

# **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.

## **Vor dem Essen einen Aperitif**

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

## **Vorspeisen**

6 Stück Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter garniert (A, G, R)	15,80
Camembert gebacken mit Preiselbeeren (A, C, G)	17,50
Knoblauchbrot (A, G)	6,50

## **Aus dem Suppentopf**

Tagessuppe	3,80
Backerbsensuppe (A, G, C, L)	3,50
Frittatensuppe (A, G, C, L)	3,80
Speckknödelsuppe (A, G, C, L)	7,20
Gulaschsuppe (A, L)	6,80
Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfel (A, G, L, O)	7,20
kleine Tasse	5,20

## Gegrillte Köstlichkeiten

Filet Steak (300g)	42,00
(200g)	38,00
mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und grünem Salat (G)	
Eine Fuhre „Mist“	29,50
mit Potato Wedges (G)	
Backstuba Pfandl	29,50
Schweine Medaillons gebraten mit Champignon Rahmsauce und Spätzle (A, C, G, O)	
Schweinerückensteak	26,50
mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kroketten (A, G)	
Zürcher Geschnetzeltes	21,80
mit Rösti (A, G, O)	
Hirtenspieß	27,50
Rind- und Schweinemedillons mit Pommes frites und Grillsauce (G)	
Grillteller	21,50
mit Rind-, Schwein- und Putenfleisch mit Pommes frites und Kräuterbutter (G)	

**Alle Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich**

## **Gebackenes**

Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites (A, C, G)	19,50
Cordon Bleu (vom Schwein) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (A, C, G)	22,50

## **Fisch**

Dorschfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar (A, C, D, G)	14,80
Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln (A, D, G)	23,80

## **Vegetarisch**

Käsespätzle mit grünem Salat (A, C, G)	15,20
Röstitaschen mit Cervaisfüllung und gemischtem Salat (A, C, G)	15,20
Gebackene Käsetaschen mit Blattsalat, Toastbrot und Preiselbeeren (A, C, G)	16,80

## Aus der Nudelwelt

Spaghetti mit Knoblauch und Riesengarnelen (A, B, C)	28,50
Spaghetti mit Sauce Bolognese (A, C, L, O)	13,50

## Die Toastecke

Schinken – Käse – Toast (A, C, G)	7,20
Spezialtoast Speck, Zwiebeln, Paprika mit Käse überbacken (A, C, G)	11,80
Hawaiitoast Ananas, Schinken mit Käse überbacken (A, C, G)	10,80
Haustoast mit gegrilltem Schweine- und Rindfleisch, Sauce American, Sauce Tartare und Salatgarnitur (A, C, G)	19,20
Sportlertoast mit gegrilltem Putenfleisch, gebratenem Speck Sauce American und Salatgarnitur (A, C, G)	19,20

## Aus der Salatecke

Kleiner gemischter Salat (G, L)	6,50
Blattsalat	5,20
Salatteller groß (G, L)	8,50
Salatplatte mit Schinken und Ei (C, G, L)	13,80
Bauernsalat Blattsalat mit gerösteten Speckstreifen, Schwarzbrotcroutons und Kernöl (A)	11,50
Fitnesssteller Mischblattsalat auf Himbeerdressing und gegrillten Hühnerbruststreifen	15,80
Steirischer Backhendlsalat marinierte Blattsalate mit Kernöl und gebackenen Hühnerbruststreifen (A, C, G)	18,80
Wurstsalat mit Essig, Öl und Zwiebeln (A, C)	12,80
Lumpensalat mit Wurst, Käse, Paprika, Essiggurken und Zwiebeln in Mayonnaisemarinade (A, C, G)	14,50
Salat „Nicoise“ Blattsalat mit Thunfisch (A, D)	15,20

## Für unsere Kleinen



„Garfield“ 8,20  
Hühnerfiletspitzen gebacken mit Pommes  
(A, C, G)



„Spongebob Schwammkopf“ 8,20  
Spaghetti mit Sauce Bolognese  
(A, C, L, O)



„Diddl“ (vom Schwein) 8,20  
kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites  
und Ketchup  
(A, C, G)



„Nemo“ 8,20  
Fischstäbchen mit Kartoffeln und Sauce Tartare  
(A, C, D, G)

**Bei allen Kindermenüs gibt es ein Eis als Dessert!**

**Die Kindermenüs können nur an Kinder weitergegeben werden.**

## Würstel

Frankfurter mit Kren und Brot (A)	6,20
Hauswürstel mit Kren und Brot (A)	9,80

## Süßspeisen

Mohr im Hemd (A, C, G)	5,80
Germknödel mit Vanillesauce (A, C, G)	7,20
Germknödel mit heißer Butter und Mohn (A, C, G)	7,20
Strudel ohne Sahne (A, C, E)	5,80
mit Sahne (A, C, E, G)	6,90
Strudel mit Vanillesauce (A, C, E, G)	6,90

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



## **Alkoholfreie Getränke**

1 Flasche Mineralwasser	0,75 l	5,80
1 Flasche Mineralwasser	0,33 l	3,50
Cola-, Spezi,- Orangen- oder Zitronenlimonade	0,30 l	3,60
Cola-, Spezi,- Orangen- oder Zitronenlimonade	0,50 l	4,50
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	3,20
Bitter Lemon oder Tonic Water	0,20 l	3,30
Almdudler, Cola light	0,33 l	3,50
Eistee	0,33 l	3,50
Apfelsaft	0,30 l	3,50
Himbeer- oder Holundersaft mit Soda	0,30 l	2,80
Himbeer- oder Holundersaft mit Wasser	0,30 l	2,60

## **Jugenddrink**

Apfelsaft gespritzt	0,50 l	4,20
Cola-, Spezi,- Orangen- oder Zitronenlimonade mit Soda gespritzt	0,50 l	4,20
Himbeer- oder Holundersaft mit Soda	0,50 l	4,20
Himbeer- oder Holundersaft mit Wasser	0,50 l	3,50
Johannisbeerensaft gespritzt	0,50 l	4,20

## **Fruchtsäfte**

Marillensaft	0,20 l	3,50
Mangosaft, Orangensaft	0,20 l	3,50
Johannisbeerensaft	0,30 l	3,50

## **Bier** <sup>(A)</sup>

	<b>0,2 l</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Fohrenburger Jubiläum	2,80	3,60	4,80
Hefeweizen		3,80	5,20
Alkoholfreies Weizen Bier			5,20
Radler		3,60	4,80
Radler sauer		3,30	4,50
Alkoholfreies Bier			3,80
Cola Bier		3,60	4,80
Cola Weizen		3,80	5,20
Zitro Weizen		3,80	5,20

## **Gespritzter** <sup>(O)</sup>

Rotwein gespritzt mit Soda	0,25 l	3,50
Rotwein gespritzt mit Zitronenlimo	0,25 l	3,50
Weißwein gespritzt mit Soda	0,25 l	3,50
Weißwein gespritzt mit Zitronenlimo	0,25 l	3,50
Aperol Spritz	0,25 l	4,80

## **Weißweine offen** <sup>(0)</sup>

<b>Grüner Veltliner</b>	1/4 l	7,60
trocken, spritzig, leicht	1/8 l	3,80
<b>Gumpoldskirchner</b>	1/4 l	7,60
lieblicher angenehmer Weißwein	1/8 l	3,80

## **Rotweine offen** <sup>(0)</sup>

<b>Sepp Moser „Blauer Zweigelt“</b>	1/4 l	7,60
trocken bukettreich	1/8 l	3,80
roter Qualitätswein Apetlon		
<b>Südtiroler Edelvernatsch D.O.C</b>	1/4 l	7,60
samtig, vollmundig	1/8 l	3,80
Qualitätswein aus Südtirol		

## **Roséweine offen** <sup>(0)</sup>

<b>Rosé exklusive</b>	1/4 l	7,60
Bukettreich, elegant	1/8 l	3,80
schöne zwiebelrote Farbe		

**Für Flaschenweine verlangen Sie unsere Weinkarte!**

## **Rund ums Kaffeehäferl** (G)

<b>Melange</b>	3,80
Schwarzer Kaffee mit einer Haube aus schaumig gerührter Milch	
<b>Einspänner</b>	3,20
kleiner Mocca mit Schlagobers	
<b>Cappuccino</b>	3,80
Schwarzer Kaffee mit einer Sahnehaube	
<b>Irish Kaffee</b>	6,00
Schwarzer Kaffee mit Tullamore – Drew und Sahne	
<b>Swiss Kaffee</b>	5,80
Schwarzer Kaffee mit Kirschbrand und Sahne	
<b>Rüdesheimer Kaffee</b>	5,80
flambierter Asbach mit gezuckertem Kaffee und Sahne	
<b>Kaffee Orange</b>	5,80
Kaffee mit Grand Marnier und Sahne	
<b>Pharisäer</b>	4,80
Kaffee mit heißem Rum wird kurz mit Zucker verrührt, Sahne	
<b>Tasse Kaffee</b>	3,30
<b>Portion Kaffee</b>	5,20
<b>Mocca</b>	2,90
<b>Doppelmocca</b>	4,80
<b>Latte Macchiato</b>	4,10

## Heiße Getränke <sup>(G)</sup>

Glas Tee mit Zitrone oder Milch		2,80
Grüner Tee, Schwarztee, Pfefferminztee, Kamillentee, Hagebuttentee, Früchtetee Kräutertee, Heiße Zitrone		
Heiße Milch		2,00
Heiße Schokolade		3,40
Lumbumba Schoki		5,80
mit 2cl Rum 54%		
Jägertee		4,80
Glühwein	0,25 l	5,20
Grogg		6,00
mit 4cl Rum 54%		

## Spirituosen 2cl

Wacholder, Sliwowitz, Calvados		3,10
Kirschbrand, Williams, Marille		3,10
Enzian, Himbeergeist, Bacardi		3,10
Gin, Wodka,		3,10
Rum 54%		2,40
Rum 80%		2,80
Obstler		2,80

## Spezialitäten vom Summer Rankweil 2cl

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

## **Liköre 2cl**

Zirbengeist	2,80
Weichsel	2,80
Heiße Witwe	3,40
Amaretto	3,10
Eierlikör	3,10
Cointreau	3,10
Heidelbeerlikör	3,10
Baileys	3,10

## **Weinbrände 2cl**

Weinbrand ***	2,80
Asbach Uralt	3,60

## **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	3,10
Unterberg	3,10
Ramazotti	3,10
Averna	3,10
Jägermeister	3,10
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)

<b>Buchstabencode</b>	<b>Kurzbezeichnung</b>
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.