

Willkommen – Bienvenue – Benvenuto – Welcome

Lieber Gast!

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Lassen Sie sich mit
den Köstlichkeiten aus
Küche und Keller von uns verwöhnen.
Unser Anliegen ist es, dass Sie
gemütliche, erholsame Stunden bei uns verbringen.

Wir akzeptieren EURO, SFR,
Maestro und Kreditkarten als Zahlungsmittel.

Auf Vorbestellung gibt es:

Steirisches Backhendl (A;C;G,)
Schweine- oder Kalbshaxen
Käse oder Fleischfondue

Vor dem Essen einen Aperitif

Martini Bianco oder Rosso oder Dry		3,80
Campari		3,80
Mirtillo (Heidelbeerlikör mit Bitter Lemon)		5,70
Piccolo Sekt „Schlumberger“	0,2 l	7,90
Prosecco	0,2 l	6,90
Hugo	Glas	4,20
Schilerol	Glas	4,20

Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter garniert (A, G ,R,)	12,80
Camembert gebacken mit Preiselbeeren (A, C,G,)	13,50
Knoblauchbrot (A, G,)	5,20

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	3,30
Backerbsensuppe (A, G ,C, L,)	3,30
Frittatensuppe (A, G, C, L,)	3,50
Speckknödelsuppe (A, G, C, L,)	5,60
Gulaschsuppe (A, L,)	5,40
Knoblauchrahmsuppe mit geröstetem Weißbrot kleine Tasse (A, G, L, O,)	5,60 3,50
Montafoner Gerstensuppe (A, L,)	4,80
Org. französische Zwiebelsuppe (A, L, O,)	5,40

Gebackenes

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A, C, G,)	16,20
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (A, C, G,)	18,70

Gegrillte Köstlichkeiten

Filet Steak (300g) (200g) mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und grünem Salat (G,)	34,00 28,00
Filet Pfandl Schweins- und Rindsfiletstreifen an Cognacrahmsauce mit Spätzle (A, C, G, L, O,)	24,50
Eine Fuhre „Mist“ mit Potato Wedges (G,)	24,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kroketten (A, G,)	21,50
Hirtenspieß mit Pommes frites und Grillsauce (G,)	22,50
Grillteller mit Rind- Schwein- und Putenfleisch Pommes frites und Kräuterbutter (G,)	18,80

Alle Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich

Darf's ein bisschen deftig sein

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti (A, G, O,)	15,80
Schweinebraten mit Speckknödel und Sauerkraut (A, C, G,)	14,50
Bauernschmaus Schweinebraten, Selchhals, Selchbauch gekocht Mit Speckknödel und Sauerkraut (A, C, G,)	16,80

Fisch

Dorschfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar (A, C, D, G,)	13,80
Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln (A, D, G,)	18,80

Vegetarier

Bratkartoffeln mit Spiegelei (C,)	9,70
Käsespätzle mit grünem Salat (A, C, G,)	12,20
Röstitaschen mit Cervaisfüllung und gemischtem Salat (A, C, G,)	13,20
Gebackene Käsetaschen mit Blattsalat, Toastbrot und Preiselbeeren (A, C, G,)	13,80

Aus der Nudelwelt

Spaghetti	mit Knoblauch und Riesengarnelen	19,50
	(A, B, C,)	
	mit Sauce Bolognaise (A, C, L, O,)	11,50
	mit Tomatensauce (A, C, L, O,)	9,50

Wählen Sie unter folgenden Zutaten

Ihre Lieblingspizza

(A,)

Salami	Schinken	
Speck	Käse	
Champignons	Oliven	
Pfefferoni	Zwiebeln	
Knoblauch	Paprika	
Tomaten	Mais	
Ananas	Ei	
Thunfisch	Artischocken	
Meeresfrüchte	Mittelscharf	
Sardellen	Scharf	
	Groß	13,80
Preis für Pizza Margarita groß		10,50

Die Toastecke

Schinken – Käse – Toast (A, C, G,)	5,50
Spezialtoast Speck, Zwiebeln, Paprika, mit Käse überbacken (A, C, G,)	9,60
Hawaiitoast Ananas, Schinken mit Käse überbacken (A, C, G,)	8,50
Haustoast mit gegrilltem Schweine- und Rindfleisch, Sauce American, Sauce Tartare und Salatgarnitur (A, C, G,)	15,80
Sportlertoast mit gegrilltem Putenfleisch, gebratener Speck Sauce American und Salatgarnitur (A, C, G,)	15,80

Kalte Speisen

Speckteller garniert (A, C, G,)	13,50
Speckbrot garniert (A, C, G,)	9,80
Wurstbrot garniert (A, C, G,)	7,20
Käseplatte garniert (A, C, G,)	17,50
Bretteljause (A, C, G,)	16,50
Kalter Braten fein garniert (A, C, G,)	12,50

kalte Speisen werden ab 18 Uhr nicht serviert

Aus der Salatecke

Kleiner Salat (G, L,)	5,60
Blattsalat	4,80
Salatteller groß (G, L,)	8,50
Salatplatte mit Schinken und Ei (C, G, L,)	11,80
Bauernsalat Blattsalat mit gerösteten Speckstreifen, Schwarzbrotcroutons und Kernöl (A,)	11,50
Fitnesssteller Mischblattsalat auf Himbeerdressing und gegrillten Hühnerbruststreifen	14,80
Steirischer Backhendlsalat marinierte Blattsalate mit Kernöl und gebackenen Hühnerbruststreifen (A, C, G,)	15,80
Wurstsalat mit Essig, Öl und Zwiebeln (A, C,)	9,80
Lumpensalat mit Wurst, Käse, Paprika, Essiggurken und Zwiebeln in Mayonaissemarinade (A, C, G,)	11,50
Salat „Nicoise“ Blattsalat mit Thunfisch (A, D,)	13,20

Für unsere Kleinen



„Garfield“ 6,50
Hühnerfiletspitzen gebacken mit Pommes
(A, C, G,)



„Spongebob Schwammkopf“ 6,50
Spaghetti mit Sauce Bolonaise
(A, C, L, O,)



„Diddl“ 6,50
kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites
und Ketchup
(A, C, G,)



„Nemo“ 6,50
Fischstäbchen mit Kartoffeln und Sauce Tartare
(A, C, D, G,)

Bei allen Kindermenüs gibt es ein Eis als Dessert!

**Dieses Kindermenü kann nur an Kinder
weitergegeben werden.**

Würstel

Frankfurter mit Kren und Brot (A,)	4,20
Hauswürstel mit Kren und Brot (A,)	7,20
Hauswürstel mit Sauerkraut und Kartoffeln	12,50

Süßspeisen

Kaiserschmarren mit Apfelmus (A, C, G, o,)	14,50
--	-------

**Leider können wir Kaiserschmarren in
der Hauptessenzeit 18 Uhr bis 21 Uhr nicht anbieten.**

Mohr im Hemd (A, C, G,)	5,20
Germknödel mit Vanillesauce (A, C, G,)	6,50
Germknödel mit heißer Butter und Mohn (A, C, G,)	5,80
Strudel ohne Sahne (A, C, E,)	4,20
mit Sahne (A, C, E, G,)	5,10
Strudel mit Vanillesauce (A, C, E, G,)	5,10

**In unserer Eiskarte finden Sie ein großes Angebot
an ausgewählten Spezialitäten.**

Alkoholfreie Getränke

1 Flasche Mineralwasser	0,75 l	5,50
1 Flasche Mineralwasser	0,33 l	2,90
Cola-, Spezi-, Orangen- oder Zitronenlimonade	0,30 l	3,10
Cola-, Spezi-, Orangen- oder Zitronenlimonade	0,50 l	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	2,80
Red Bull	0,20 l	3,50
Bitter Lemon oder Tonic Water	0,20 l	2,90
Almdudler, Cola Zero	0,33 l	3,20
Eistee	0,33 l	3,20
Apfelsaft	0,30 l	2,90
Himbeersaft-, Holundersaft mit Soda	0,30 l	2,80
Himbeersaft-, Holundersaft mit Wasser	0,30 l	2,60

Jugenddrink

Apfelsaft gespritzt	0,50 l	3,80
Cola-, Spezi-, Orangen- oder Zitronenlimonade mit Soda gespritzt	0,50 l	3,80
Himbeersaft-, Holundersaft mit Soda	0,50 l	3,80
Himbeersaft-, Holundersaft mit Wasser	0,50 l	3,10
Johannisbeer gespritzt	0,50 l	3,80

Fruchtsäfte

Marillennektar,	0,20 l	3,10
Mangosaft, Orangensaft	0,20 l	3,10
Johannisbeersaft	0,30 l	3,10

Bier

(A)

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Fohrenburger Jubiläum	2,60	3,30	4,40
Hefeweizen		3,30	4,50
Alkoholfreies Weizen Bier			4,50
Radler		3,30	4,40
Radler sauer		2,80	3,80
Alkoholfreies Bier			3,60
Cola Bier		3,10	4,20
Cola Weizen		3,60	4,50
Zitro Weizen		3,60	4,50

Gespritzter ⁽⁰⁾

Rot oder Weißwein gespritzt Soda	0,25 l	3,30
Rotwein gespritzt Zitronenlimo	0,25 l	3,30
Weißwein gespritzt mit Soda	0,25 l	3,30
Weißwein gespritzt mit Zitronenlimo	0,25 l	3,30
Aperol Spritzer	0,25 l	3,70

Weißweine offen ⁽⁰⁾

Grüner Veltliner	1/4 l	5,90
trocken spritzig, leicht	1/8 l	3,20
Gumpoldskirchner	1/4 l	5,90
lieblicher angenehmer Weißwein	1/8 l	3,20

Rotweine offen ⁽⁰⁾

Sepp Moser „Blauer Zweigelt“	1/4 l	5,90
trocken bukettreich	1/8 l	3,20
roter Qualitätswein Apetlon		
Südtiroler Edelvernatsch D.O.C	1/4 l	5,90
samtig, vollmundig	1/8 l	3,20
Qualitätswein aus Südtirol		

Roséweine offen ⁽⁰⁾

Rosé exklusive	1/4 l	5,90
Bukettreich, elegant	1/8 l	3,20
schöne zwiebelrote Farbe		

**Für Flaschenweine verlangen sie unsere
Weinkarte!**

Rund ums Kaffeehäferl

(G)

Melange	3,50
Schwarzer Kaffee mit einer Haube aus schaumig gerührter Milch	
Einspänner	3,20
kleiner Mocca mit Schlagobers	
Cappuccino	3,50
Schwarzer Kaffee mit einer Sahnehaube	
Irish Kaffee	6,00
Schwarzer Kaffee mit Tullamore – Drew und Sahne	
Swiss Kaffee	5,80
Schwarzer Kaffee mit Kirschbrand und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee	5,80
flambierter Asbach mit gezuckertem Kaffee und Sahne	
Kaffee Orange	5,80
Kaffee mit Grand Marnier und Sahne	
Pharisäer	4,80
Kaffee mit heißem Rum wird kurz mit Zucker verrührt, Sahne	
Tasse Kaffee	2,90
Portion Kaffee	4,90
Mocca	2,80
Doppelmocca	4,50
Latte Macchiato	3,80

Heiße Getränke

(G)

Glas Tee mit Zitrone oder Milch		2,80
Grüner Tee, Schwarztee, Pfefferminztee, Kamillentee, Hagebuttentee, Früchtetee Kräutertee, Heiße Zitrone		
Heiße Milch		2,00
Heiße Schokolade		3,20
Lumbumba Schoki		5,60
mit 2cl Rum 54%		
Jägertee		4,50
Glühwein	0,25 l	4,80
Grogg		6,00
mit 4cl Rum 54%		

Spirituosen 2cl

Wacholder, Sliwowitz, Calvados		2,80
Kirschbrand, Williams, Marille		2,80
Enzian, Himbeergeist, Baccardi		2,80
Gin, Wodka,		2,80
Rum 54%		2,40
Rum 80%		2,80
Obstler		2,40

Spezialitäten vom Summer Rankweil 2cl

Subirer		6,00
Grafenseiner		6,00
Vogelbeere		6,00
Grappa		4,50

Liköre 2cl

Zirbengeist	2,40
Weichsel	2,40
Heiße Witwe	3,20
Amaretto	2,80
Eierlikör	2,80
Cointreau	2,80
Heidelbeerlikör	2,80
Baileys	2,80

Weinbrände 2cl

Weinbrand ***	2,50
Asbach Uralt	3,20

Cognac 4cl

Remy Martin	6,00
Hennessy V.S	6,00

Whiskey 4cl

Kentuckygold Bourbon	5,80
Tullamore Drew Irisch Whiskey	5,80
Jack Daniels	5,80
Chivas Regal	5,80

Magenbitter

Fernet	2,90
Unterberg	2,90
Ramazotti	2,90
Averna	2,90
Jägermeister	2,90
Cynar	3,10

Der Gast

Ein Mensch, der Frömmste auf der Welt,
hat sich im Gasthaus was bestellt
und sitzt nun da, ganz guter Dinge,
gewärtig, dass man es ihm bringe.
Er schaut in stiller Seelenruh
der Emsigkeit des Kellners zu,
des wackeren Mannes, des Verlässigen,
der furchtlos bändigt die Gefräßigen.
Doch bald, von leichtem Zorn gerötet,
der Mensch ein leises „Bitte“ flötet,
das leider unerhört verhallt,
weshalb mit höherer Stimmgewalt
auch im Ton etwas grober,
der Mensch vernehmlich schreit: „Herr Ober!“
auch dieser Ruf bleibt unerfüllt,
dass der Mensch jetzt „Kellner“ brüllt.
Der Kellner, den dies Wort wie Gift
ins Herz der Oberehre trifft,
tut, was ein standesbewusster Mann
nur tun in solchen Fällen kann.
Er überhört es mild und heiter
und schert sich um den Gast nicht weiter.
Der Mensch, gereizt war, aber feige,
hält für geraten dass er schweigt.
Das Essen kommt der Mensch vergisst.
Sagt höflich: „Danke sehr!“ und isst!

Eugen Roth

Allergeninformation

(gemäß Codex-Empfehlung)

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
A	Gluten haltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

***) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.