

Alkoholfreie Getränke

<u>Flaschengetränke</u>		
Cola, Cola light, Cola zero	FI 0,33	€ 3,10
Almdudler, Frucade	FI 0,33	€ 3,10
Spezi	FI 0,50 !	€ 3,50
Eistee (Zitrone, Pfirsich)	FI 0,33	€ 3,10
Pago dunkel oder hell	FI 0,20	€ 3,10
Bitter Lemon	FI 0,20	€ 3,10
Indian Tonic	FI 0,20	€ 3,10
Red Bull	FI 0,25	€ 3,60
Mineral (mit/ohne Kohlensäure)	FI 0,33	€ 2,40
<u>Mixgetränke</u>		
Caktuslimo gespritzt	I 0,25 !	€ 1,80
Apfelsaft gespritzt	I 0,25	€ 1,90
Almdudler gespritzt	I 0,25	€ 1,90
Cola gespritzt	I 0,25	€ 1,90
<u>Offene Limonaden</u>		
Sodawasser	I 0,25 !	€ 1,60
Caktuslimo (Sprite)	I 0,25	€ 2,00
Soda Zitron (frisch gepresst)	I 0,25	€ 1,90
Soda Himbeer oder Hollunder	I 0,25 !	€ 1,90
Soda Himbeer oder Hollunder	I 0,50 !	€ 3,50
Wasser Himbeer oder Hollunder	I 0,50 !	€ 1,90
Apfelsaft	I 0,25	€ 2,20
Almdudler	I 0,25	€ 2,20
Cola	I 0,25	€ 2,20
Leitungswasser	I 0,50	€ 1,20
als Beigetränk gratis		
	! Jugendgetränk	

Prickelndes zu jedem Anlass

Hugo-Spritzer	0,25 l	€ 3,40
weißer Spritzer mit Holundersirup, Limettenscheibe und Minze		
Aperol-Spritzer	0,25 l	€ 3,40
weißer Spritzer mit Aperol und Orangenscheibe		
Gurken-Spritzer	0,25 l	€ 3,40
weißer Spritzer mit Gurkensirup und Gurkenscheiben		
Veilchen-Spritzer	0,25 l	€ 3,40
weißer Spritzer mit Veilchensirup, Limettenscheibe und Veilchen		
Holunder-Minze Prosecco	0,1 l	€ 4,50
Glas Prosecco mit Holundersirup, Limettenscheibe und Minze		
Aperol-Prosecco	0,1 l	€ 4,50
Glas Prosecco mit Aperol und Orangenscheibe		
Liliet Wild Berry	0,25 l	€ 4,50
mit Liliet, Schwepes, Limettenscheibe, Granatapfelkernen und Minze		
Bellini	0,1 l	€ 4,50
Glas Prosecco mit Pfirsichmark		
Glas Sekt oder Sekt Orange oder Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,10
ohne Alkohol:		
Holunder-Minze Soda	0,25 l	€ 2,--
Sodawasser mit Holundersirup, Limettenscheiben und Minze	0,5 l	€ 3,60
Himbeer-Soda	0,25 l	€ 1,90
Sodawasser mit Himbeersirup	0,5 l	€ 3,50

Warme Getränke

<u>Kaffee</u>		
kleiner Brauner ^G , kleiner Mocca		€ 2,10
großer Brauner ^G , großer Mocca		€ 3,80
Melange mit Milchschaum ^G		€ 3,10
Häferkaffee ^G		€ 3,50
Cappuccino ^G		€ 3,30
Latte Macchiato ^G		€ 3,50
Verlängerter mit Kaffeeobers ^G		€ 3,10
<u>Tee</u>		
Schwarzer Tee mit Milch ^G od. Zitrone		€ 2,40
Schwarzer Tee mit Rum (2 cl)		€ 3,80
Pfefferminztee, Grüner Tee, Kräutertee		€ 2,40
Kamillentee, Früchteteemischung		€ 2,40
<u>Sonstige warme Getränke</u>		
1/4 l Glühwein ^O , weiß od. rot		€ 3,70
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^G		€ 3,60
1/4 l Milch, kalt od. warm ^G		€ 1,40

Biere

<u>Offene Biere</u>			
Zipfer Urtyp ^{A)}	Krüge	I 0,50	€ 3,90
Zipfer Urtyp ^{A)}	Seidel	I 0,33	€ 2,90
Zipfer Urtyp ^{A)}	Pfiff	I 0,20	€ 2,60
Stiegl ^{A)}	Krüge	I 0,50	€ 3,90
Stiegl ^{A)}	Seidel	I 0,33	€ 2,90
Stiegl ^{A)}	Pfiff	I 0,20	€ 2,60
Zwickl Paracelsus ^{A)}	Krüge	I 0,50	€ 4,30
Zwickl Paracelsus ^{A)}	Seidel	I 0,33	€ 3,20
Gemischtes ^{A)}	Krüge	I 0,50	€ 4,10
Gemischtes ^{A)}	Seidel	I 0,33	€ 3,10
<u>Flaschenbiere</u>			
Wieselburger ^{A)}		FI 0,50	€ 3,70
Gösser Märzen ^{A)}		FI 0,50	€ 3,70
Weizen hefetrüb ^{A)}		FI 0,50	€ 4,00
Alkoholfreies Bier ^{A)}		FI 0,50	€ 3,70
Dunkles Bier ^{A)}		FI 0,50	€ 3,70
Radler ^{A)}		FI 0,50	€ 3,90
Heineken ^{A)}		FI 0,33	€ 3,40

Weine

Weißwein ^{O)}	1/8	€ 1,60
Rotwein ^{O)}	1/8	€ 1,60
Rosé ^{O)}	1/8	€ 1,90
Ribisel ^{O)}	1/8	€ 1,90
1/4 Gespritzer, weiß od. rot ^{O)}	I 0,25	€ 2,40
1/4 Pfirsichspritzer, weiß od. rot ^{O)}	I 0,25	€ 2,70
1/4 Aperol-Spritzer ^{O)}	I 0,25	€ 3,40
1/4 Hugo-Spritzer ^{O)}	I 0,25	€ 3,40

Weitere Weine entnehmen Sie der Weinkarte!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
 A) glutenhaltiges 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

Aperitivo

Campari Orange	3 cl	€ 3,80
Campari Soda	3 cl	€ 3,80

Liköre & Brände

Baileys ^{G)}	2 cl	€ 3,30
Tequila rosé ^{G)}	2 cl	€ 3,30
Klopfer	Fl. 2 cl	€ 2,60
Asbach	2 cl	€ 3,10
Scharlachberg	2 cl	€ 2,80

Spirituosen

Vodka Stolichnaya	2 cl	€ 2,60
Gin	2 cl	€ 2,60
Tequila	2 cl	€ 3,30
Inländer Rum	2 cl	€ 1,40
<u>Flaschen</u>		
Bacardi, Stolichnaya	FI 0,70	€ 68,00
inkl. 1 l Cola od. Orangensaft		

Klare Schnäpse

Obstler	2 cl	€ 2,40
Marille	2 cl	€ 2,60
Barack	2 cl	€ 2,60
Williams-Birne	2 cl	€ 2,60
Kirsch	2 cl	€ 2,60
Vogelbeere	2 cl	€ 3,10
Haselnuss	2 cl	€ 3,10
Zirbe	2 cl	€ 2,90
Doornkaat	2 cl	€ 2,60

Alkohol. Mixgetränke

Bacardi-Cola	2 cl	€ 3,10
Vodka-Juice (Stolichnaya)	2 cl	€ 3,30
Bourbon-Cola (Four Roses)	2 cl	€ 3,70
Captain Morgan-Cola	2 cl	€ 3,50

Whisky

Four Roses	2 cl	€ 3,10
Jack Daniels	2 cl	€ 3,30
Chivas Regal	2 cl	€ 3,60
Jim Beam	2 cl	€ 3,30
Johnny Walker	2 cl	€ 3,30
Tullamore	2 cl	€ 3,30

Cognac

Remy Martin	2 cl	€ 3,90
Metaxa	2 cl	€ 3,30

Magenbitter

Fernet	2 cl	€ 2,60
Underberg	2 cl	€ 2,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,50

Sekt

Henkel trocken	FI 0,75	€ 26,00
Schlumberger Sparkling	FI 0,75	€ 34,00
Piccolo v. Henkel	FI 0,20	€ 7,80
Piccolo v. Schlumberger Sparkling	FI 0,20	€ 9,00

Suppen

Klare Rindsuppe ^{L)} mit Frittaten ^{A)C)G)} , Backerbsen ^{A)C)G)} oder Nudeln ^{A)C)}	€ 3,10
Leberknödelsuppe ^{A)C)L)}	€ 3,50
Französische Zwiebelsuppe ^{L)} mit Käse ^{A)G)} gratiniert	€ 3,90
Knoblauchsuppe ^{A)G)L)} mit Croutons	€ 3,90
Alt Wiener Suppentopf ^{A)C)L)}	€ 4,50
Fleischstrudelsuppe ^{A)C)G)L)}	€ 3,90

Für den kleinen Hunger

Schinken-Käse-Toast ^{A)G)}	€ 3,10
Frankfurter ^{A)} oder Debreziner ^{L)M)} Würstel mit Senf und Kren	€ 3,60
Würstel mit Saft ^{A)L)}	€ 4,90
Frankfurter ^{A)} oder Debreziner ^{L)M)}	€ 6,80
Cactus-Toast ^{A)C)G)} glasierte Zwiebelringe mit Tomaten auf Toast mit Schinken, Käse & Spiegelei	€ 7,50
Putentost "Hawaii" ^{A)C)G)M)} kleines Putenfilet auf Toast mit Ananasscheiben, Käse & Spiegelei	€ 7,90
Salatschüssel mit Schinken- & Käsestreifen ^{C)G)L)O)} diverse Salate nach Saison mit Schinken-, Käsestreifen & einem Ei garniert, mit Joghurt dressing mariniert	€ 9,90
Salatschüssel mit gegrillten Garnelen ^{B)G)L)M)O)} diverse Salate nach Saison, mit gegrillten Garnelen mit Knoblauchdressing mariniert	€ 9,90

Wiener Spezialitäten

Wiener Schnitzel ^{A)C)G)} vom Schwein, mit gemischtem Salat ^{L)O)}	€ 9,50
Hünerschnitzel gebacken ^{A)C)G)} mit gemischtem Salat ^{L)O)}	€ 9,80
Hühnerstreifen gebacken ^{A)C)G)} auf Erdäpfel-Vogel Salat ^{L)O)} mit Kernöl	€ 8,90
Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{G)L)}	€ 15,60
Faschierter Braten mit Kartoffelpüree ^{A)C)G)L)}	€ 8,90
Hühnerleber gebacken mit Mayonnaisesalat ^{A)C)G)M)O)}	€ 9,90
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel ^{A)C)G)L)O)}	€ 9,70
Cordon-Bleu ^{A)C)G)} gebackenes Schweinsschnitzel, mit Schinken & Käse gefüllt dazu Mayonnaisesalat ^{C)M)O)}	€ 10,60
Hühner-Cordon-Bleu ^{A)C)G)} mit Schinken & Käse gefüllt, dazu gemischter Salat ^{L)O)}	€ 11,60
Rindsgulasch ^{A)L)} klein € 5,60 groß € 7,50	
Fiaker-Gulasch ^{A)L)} mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl u. Serviettenknödel	€ 9,90
Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken, dazu Petersilkartoffeln ^{G)L)}	€ 8,90

Schnitzelkarte

Bauern-Cordon-Bleu ^{A)C)G)} goldbraun gebackenes Schweinsschnitzel mit Speck, Käse, Zwiebel- und Paprikastreifen gefüllt & mit Rahmgurkensalat ^{G)O)} serviert	€ 11,40
Schnitzel „Kiev“ ^{A)C)G)} gebackenes Schweinsschnitzel mit Schinken und Gorgonzola gefüllt & mit gemischtem Salat ^{O)} serviert	€ 11,40
Schnitzel „Mykonos“ ^{A)C)G)} gebackenes Schweinsschnitzel mit Salami, Schafkäse und Oregano gefüllt & mit gemischtem Salat ^{O)} serviert	€ 11,40
Schnitzel „Camembert“ ^{A)C)G)} gebackenes Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Camembert gefüllt & mit gemischtem Salat ^{O)} serviert	€ 11,40
Großmutter Schnitzel ^{G)M)} gegrilltes Schweinsschnitzel mit Speck, Käse, Zwiebel- und Paprikastreifen gefüllt & mit Pommes und Gemüse serviert	€ 11,40
Großvater Schnitzel ^{A)C)G)} gebackenes Schweinsschnitzel mit Schinken, Käse und Pfefferoni gefüllt & mit gemischtem Salat ^{O)} serviert	€ 11,40
Schnitzel „Hawaii“ ^{C)G)M)} gegrilltes Schweinsschnitzel mit Schinken, Käse und Ananas gefüllt & mit Spiegelei und Braterdäpfeln serviert	€ 11,40
Schnitzel „Du Chef“ ^{A)C)G)} gebackenes Schweinsschnitzel mit Schinken und Champignon gefüllt, mit Tomaten und Gouda gratiniert, mit Petersilienerdäpfeln serviert	€ 11,40
Schnitzel „Florentiner“ ^{A)C)G)L)M)} in der Pfanne zart gebratenes Schweinsschnitzel mit Schinken, Blattspinat und Käse überbacken & mit Nockerln serviert	€ 11,40

Gegen einen Aufpreis von € 1,- erhalten Sie jedes Schnitzel auch mit Hühnerfleisch zubereitet.

Vom Grill

Hausplatte für 2 Personen ^{A)C)G)M)}	€ 29,00
Variation von gegrilltem & gebackenem Fleisch (Huhn, Rind, Schwein, Speck) mit Salatgarnierung, Butterreis, Pommes frites, Gemüse & Früchtespieß	
Mixed Grill pro Person ^{M)} (Huhn, Rind, Schwein, gebratener Speck) mit Pommes frites, Gemüse & Kräutercreme	€ 13,50
Ausgelöste Grillkoteletten ^{M)} mit Pommes frites, Gemüse & Kräutercreme	€ 9,90
Gegrillte Hühnerstreifen ^{M)} auf Blattsalat ^{O)} mit Dressing ^{G)}	€ 8,90
Cevapcici mit Pommes frites, Salatgarnierung ^{O)} & Zwiebelsenf ^{M)}	€ 9,20
Gebratener Schafkäse ^{G)L)M)O)} im Speckmantel auf buntem Salatteller mit Joghurt dressing	€ 9,80
Cactus Spezialburger ^{A)G)N)} mild od. scharf, mit Wedged Potatoes	€ 9,50

Für unsere Vegetarier

Käsenockerln ^{A)C)G)} mit Blattsalat ^{O)}	€ 9,20
Eiernockerln ^{A)C)} mit Blattsalat ^{O)}	€ 7,50
Gebackener Emmentaler ^{A)C)G)} mit Sauce Tartare ^{G)M)}	€ 8,50
Gebackene Spinatstachel ^{A)C)G)} mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare ^{G)M)}	€ 8,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) glutenhaltiges 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

Aus der Pfanne

Znaimerschnitzel ^{A)C)G)L)M)}	€ 11,40
Naturschnitzel mit Butternockerln, in pikanter Gurkerl-Senf sauce	
Knoblauchschnitzel ^{A)G)L)} mit Reis	€ 10,90
Zwiebelrostbraten gedünstet ^{A)L)M)} m. Braterdäpfeln & Röstzwiebel	€ 15,60
Vanilleroastbraten gedünstet ^{A)G)L)} mit Braterdäpfeln & frisch gepresstem Knoblauch	€ 15,60
Hünerschnitzel natur ^{A)} mit Reis	€ 9,80

Unsere Fischspezialitäten

Gegrillter Zander "serbische Art" ^{A)D)} mit Petersilerdäpfel & Kräutercreme	€ 15,50
Gebackener Kabeljau ^{A)C)D)G)} mit Erdäpfelsalat ^{O)}	€ 11,20
Gebackene Scholle ^{A)C)D)G)} mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare ^{G)M)}	€ 10,50

Für unsere kleinen Gäste

Bob Baumeister ^{A)C)G)} Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes frites & Ketchup ^{A)}	€ 6,20
Benjamin Blümchen 1 Paar Frankfurter mit Pommes frites & Ketchup ^{A)}	€ 6,20
Wickie ^{A)C)G)} Hühnerruggets mit Pommes frites & Ketchup ^{A)}	€ 6,20
Nemo ^{A)C)D)G)} Fischstäbchen mit Pommes frites & Ketchup ^{A)}	€ 6,20

Nachtsch

Hausgemachte Schokotorte mit Schlagobers ^{A)C)G)}	€ 3,20
Hausgemachte Apfelspalten mit Zimtzucker ^{A)C)G)}	€ 5,90
Topfentorte ^{A)C)G)}	€ 3,20
Schokoladepalatschinken ^{A)C)F)G)} 2 Stk., mit Schlagobers	€ 4,40
Marmeladepalatschinken ^{A)C)G)} 2 Stk., mit Marillenmarmelade gefüllt	€ 3,60
Eispalatschinke ^{A)C)F)G)} 1 Stück, mit Vanilleeis gefüllt, mit Schokosauce & Schlagobers garniert	€ 4,10
Maronipalatschinke ^{A)C)G)} 1 Stück, mit Maronicreme gefüllt, garniert mit Schlagobers	€ 4,50
Heiße Liebe ^{F)G)} Vanilleeis mit Schlagobers, dazu heiße Himbeeren	€ 5,20
Kastanienreis ^{G)} mit Schlagobers	€ 4,50
Mohr im Hemd ^{A)C)F)G)H)} mit Schokosauce & Schlagobers	€ 4,90
Topfenstrudel ^{A)C)G)} oder Apfelstrudel ^{A)C)} mit Vanillesauce	€ 2,90 € 4,60
Kaiserschmarren ^{A)C)G)O)} mit Zwetschenröster	€ 6,20
Buchteln ^{A)C)G)O)} mit Vanillesauce	€ 5,20
Hausgemachtes Maronitiramisu ^{A)C)G)H)}	€ 4,90
Hausgemachtes Tiramisu ^{A)C)G)}	€ 4,90
Tichys Eismarillenknödel ^{A)C)G)H)}	1 Stück € 3,60 2 Stück € 6,50