

*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.*

Schlachtpartie

21. September - 22. Oktober 2022



Samtsuppe vom steirischen Kürbis mit Kernöl & Croutons ^{VEGI} € 5,60
Pumpkin cream soup

Schlachtplatte ab 2 Personen pro Person € 22,80
Plate with different specialities from the local slaughter – traditionally served items in fall after the alp season

2 Stk. Blutwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln € 14,20
2 pieces of blood sausage with sauerkraut & boiled potatoes

2 Stk. Leberwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln € 14,20
2 pieces of liver sausage with sauerkraut & boiled potatoes

Blut- UND Leberwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln € 14,20
1 piece of liver sausage and 1 piece of blood sausage with sauerkraut & boiled potatoes

Gekochtes Schweinsbäckle mit Linsen, Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln € 18,20
Boiled cheek of pork with lentilles, root vegetables, horse radish and boiled potatoes

Honig-Selch-Schopf geschmort mit Rahm-Wirsing & Semmelknödel € 18,20
Boiled slice of smoked pig's head cooked in thyme honey with savoy and dumpling

Kalbs-Rahmbeuschl mit Semmelknödel im Töpfle serviert € 18,20
Veal cuddle in cream with dumpling served in a pot

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren & Semmelknödel € 19,90
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

**Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg)
mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat** € 22,80
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

Tagliatelle mit frischen Pilzen & Gartenkräutern ^{VEGI / auf Wunsch auch VEGAN} € 22,80
Noodles with fresh mushrooms and garden herbs

Desserts

Maroni-Schnitte mit 1er Kugel Sorbet von der Williams-Birne ^{VEGI} € 10,50
Chestnut cream cake slice with 1 scoop of pear sorbet

Schokolade-Soufflé mit flüssigem Kern, 1er Kugel Eiscreme & Sahne ^{VEGI} € 10,50
Chocolate cake with liquid core, ice cream & whipped cream

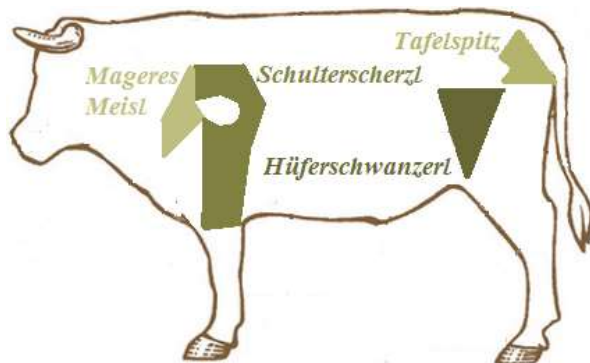
Mozart-Schnitte mit 1er Kugel Pistazien-Eis ^{VEGI} € 10,50
Cream cake slice "Mozart" with 1 scoop of pistachio ice cream

*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	€ 25,80
	250g	€ 29,80

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 22,30
	250g	€ 26,30

Hüferschwanzlerl - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 22,30
	250g	€ 26,30

Portion Cremespinat | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 5,00

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 **GLUTENFREI** € 18,00
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 *VEGAN & GLUTENFREI*
mit Blatt-Salaten € 6,50
leave salad

Gem. Salat-Schüssel *VEGAN & GLUTENFREI*
Tomaten, Gurken, Radieschen € 6,50
mixed salad

Brot pro Stück *VEGI* € 1,60
Bread per piece

Bierbrezel pro Stück *VEGI* € 3,20
Lye Bretzel 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, horseradish, 2 pieces of bread

Hirschen Klassiker

**Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg)
mit Kren und Semmelknödel** € 19,90
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

**Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg)
mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat** € 22,80
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel € 15,60
Traditional goulash from beef with dumpling

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle € 15,60
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
Pair of boiled sausage with goulash sauce & 1 bread

**1 Paar Wienerle
mit Pommes frites** € 7,90
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} € 15,60
Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves
- Vorarlberger Kässpätzle, Röstzwiebeln & Kartoffelsalat** ^{VEGI} € 15,20
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad
- Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem ODER Blatt-Salat** ^{VEGI} € 17,70
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

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

- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren** € 24,80
Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes and cranberry dip
- Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g** € 16,90
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln
Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes
- Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g** € 15,20
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln
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 € 2,60
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

Unsere Wiener Schnitzel servieren auf Wunsch auch glutenfrei.
Viennese schnitzels are also available gluten free.

Desserts

- Apfelstrudel** ^{VEGI} € 4,50 **Apfelstrudel mit Vanille-Eis** ^{VEGI} € 6,50
Apple strudle made from traditional recipe *Apple strudle with vanilla ice cream*
- Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne** ^{VEGI} € 5,60
Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream
- Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Pistazie) per Kugel** ^{VEGI} € 2,20
Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop
- Kugel hausgemachtes Sorbet (lt. Tagesangebot) per Kugel** ^{VEGAN & GLUTENFREI} € 2,50
Homemade sorbet, daily choice, per scoop
- Portion Sahne** ^{VEGI & GLUTENFREI} | 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 Prosecco 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	€ 6,90
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	€ 3,40
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 3,40
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	€ 4,20
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,50
Chardonnay		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,40
Weißburgunder		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,30

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,20
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,50
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

OFFENER ROSEWEIN

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)


Ramazzotti Averna Fernet	€ 4,60
-------------------------------------	--------


Bierbar - Empfehlungen

UNSERE-KLASSIKER

 **Pale Ale** 5,5 % vol. 0,33l € 3,90
PALE ALE | Fruchtig-frische Zitrusnoten in der Nase; ausgewogene Bittere am Gaumen, die angenehm nachklingt.

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

 **Die Weisse** 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!

 **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.




INSEL-BRAUEREI RÜGEN


3 erfahrene & befreundete Braumeister haben die Insel-Brauerei 2014/15 gegründet mit der Idee seltene Biere zu brauen. Das sind wenig bekannte, vergessene oder selbst kreierte oder interpretierte Bierstile. Inspiriert von der Natur der Insel Rügen haben sie eine in Deutschland einzigartige Braumethode mit der Flaschenreifung kreiert; spezielle Biere und ein besonderer Genuss!


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


Meerjungfrau 5,6 % vol. 0,33l € 5,20
SAUER ALE | Spannendes mit Wildhefen vergorenes Sauerbier mit rescher Säure ähnlich dem Grünen Veltliner.

DIE BESONDEREN

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

 **Tisngtao** 7,5 % 0,33l € 4,90
PREMIUM STOUT | Dunkles Stout mit vollem Körper, gut ausblanciert & mit Reis eingebrannt. Malzig mit Röstaromen, angenehmes Finish am Gaumen.

 **Schlenkerla** 5,1 % vol. 0,50l € 4,90
RAUCHBIER | Legendäres Bamberger Märzenbier mit wundervoll eingebundenen Rauch-Aromen, die in der Nase an Speck erinnern.

 **HOP** 6,7 % 0,33l € 4,40
APA | Gebraut in Spanien nach der Tradition amerikanischer Ostküsten-IPAs. Ein ewiger geschmacklicher Klassiker mit malziger Note, trocken gehopft mit Citra und Cascade.

Save the Date!

WILD-WOCHEN

Reh, Wildschwein & Hirsch
16. November - 3. Dezember 2022



MARTINI-GANSL

klassisch mit Knödel & Kraut
3. - 12. November 2022

