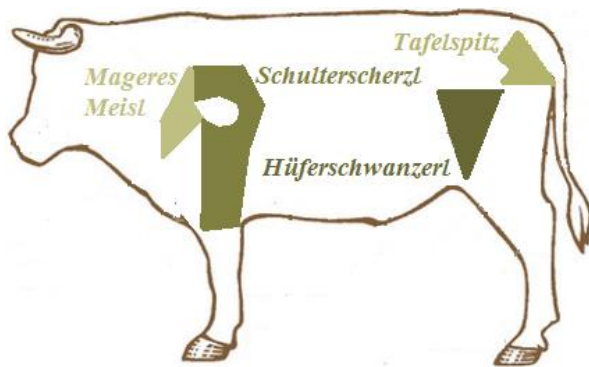
€ 11,60

*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	€ 25,60
	250g	€ 29,60

Mageres Meisl – ein wahrer Geheimitipp

boiled shoulder cut	200g	€ 21,90
	250g	€ 25,90

Hüferschwanz - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 21,90
	250g	€ 25,90

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 ^{VEGI}
mit Blatt-Salaten** € 6,50 **Gem. Salat-Schüssel | mixed salad ^{VEGI}
Tomaten, Gurken, Radieschen** € 6,50

Brot pro Stück ^{VEGI} € 1,60 **Bierbrezel pro Stück ^{VEGI}** € 3,20
Bread per piece *Lye Brezel per piece*

Wurstsalat vom Schübling mit 1 Stück Brot € 10,90
Cold marinated sausage slices with onions and 1 bread

Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse und 1 Stück Brot € 11,90
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese, onions and 1 bread

Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer, Kren, 2x Brot € 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** € 8,50 **1 Paar Wienerle
mit Pommes frites** € 6,90
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

Hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat ^{VEGI} <i>Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves</i>	€ 13,90
Vorarlberger Kässpätzle, Röstzwiebeln & Kartoffelsalat ^{VEGI} <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	€ 13,90
Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem ODER Blatt-Salat ^{VEGI} <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	€ 16,40
1 Stück Semmelknödel mit Sauerkraut ^{VEGI} 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

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren <i>Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes and cranberry dip</i>	€ 24,80
Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln <i>Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	€ 16,90
Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln <i>MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	€ 13,90

**Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel,
anstelle von Pommes oder Kartoffeln** **AUFPREIS** € 2,50
Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 2,50

**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

Apfelstrudel ^{VEGI} <i>Apple strudle made from traditional recipe</i>	€ 4,40	Apfelstrudel mit Vanille-Eis ^{VEGI} <i>Apple strudle with vanilla ice cream</i>	€ 6,50
Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} <i>Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream</i>			€ 5,60
Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeere) per Kugel ^{VEGI} <i>Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) per scoop</i>			€ 2,10
Portion-Sahne ^{VEGI} 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

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd still	0,33l	€ 3,80
	0,75l	€ 6,80
Soda	0,25l	€ 3,00
	0,50l	€ 4,00
Soda oder Wasser	0,25l	€ 3,30
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,30
Saft (Apfel Orange	0,25l	€ 3,30
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 4,30
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Cola light Cola Zero	0,33l	€ 3,30
Voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Eistee	0,25l	€ 3,30
Almdudler	0,35l	€ 3,30
Organics Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€ 3,30
Red Bull	0,33l	€ 4,90

BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

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

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,00
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,40
Sauvignon Blanc		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 4,30
Welschriesling		
Muster, Steiermark	1/8l	€ 4,30
Weißburgunder		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,30

OFFENE ROTWEINE

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

OFFENE ROSEWEINE

Rosé		
Lamperti, STMK	1/8l	€ 4,00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

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

DESTILLATE (2CL)

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

DESTILLATE (4CL)


Ramazotti Averna Fernet	€ 4,60
------------------------------------	--------

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


UNSERE-KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN


 **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** 2,9 % vol. 0,33l € 3,90
SESSION PILS | Schlankes Pils mit feiner, ausgeprägter Hopfenbittere.


 **Die Weisse BIO** 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.


NACHHALTIGE BIERE

 **Wildshuter Sortenspiel BIO** 5,0 % vol. 0,25l € 5,20
KREATIV VOLLBIER | honigfarbene, obergärige Spezialität aus feinstem Wildshuter BIO-Urgetreide (Gerste, Dinkel, Schwarzhafel, Emmer). Angenehm mild & begleitet von blumigen Aromahopfen des Mühlviertels.


 **Brauhaus Gusswerk** 5,4 % vol. 0,33l € 4,20
Austrian Amber Ale BIO
KELLERPILS | Die Englische Ale-Hefe im Triple-A punktet mit angenehm fruchtigen Aromen. Der original Bio-Hopfen aus den USA unterlegt es mit einem feinem Bitterton und ein prächtiges Citrus-Grapefruit-Aroma verleiht dem AAA seine einzigartige Frische.


EINZIGARTIGE BRAU-RARITÄTEN

 **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.


 **Stift Engelszell Nivard** 5,5 % vol. 0,33l € 4,90
TRAPPISTENBIER | Mit goldgelber Farbe & feinporig-cremigem Schaum präsentiert sich das Engelszeller Nivard Spezialbier. Weltweit gibt es nur wenige Trappisten-Brauereien. Das Stift Engelszell ist die einzige Trappistenbrauerei in Österreich!


DIE BESONDEREN


 **Lindemans Pecheresse** 2,5 % vol. 0,25l € 3,90
WIT-STYLE ALE | klassisches belgisches Frucht-Lambic mit herrlichem Pfirsicharoma. Nach traditioneller Methode mit Wildhefen vergoren.

 **Bierol El Patron** 8,2 % 0,33l € 4,20
DOUBLE INDIAN PALE ALE | Im Geruch einnehmende tropische Maracuja-Noten, ein wenig Honig und Vanille, die im Antrunk schon bald in grasig-grüne Hopfenaromatik übergehen. Ein ausfüllender Körper, der sich am Ende mit kräftiger Bittere paart.

 **Rügen Insel Kreide** 5,5 % vol. 0,33l € 5,20
WITBIER | Mit Champagner Hefe vergorenes Bier mit Weizenanteil. Fein-säuerlich und erfrischender Trinkgenuss!

 **Erdinger HELLES** 5,1 % vol. 0,33l € 3,90
LAGER | Es ist süffig & frisch. Feinwürzige Gerstenmalznoten & eine angenehme Hopfenbittere verbinden sich ausgewogen, diese Harmonie entsteht durch sorgsame Reifung in der traditionellen Kaltlagerung.

 **Erdinger Naturradler** 2,6 % vol. 0,33l € 3,90
LAGER | Der fifty-fifty Mix aus fruchtig-frischer „Wild-Zitrone“ und süffigem Hellen sorgt für ein einzigartiges Frischeerlebnis.

 **Koze! Dunkel** 3,8 % 0,5l € 4,90
DUNKEL | Für den geringen Alkoholgehalt erstaunlich satter Malzkörper und Röstigkeit. Schöner Schaum, Kakaonote in der Nase.