

Herzlich Willkommen



Aperitif & Erfrischend

Hugo

Soda, Prosecco, Hollersirup,
Limette, Minze



€ 8,20

Schilcher Spritz

Schilcher Frizzante, Soda, Limette,
Erdbeer-Limettensirup



€ 8,50

Muskateller Spritz

Brut Gelber Muskateller, Soda, Lavendel, Zitrone, Minze

€ 8,50

Aperol Sprizz(4cl)

Soda, Prosecco, Aperol



€ 8,20

Aperol Sprizz De Luxe (6cl)

Soda, Prosecco, Aperol

€ 9,20

Gin Tonic

4cl Gin, Limette, Mc Kinley Tonic

€ 10,90

Vino Frizzante

0,1l

€ 4,20

Schilcher Frizzante

1/8l

€ 5,20

Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark

Brut Gelber Muskateller 1/8l

€ 5,20

Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Weinempfehlung

Weißburgunder DAC	€ 29,90	1/8	€ 5,10
Weingut Gerngross, Südsteiermark			
Gelber Muskateller DAC	€ 31,90	1/8	€ 5,40
Weingut Primus Polz, Südsteiermark			
Grüner Veltliner DAC	€ 26,90	1/8	€ 4,50
Weingut Hagn, Weinviertel			
Gelber Traminer(halbtrocken)	€ 29,90	1/8	€ 5,10
Weingut Domittner, Vulkanland			
Blaufränkisch	€ 29,90	1/8	€ 5,10
Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland			
Merlot	€ 31,90	1/8	€ 5,40
Weingut Reeh, Neusiedlersee			

Suppen & Salate

Frittatensuppe A/C/G	€	5,90
Clear soup with sliced pancake		
Kaspressknödelsuppe A/C/G	€	6,90
Clear soup with cheese dumplings		
Knoblauchcremesuppe A/C/G/O	€	6,50
Garlic cream soup with croutons		
Kleiner Gemischter Salat M/O	€	6,50
Small mixed salad		
Gemischter Blattsalat M/O	€	5,50
Mixed green salad		
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel	€	16,50
auf Tomatencarpaccio, Salatgarnitur G/H/M/O		
Backhendlstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O		
Fried chicken on green salad	€	16,50
Backhendlstreifen auf gemischtem Salat		
A/C/G/M/O	€	18,90
Fried chicken on mixed salad		

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein mit

Petersilienkartoffel A/C/G € 18,90

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit

Petersilienkartoffel A/C/G € 29,90

Veal Wiener Schnitzel with parsley potatoes

Gordon Bleu vom Schwein mit Butterreis und

Preiselbeeren A/C/ € 21,90

Pork Cordon Bleu with butter rice and cranberries

Knusprige Schweinsripperl A/G

mit Pommes, Krautsalat, Grillsauce € 22,90

Crispy spare ribs with fries, white cabbage salad, grill-sauce

Kasnock´n mit Ennstaler Steirerkäse

dazu Krautsalat A/C/G/L  € 18,90

“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and coleslaw

Steaktoast vom Hendlfilet A/G/M/O € 20,90

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

Grilled chicken-breast on toast, salad garnish

Schweinebraten von Schopf und Bauch A/C/G/L/O

mit Knödel und Sauerkraut € 18,90

Roast Pork with dumplings and sauerkraut

Brauhausgulasch vom Rind A/C/G

mit Gurkerl und Serviettenknödel € 19,50

Brewery beef Goulash with pickles and dumplings

Dessert

Kürbiskerntiramisu A/C/G	€	6,80
Pumpkin seed Tiramisu		
Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G	€	5,90/6,80
Apple Strudel / with cream		
Eispala mit Schokosauce, Schlag	€	7,80
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream		
Gemischtes Eis ohne/mit Schlag A/E/G	€	5,10/5,80
Mixed Ice cream, with or without cream		
Coupe Danmark A/G	€	7,20

Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

A Weizen, Glutenhaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse, Lactose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere

Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene in der Küche zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Alkoholfrei

Apfel-,oder Orangensaft

	0,3/0,5	€	4,40/6,10
gespritzt	0,3/0,5	€	3,90/5,20
mit Wasser	0,3/0,5	€	3,10/4,70

Apfelsaft Natur	0,25	€	4,50
Apfel-Johannisbeere	0,25	€	4,50
Pfirsich	0,25	€	4,50
gespritzt	0,5	€	5,80
mit Wasser	0,5	€	4,90



Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Spezi



0,3/0,5	€	4,20/6,10
---------	---	-----------

diverse Limo

gespritzt	0,3/0,5	€	3,90/5,60
mit Wasser	0,3/0,5	€	3,40/4,80

Cola Zero,

Eistee Pfirsich	0,33	€	4,50
Mc Kinley Tonic/Lemon	0,25	€	4,50

Gasteiner Mineralwasser

Still	0,33/11	€	3,50/7,50
Prickelnd	0,33/11	€	3,50/7,50

Soda	0,3	€	2,60
	0,5	€	4,10
Soda Zitrone	0,3	€	2,90
	0,5	€	4,60

Holunder & Skiwasser

mit Soda	0,3/0,5	€	3,60/5,40
mit Wasser	0,3/0,5	€	3,40/4,80

Wasser	0,3/0,5/1L	€	1,50/1,80/2,50
--------	------------	---	----------------

Biere



Schladminger Märzen Bier oder			
Gösser Naturradler	0,2	€	3,50
	0,3	€	4,40
	0,5	€	6,10
Ennstaler Schneeweiße BIO			
	0,3	€	4,80
	0,5	€	6,50
Bio Zwickl Schladminger	0,3	€	4,60
	0,5	€	6,40
Gösser Naturradler(0%)	0,33	€	4,90
AF-Gösser Naturgold	0,33	€	4,90
Edelweiß Alkoholfrei	0,5	€	6,50
Radler Soda	0,3	€	4,20
	0,5	€	5,90

Kaffee und Heißgetränke

Verlängerter		€	3,80
Espresso		€	3,50
Großer Brauner		€	4,90
Cappuccino		€	4,20
Häferlkaffee		€	4,90
Kakao/mit Sahne		€	4,80/5,40
Tee Divers im Häferl		€	3,00
Tee mit Rum oder Schnaps		€	5,20

Weine

Wein gespritzt sauer	0,25	€	4,20
Wein gespritzt süß	0,25	€	4,80
Muskateller Spritzer	0,25	€	5,90
Sommerspritzer	0,25	€	4,20
Spritzer Light	0,4	€	5,90
(1/8 Wein, 0,3 Soda)			
Aperol Spritzer(Soda, Wein, 2cl Aperol)		€	5,80
Aperol Sprizz(Soda, Prosecco, 4cl Aperol)		€	8,20
Vino Frizzante	0,1	€	4,20

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00