

## Alkoholfreie Getränke

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

## Prickelndes zu jedem Anlass

<b>Hugo-Spritzer</b>	0,25 l	€ 3,30
weißer Spritzer mit Holundersirup, Limettenscheibe und Minze		
<b>Aperol-Spritzer</b>	0,25 l	€ 3,30
weißer Spritzer mit Aperol und Orangenscheibe		
<b>Gurken-Spritzer</b>	0,25 l	€ 3,30
weißer Spritzer mit Gurkensirup und Gurkenscheiben		
<b>Veilchen-Spritzer</b>	0,25 l	€ 3,30
weißer Spritzer mit Veilchensirup, Limettenscheibe und Veilchen		
<b>Holunder-Minze Prosecco</b>	0,1 l	€ 4,50
Glas Prosecco mit Holundersirup, Limettenscheibe und Minze		
<b>Aperol-Prosecco</b>	0,1 l	€ 4,50
Glas Prosecco mit Aperol und Orangenscheibe		
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,25 l	€ 4,50
mit Lillet, Schweppes, Limettenscheibe, Granatapfelkernen und Minze		
<b>Bellini</b>	0,1 l	€ 4,50
Glas Prosecco mit Pfirsichmark		
<b>Glas Sekt oder Sekt Orange oder Glas Prosecco</b>	0,1 l	€ 4,10
ohne Alkohol:		
<b>Holunder-Minze Soda</b>	0,25 l	€ 2,--
Sodawasser mit Holundersirup, Limettenscheiben und Minze	0,5 l	€ 3,60
<b>Himbeer-Soda</b>	0,25 l	€ 1,90
Sodawasser mit Himbeersirup	0,5 l	€ 3,50

## Warme Getränke

<u>Kaffee</u>		
kleiner Brauner <sup>G</sup> , kleiner Mocca		€ 2,10
großer Brauner <sup>G</sup> , großer Mocca		€ 3,80
Melange mit Milchschaum <sup>G</sup>		€ 3,00
Häferkaffee <sup>G</sup>		€ 3,40
Cappuccino <sup>G</sup>		€ 3,20
Chocciatto <sup>G</sup>		€ 3,30
Latte Macchiato <sup>G</sup>		€ 3,50
Verlängerter mit Kaffeeobers <sup>G</sup>		€ 3,00
<u>Tee</u>		
Kanne Schwarzer Tee mit Milch <sup>G</sup> od. Zitrone		€ 2,40
Kanne Schwarzer Tee mit Rum (2 cl)		€ 3,80
Kanne Pfefferminztee, Hagebuttentee		€ 2,40
Kanne Kamillentee, Früchteteeemischung		€ 2,40
<u>Sonstige warme Getränke</u>		
1/4 l Glühwein <sup>O</sup> , weiß od. rot		€ 3,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers <sup>G</sup>		€ 3,60
1/4 l Milch, kalt od. warm <sup>G</sup>		€ 1,40

## Biere

<u>Offene Biere</u>			
Zipfer Urtyp <sup>A)</sup>	Krüge	l 0,50	€ 3,80
Zipfer Urtyp <sup>A)</sup>	Seidel	l 0,33	€ 2,80
Zipfer Urtyp <sup>A)</sup>	Pfiff	l 0,20	€ 2,60
Stiegl <sup>A)</sup>	Krüge	l 0,50	€ 3,80
Stiegl <sup>A)</sup>	Seidel	l 0,33	€ 2,80
Stiegl <sup>A)</sup>	Pfiff	l 0,20	€ 2,60
Zwickl Paracelsus <sup>A)</sup>	Krüge	l 0,50	€ 4,10
Zwickl Paracelsus <sup>A)</sup>	Seidel	l 0,33	€ 3,10
Gemischtes <sup>A)</sup>	Krüge	l 0,50	€ 4,00
Gemischtes <sup>A)</sup>	Seidel	l 0,33	€ 3,00
<u>Flaschenbiere</u>			
Wieselburger <sup>A)</sup>		Fl 0,50	€ 3,60
Gösser Märzen <sup>A)</sup>		Fl 0,50	€ 3,60
Weizen hefefrüb <sup>A)</sup>		Fl 0,50	€ 3,90
Alkoholfreies Bier <sup>A)</sup>		Fl 0,50	€ 3,60
Dunkles Bier <sup>A)</sup>		Fl 0,50	€ 3,60
Radler <sup>A)</sup>		Fl 0,50	€ 3,80
Heineken <sup>A)</sup>		Fl 0,33	€ 3,40

## Weine

Weißwein <sup>O)</sup>	1/8	€ 1,50
Rotwein <sup>O)</sup>	1/8	€ 1,50
Rosé <sup>O)</sup>	1/8	€ 1,90
Ribisel <sup>O)</sup>	1/8	€ 1,90
1/4 Gespritzter, weiß od. rot <sup>O)</sup>	l 0,25	€ 2,30
1/4 Pfirsichspritzer, weiß od. rot <sup>O)</sup>	l 0,25	€ 2,60
1/4 Aperol-Spritzer <sup>O)</sup>	l 0,25	€ 3,30
1/4 Hugo-Spritzer <sup>O)</sup>	l 0,25	€ 3,30

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 <sup>G)</sup>	2 cl	€ 3,30
Tequila rosé <sup>G)</sup>	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	Fl 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	Fl 0,75	€ 26,00
Schlumberger Sparkling	Fl 0,75	€ 34,00
Piccolo v. Henkel	Fl 0,20	€ 7,80
Piccolo v. Schlumberger Sparkling	Fl 0,20	€ 9,00

## Suppen

Klare Rindsuppe <sup>L)</sup> mit Frittaten <sup>A)C)G)</sup> , Backerbsen <sup>A)C)G)</sup> oder Nudeln <sup>A)C)</sup>	€ 2,80
Leberknödelsuppe <sup>A)C)L)</sup>	€ 3,40
Französische Zwiebelsuppe <sup>L)</sup> mit Käse <sup>A)G)</sup> gratiniert	€ 3,50
Knoblauchsuppe <sup>A)G)L)</sup> mit Croutons	€ 3,50
Alt Wiener Suppentopf <sup>A)C)L)</sup>	€ 4,50
Fleischstrudelsuppe <sup>A)C)G)L)</sup>	€ 3,50

## Für den kleinen Hunger

Schinken-Käse-Toast <sup>A)G)</sup>	€ 3,10
Frankfurter <sup>A)</sup> oder Debreziner <sup>L)M)</sup> Würstel mit Senf und Kren	€ 3,20
Würstel mit Saft <sup>A)L)</sup>	€ 4,60
Frankfurter <sup>A)</sup> oder Debreziner <sup>L)M)</sup>	€ 6,80
Cactus-Toast <sup>A)C)G)</sup> glasierte Zwiebelringe mit Tomaten auf Toast mit Schinken, Käse & Spiegelei	€ 7,20
Putentost "Hawaii" <sup>A)C)G)M)</sup> kleines Putenfilet auf Toast mit Ananasscheiben, Käse & Spiegelei	€ 7,20
Salatschüssel mit Schinken- & Käsestreifen <sup>C)G)L)O)</sup> diverse Salate nach Saison mit Schinken-, Käsestreifen & einem Ei garniert, mit Joghurdressing mariniert	€ 7,90
Salatschüssel mit gegrillten Garnelen <sup>B)G)L)M)O)</sup> diverse Salate nach Saison, mit gegrillten Garnelen mit Knoblauchdressing mariniert	€ 9,90

## Wiener Spezialitäten

Wiener Schnitzel <sup>A)C)G)</sup> vom Schwein, mit gemischtem Salat <sup>L)O)</sup>	€ 9,20
Hühnerschnitzel gebacken <sup>A)C)G)</sup> mit gemischtem Salat <sup>L)O)</sup>	€ 9,50
Hühnerstreifen gebacken <sup>A)C)G)</sup> auf Erdäpfel-Vogelersalat <sup>L)O)</sup> mit Kernöl	€ 8,90
Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce <sup>G)L)</sup>	€ 13,80
Faschierter Braten mit Kartoffelpüree <sup>A)C)G)L)</sup>	€ 8,50
Hühnerleber gebacken mit Mayonaisesalat <sup>A)C)G)M)O)</sup>	€ 8,90
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel <sup>A)C)G)L)O)</sup>	€ 9,20
Cordon-Bleu <sup>A)C)G)</sup> gebackenes Schweinsschnitzel, mit Schinken & Käse gefüllt dazu Mayonaisesalat <sup>C)M)O)</sup>	€ 10,40
Hühner-Cordon-Bleu <sup>A)C)G)</sup> mit Schinken & Käse gefüllt, dazu gemischter Salat <sup>L)O)</sup>	€ 11,10
Rindsgulasch <sup>A)L)</sup> klein € 5,20 groß € 7,50	
Fiaker-Gulasch <sup>A)L)</sup> mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl u. Serviettenknödel	€ 9,90
Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken, dazu Petersilkartoffeln <sup>G)L)</sup>	€ 8,50

## Schnitzelkarte

Bauern-Cordon-Bleu <sup>A)C)G)</sup> goldbraun gebackenes Schweinsschnitzel mit Speck, Käse, Zwiebel- und Paprikastreifen gefüllt & mit Rahmgurkensalat <sup>G)O)</sup> serviert	€ 10,90
Schnitzel „Kiev“ <sup>A)C)G)</sup> gebackenes Schweinsschnitzel mit Schinken und Gorgonzola gefüllt & mit gemischtem Salat <sup>O)</sup> serviert	€ 10,90
Schnitzel „Mykonos“ <sup>A)C)G)</sup> gebackenes Schweinsschnitzel mit Salami, Schafkäse und Oregano gefüllt & mit gemischtem Salat <sup>O)</sup> serviert	€ 10,90
Schnitzel „Camembert“ <sup>A)C)G)</sup> gebackenes Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Camembert gefüllt & mit gemischtem Salat <sup>O)</sup> serviert	€ 10,90
Großmutter Schnitzel <sup>G)M)</sup> gegrilltes Schweinsschnitzel mit Speck, Käse, Zwiebel- und Paprikastreifen gefüllt & mit Pommes und Gemüse serviert	€ 10,90
Schnitzel „Zigeuner“ <sup>A)C)G)</sup> gebackenes Schweinsschnitzel mit Schinken, Käse und Pfefferoni gefüllt & mit gemischtem Salat <sup>O)</sup> serviert	€ 10,90
Schnitzel „Hawaii“ <sup>C)G)M)</sup> gegrilltes Schweinsschnitzel mit Schinken, Käse und Ananas gefüllt & mit Spiegelei und Braterdäpfeln serviert	€ 10,90
Schnitzel „Du Chef“ <sup>A)C)G)</sup> gebackenes Schweinsschnitzel mit Schinken und Champignon gefüllt, mit Tomaten und Gouda gratiniert, mit Petersilienerdäpfeln serviert	€ 10,90
Schnitzel „Florentiner“ <sup>A)C)G)L)M)</sup> in der Pfanne zart gebratenes Schweinsschnitzel mit Schinken, Blattspinat und Käse überbacken & mit Nockerln serviert	€ 10,90

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

## Vom Grill

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

## Für unsere Vegetarier

Käsenockerln <sup>A)C)G)</sup> mit Blattsalat <sup>O)</sup>	€ 8,50
Eiernockerln <sup>A)C)</sup> mit Blattsalat <sup>O)</sup>	€ 7,50
Gebackener Emmentaler <sup>A)C)G)</sup> mit Sauce Tartare <sup>G)M)</sup>	€ 8,50
Gebackene Spinatstachel <sup>A)C)G)</sup> mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare <sup>G)M)</sup>	€ 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 <sup>A)C)G)L)M)</sup>	€ 10,50
Naturschnitzel mit Butternockerln, in pikanter Gurkerl-Senfsoße	
Knoblauchschnitzel <sup>A)G)L)</sup> mit Reis	€ 10,50
Zwiebelrostbraten gedünstet <sup>A)L)M)</sup> m. Braterdäpfeln & Röstzwiebel	€ 14,20
Vanilleroastbraten gedünstet <sup>A)G)L)</sup> mit Braterdäpfeln & frisch gepresstem Knoblauch	€ 14,20
Hühnerschnitzel natur <sup>A)</sup> mit Reis	€ 9,50

## Unsere Fischspezialitäten

Gegrillter Zander "serbische Art" <sup>A)D)</sup> mit Petersilerdäpfel & Kräutercreme	€ 14,90
Gebackener Kabeljau <sup>A)C)D)G)</sup> mit Erdäpfelsalat <sup>O)</sup>	€ 11,20
Gebackene Scholle <sup>A)C)D)G)</sup> mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare <sup>G)M)</sup>	€ 10,50

## Für unsere kleinen Gäste

Bob Baumeister <sup>A)C)G)</sup>	€ 5,90
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes frites & Ketchup <sup>A)</sup>	€ 5,90
Benjamin Blümchen 1 Paar Frankfurter mit Pommes frites & Ketchup <sup>A)</sup>	€ 5,90
Wickie <sup>A)C)G)</sup> Hühner nuggets mit Pommes frites & Ketchup <sup>A)</sup>	€ 5,90
Nemo <sup>A)C)D)G)</sup> Fischstäbchen mit Pommes frites & Ketchup <sup>A)</sup>	€ 5,90

## Nachtsch

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