

## Bierspezialitäten Beer Specials



### **Schladinger Märzen**

vom Fass, Stw. 11,7° / Alc 5,1%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,50/4,50/6,20



### **Schladinger Bio Zwickl**

vom Fass, Stw. 12,2° / Alc 5,2%

0,2l/0,3l/0,5l

€3,50/4,90/6,50



### **Natur Radler**

vom Fass Stw. 9,8° / Alc 2,0%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,50/4,50/6,20



### **Schnee Weiße BIO**

vom Fass Stw. 10,7° / Alc 5,0%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,50/4,90/6,50



### **Edelweiss Alkoholfrei (Flasche)**

0,5l

€ 6,50



### **Natur Gold Alkoholfrei (Flasche)**

0,3l

€ 4,90



### **Gösser Radler AF (Flasche)**

0,3l

€4,90

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

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Als Aperitif empfehlen wir Drinks for appetizers

<b>Schilcher Frizzante</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	1/8l	€ 5,90	
<b>Brut Gelber Muskateller</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	1/8l	€ 5,90	
<b>Vino Frizzante 0,1lt.</b>		€ 4,20	
<b>Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze)</b> Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint		€ 8,50	
<b>Alkoholfreier Hugo (Soda, GV Zero, Hollersirup, Limette, Minze)</b> Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint		€ 8,50	
<b>Schilcher Spritz</b> Schilcher Frizzante, Soda, Limette, Erdbeer-Limetten-Sirup		€ 8,50	
<b>Aperol Sprizz</b> 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange		€ 8,50	
<b>Aperol Sprizz De Luxe</b> 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange		€ 9,50	
<b>Campari Spritz</b> Soda, Prosecco, 4cl Campari, Zitrone		€ 8,50	
<b>Aperitivo Arancia 0,0%</b> Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0%, Soda, Mc Kinley Tonic, Orange		€ 8,50	
<b>Muskateller Spritz</b> Brut Gelber Muskateller, Soda, Lavendel, Zitrone, Minze		€ 8,50	
<b>Gin Tonic</b> 4cl Gin, Zitrone, Mc Kinley Tonic		€ 10,90	

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

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Suppen soups

**Frittatensuppe A/C/G/L** € 6,20

Clear soup with sliced pancake

**Kaspressknödelsuppe A/C/G/L/O** € 7,40

Clear soup with cheese dumpling

**Spargelcremesuppe mit Frühlingsrolle A/C/G/O** € 7,50

Asparagus-cream-soup with spring rolls

**Kräuterschaumsuppe/Liebstocköl/Croutons A/C/G/O** € 7,20

Herbal-Cream-soup/lovage oil/croutons

## Vorspeisen & Salate starters, salads

**Marinierter Spargel/Prosciutto/gehackte Eier A/C/O** € 16,90

Marinated asparagus/prosciutto/chopped eggs

**Burrata/Spargelstücke/Rucola/Datteltomate/Pesto A/G/O** € 16,90

Burrata/asparagus pieces/rocket/tomatoes/pesto

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Sauvignon Blanc DAC, Weingut Primus Polz, Südsteiermark  
€ 5,80

**Gebackene Spargelspitzen/Kartoffel-Vogerl-Salat**

**Trüffel Mayonnaise/Wasabi Sprossen A/C/G/O** € 14,90

Baked asparagus/potato and leave-salad/Truffle mayonnaise/wasabi sprouts

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

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

**Klassisches Beef Tatar 110g/200g** € 17,90/24,90

**Zwiebelringe/Kapernbeeren/Toastbrot/Butter A/C/G/M**

Beef Tartare with butter, capers, onion rings, toast bread, butter

**Kleiner Gemischter Salat M/O**  € 6,90

Small mixed salad

**Gemischte Blattsalate M/O**  € 5,90

Mixed green salad

## Wir empfehlen we recommend



**Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Heurigen Kartoffel C/G/M**  € 21,90

White asparagus with hollandaise sauce and potatoes

**Räucherlachsrosen mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Heurigen Kartoffel D/G/L/M** € 26,90

Smoked salmon, white asparagus, hollandaise sauce, potatoes

**Spargel Toast mit Spargel, Schinken und Käse** € 26,90

**überbackenes Hünherfilet, Salatgarnitur, Bärlauchdip A/C/G**

Chicken Breast gratinated with asparagus, ham, cheese, salad, wild garlic dip

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Morillon, Oberer Germuth, Südsteiermark  
€ 5,40

**Gordon Bleu vom Schwein gefüllt mit** € 26,90

**Spargel, Käse und Schinken dazu Petersilienkartoffel A/C/G**

Pork Gordon Bleu with asparagus, cheese, ham and potatoes

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

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

**Kalbsrückensteak (160g), gegrillter grüner Spargel  
Schmortomaten, Backkartoffel, Hollandaise C/G/M** € 39,90  
Veal steak (160g) with asparagus, potatoes, hollandaise

**Ladysteak (160g) mit weißem Spargel, Kartoffel, Hollandaise**  
Beef steak (160g) with asparagus, potatoes, hollandaise € 42,90

**Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto**  
Mit Spargelspitzen und Parmesanchip B/G/O € 29,90  
Grilled salmon trout on asparagus risotto and crispy parmesan chip

**Tagliatelle in Spargel a la crème**  
Getrocknete Tomaten, Parmesan A/C/G/O € 19,90  
Pasta with creamy asparagus, dried tomatoes, parmesan



**Mit 4 Stück Garnelen / with grilled Prawns B** € 32,90

**Rotes Kichererbsen Curry mit Weißem & grünem Spargel/  
Basmatireis/Wasabi Sprossen** € 19,90  
Red chickpea curry with white & green asparagus/  
Basmati rice/wasabi sprouts



## **Unsere** **Klassiker** Main Dishes

**Backendstreifen auf Blattsalat A/C/G/M/O** € 17,90  
Fried chicken on green salad



**Backendstreifen auf gemischtem Salat A/C/G/M/O**  
Fried chicken on mixed salad € 19,90

**Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/G**  
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 19,50  
Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00  
Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## **Wiener Schnitzel vom Kalb A/C/G**

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 29,90

Veal Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

## **Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets A/C/G/L € 29,50**

Pfefferrahmsauce, Herzoginnen-Kartoffel, Speckbohnen

Pork fillet with pepper sauce, fried-potatoes and green beans with bacon

## **Grillteller (Schwein, Huhn, Rind) A/E/F/M/G**

mit Pommes und Gemüse € 27,50

Mixed Grill (Pork, Chicken, Beef) with French Fries and vegetables

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Heideboden (ZW, BF, SL), Weingut Keringer, Neusiedlersee

€ 5,80

## **Knusprige Schweinsripperl A/G**

mit Pommes, Grillsauce, Knoblauchsauce € 23,90

Crispy spareribs with fries, grill-sauce, garlic-sauce

Mit Krautsalat/ with white cabbage salad € 25,90

## **Für Kinder for kids**

**Kinderwiener mit Pommes A/C/G € 13,90**

Small pork Wiener Schnitzel with French Fries

**2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A € 11,50**

Grilled sausages with French Fries

**Portion Pommes € 6,80**

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

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Dessert (letzte Bestellung/last Order 21.15)

### **Kürbiskerntiramisu A/C/G**

Pumpkin seed Tiramisu



€ 6,80

### **Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G**

Apple Strudel / with cream

€ 5,90/ €6,80

### **Eisknödel mit Himbeere & Marille, süßer Rahm,**

### **Beeren C/G/O**

Ice dumplings with raspberries & apricots, sweet cream, Berries

€ 9,50

### **Cassistörtchen mit Limettencreme,**

### **Erdbeer-Rhabarber-Ragout A/C/G/O**

Cassi tart with lime cream, Strawberry rhubarb ragout

€ 8,90

### **Eispala mit Schokosauce und Schlag A/C/E/G**

Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

€ 7,80

### **Coupe Danmark A/G**

€ 7,80

### **Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne**

Mixed Ice cream, with or without cream

€ 5,70/€ 6,40

## Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

**A** Weizen, Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse

**F** Soja, **G** Milch, Lactose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie

**M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite

**P** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **R** Weichtiere

**Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten!!**

**Please inform us of any intolerances before ordering!!**

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

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Schnäpse, Bitters & Liköre 2cl

Williams		€	<b>3,80</b>
Marille		€	<b>3,80</b>
Zwetschke		€	<b>3,80</b>
Schroffen Enzian		€	<b>4,20</b>
Nuss Likör		€	<b>3,80</b>
Zirben		€	<b>3,80</b>
Grappa		€	<b>4,20</b>
Ramazotti		€	<b>4,20</b>
Averna		€	<b>4,20</b>
Ramazotti & Averna sauer		€	<b>4,80</b>
Jägermeister		€	<b>4,20</b>
Alter Apfel		€	<b>5,40</b>
Hirschbirne		€	<b>5,40</b>
Vogelbeere		€	<b>8,20</b>
Vogelbeerschnaps „Hausbrand“ Zwiesler Forstau		€	<b>5,90</b>

## Prosecco/Sekt/Champagner

<b>Schilcher Frizzante</b>	<b>1/8 € 5,90</b>	<b>€ 34,90</b>
Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark		
<b>Brut Gelber Muskateller</b>	<b>1/8 € 5,90</b>	<b>€ 34,90</b>
Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark		
<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG</b>	0,75lt. Fl.	<b>€ 32,90</b>
„Millesimato 2022 – Extra dry“ Fattoria Il Follo / Valdobbiadene /Veneto		
<b>Brut Nature Sieme(Blanc de Blanc)</b>	0,75lt. Fl.	<b>€ 42,90</b>
Weingut Oberer Germuth/Südsteiermark		
<b>Champagner Moet Chandon</b>	0,75lt. Fl.	<b>€ 99,00</b>
„Brut“		

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

Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

## Weißweine offen & Flasche 0,75

<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC</b> Weingut Hagn / Weinviertel	<b>€ 31,20</b> <b>1/8 € 5,20</b>
<b>Grüner Veltliner Ried Hundschupfen</b> Weingut Hagn / Weinviertel	<b>€ 34,80</b> <b>1/8 € 5,80</b>
<b>Welschriesling Steiermark DAC</b> Weingut Frauwallner / Straden / Vulkanland	<b>€ 26,90</b> <b>1/8 € 4,50</b>
<b>Weissburgunder " Vulkanland DAC"</b> Weingut Frauwallner / Straden/ Vulkanland	<b>€ 32,40</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Sämling 88</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	<b>€ 29,40</b> <b>1/8 € 4,90</b>
<b>Muskateller " Südsteiermark DAC"</b> Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	<b>€ 34,80</b> <b>1/8 € 5,80</b>
<b>Morillon(Chardonnay) " Leutschach DAC"</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	<b>€ 32,40</b> <b>1/8 € 5,40</b>
<b>Gelber Traminer(halbtrocken)</b> Weingut Domittner / Vulkanland	<b>€ 30,60</b> <b>1/8 € 5,10</b>
<b>Sauvignon Blanc " Südsteiermark DAC"</b> Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark	<b>€ 34,80</b> <b>1/8 € 5,80</b>

## Weißweine Flasche 0,75

<b>Riesling "Venesse "</b> Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal	<b>€ 34,90</b>
<b>Riesling "Smaragd -Süßenberg"</b> Weingut Eder / Mautern / Wachau	<b>€ 54,90</b>
<b>Sauvignon blanc " Grassnitzberg"</b> Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark	<b>€ 38,90</b>
<b>Sauvignon blanc " Pössnitzberg"</b> Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark	<b>€ 56,90</b>
<b>Chardonnay "unique"</b> Weingut Hagn/Weinviertel	<b>€ 56,90</b>

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00  
Beilagen Änderung auf Gem. Salat € 2,50/Side dishes changing to mixed salad € 2,50

**Grüner Veltliner "unique"** € 54,90  
Weingut Hagn/Weinviertel

**Grüner Veltliner "Smaragd"** € 59,90  
Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau

## Rotweine/Schilcher offen & Flasche 0,75

**Rose „Blumentanz“** € 31,20  
Weingut Hagn, Weinviertel 1/8 € 5,20

**Zweigelt** € 31,20  
Weingut Frauwallner / Straden/ Vulkanland 1/8 € 5,20

**Blafränkisch** € 31,90  
Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland 1/8 € 5,40

**Merlot** € 31,90  
Weingut Reeh /Neusiedlersee 1/8 € 5,40

**Heideboden(ZW/BF/SL)** € 34,80  
Weingut Keringer /Neusiedlersee 1/8 € 5,80

## Rotweine Flasche 0,75

**Big John ( ZW, CS, PN )** € 38,90  
Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee

**Cabernet Sauvignon " Reserve"** € 38,90  
Weingut Salz / Illmitz / Neusiedlersee

**Das Phantom (BF, CS, ME, SY)** € 52,90  
Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland

**Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo"** € 42,90  
Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien