

Für den kleinen Hunger

Schinken-Käse Toast ^{AFG}	4,40
Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck ^{AFG}	4,90
Ham and Eggs ^C	6,40
Schinken- oder Champignonomelette ^{CG}	9,20
Haustoast (gegrilltes Hühnerfilet auf Toast mit Cocktailsauce) ^{ACFGM}	9,20
Sautierte Hühnerfiletstreifen auf Blattsalat	9,20

Aus unserem Suppentopf

Fritatten- oder Nudelsuppe ^{ACG}	4,00
Leberknödelsuppe ^{ACGM}	4,40
Knoblauchcremesuppe mit Croutons ^{AGL}	4,90
Alt Wiener Suppentopf mit Rindfleisch ^{ACGL}	6,30
Gulasch- oder Bohnensuppe mit Gebäck ^{AL}	6,30

Fisch

Seehechtfilet gebacken mit Kartoffelsalat ^{ACDG}	10,90
Schollenfilet gebacken mit Mayonnaisesalat ^{ACDGM}	14,70
Zanderfilet vom Grill mit Petersilienkartoffeln ^{ADGM}	18,30

Vom Schwein

Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat ^{ACG}	11,70
Naturschnitzel mit Reis ^{AGLM}	12,30
Champignonschnitzel mit Reis ^{AGLM}	14,20
Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln ^{ACG}	14,20
Gebackenes Allerlei mit Sauce Tartar (Kotelette, Huhn und Leber) ^{ACGM}	14,60
Grillkotelette mit Pommes Frites und Gemüse ^{GM}	15,30
Spare Ribs mit Bratkartoffeln, Knoblauch- und Cocktailsauce ^{CGM}	16,30

Innereien

Gebackene Leber mit gemischtem Salat ^{ACG}	10,40
Geröstete Leber mit Petersilienkartoffeln ^{ALM}	11,20

Vom Huhn

Hühnerbrüstchen gebacken mit Salat ^{ACG}	13,70
Hühnergeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce und Spätzle ^{ACGLM}	15,80

Vom Rind

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln ^{AGLM}	18,70
Vanilleroastbraten mit Bratkartoffeln ^{AGLM}	18,70
Tafelspitz vom Mastochsen mit Röstkartoffeln und Apfelkren ^{CGLM}	20,90
Filetsteak mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter ^G	25,40
Pfeffersteak in Cognacsauce mit Kroketten ^{AGLM}	27,30

Im Pfandl serviert

Gourmetpfanne	20,90
Filetspitzen vom Rind und Huhn in Paprikarahmsauce mit Kroketten ^{AGLM}	
Ratsherrnpfanne	18,50
Schweinsmedaillons in Champignonsauce auf Spätzle mit Käse überbacken ^{ACGLM}	
Steirisches Jägerpfandl	16,90
Schweinskotelette mit Zwiebel, Speck, Champignons und Bratkartoffeln ^{ALGM}	
Oma's Pfanne	16,40
Schweinskoteletts in Knoblauchsauce mit Kräuterspätzle ^{AGLM}	
Holzhackerpfandl	13,30
Spätzle mit Zwiebel, Speck, Käse und gemischtem Salat ^{ACG}	

Vegetarische Gerichte

Eiernockerl mit Blattsalat ^{ACG}	9,20
Käsespätzle mit Blattsalat ^{ACG}	9,90
Champignons gebacken mit Sauce Tartare ^{ACGM}	9,40
Gebackener Käse mit Preiselbeeren ^{ACG}	9,40
Gemüseomlette mit Salatgarnitur ^{CG}	9,20

Beilagen

Reis ^{ACG}	4,10
Spätzle ^{ACG}	4,10
Pommes Frites	4,10
Bratkartoffeln	4,10
Port. Gemüse ^G	4,90
Kroketten ^{AC}	5,40
Portion Ketchup, Senf oder Mayonnaise ^{CM}	1,00
Portion Sauce Tartar oder Preiselbeeren ^{CM}	1,20
Beilagenänderung	1,20

Salate

Gemischter Salat ^{LM}	4,10
Mayonnaisesalat ^{CLM}	4,30
Salatplatte mit Schinken- und Käsestreifen ^{CGLM}	9,30
auf Wunsch mit Kernöl	1,00

Aus unserer Mehlspeisenküche

Apfelstrudel ^{ACG}	4,40
Topfenstrudel ^{ACG}	5,10
Mohr im Hemd ^{ACGH}	6,40
Marmeladepalatschinken 2 Stück ^{ACG}	6,40
Schokoladepalatschinken mit Schlag, 2 Stück ^{ACG}	7,20
Salzburger Nockerl für zwei Personen (auf Vorbestellung, ca. 30 Minuten Wartezeit) ^{AC}	13,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Aperitifs

Glas Sekt oder Sekt Orange ⁰				4,10
Campari Soda				3,90
Campari Orange				4,30
Martini ⁰				3,90

Wein

Grüner Veltliner ⁰	1/8	2,00	1/4	3,80
Zweigelt ⁰	1/8	2,00	1/4	3,80
Gespritzter ⁰			1/4	2,70
Pfirsichspritzer ⁰			1/4	3,70

Weitere Weine auf Anfrage

Sekt

Flasche Hochriegl ⁰				32,00
--------------------------------	--	--	--	-------

Bier vom Fass

Nachtflug Hausbier ^A	0,2	3,20	0,3	3,70	0,5	4,20
Gösser ^A	0,2	3,20	0,3	3,70	0,5	4,20
Alt Brünner ^A			0,3	4,00	0,5	4,90
Radler ^A			0,3	3,70	0,5	4,20

Flaschenbier

Gösser Märzen ^A				0,5	4,20
Gösser Stiftsbräu dunkel ^A				0,5	4,20
Weizenbier Edelweiß hefetrüb ^A				0,5	5,00
Gösser Naturtrüb alkoholfrei ^A				0,5	4,20

Schnäpse und Liköre

Edelbrände Marille, Birne, Kirsch, Himbeere ^H , Haselnuss, Enzian	2cl	2,90	4cl	6,20
Weinbrand oder Rum ⁰			2cl	3,00
Wodka ^A			2cl	3,30
Jägermeister			2cl	3,30
Jack Daniel's			2cl	4,00
Baileys ^G			5cl	5,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,25	3,00
Almdudler	0,25	3,00
Apfelsaft oder Orangensaft	0,25	3,20
mit Soda gespritzt	0,25	2,70
mit Wasser gespritzt	0,25	2,10
Soda	0,25	2,00
Coca Cola light	Flasche 0,33	3,60
Zitronenlimonade	Flasche 0,33	3,60
Frucade	Flasche 0,35	3,60
Eistee Pfirsich	Flasche 0,35	3,60
Marillennektar	Flasche 0,25	3,80
Johannisbeernektar	Flasche 0,25	3,80
Römerquelle prickelnd oder ohne Kohlensäure	Flasche 0,33	3,20
Red Bull	Dose 0,33	4,20
Wasser	0,25	1,00

Kaffee und Tee

Melange mit Milchschaum ^G	3,60
Verlängerter ^G	3,60
Kleiner Brauner ^G	3,00
Großer Brauner ^G	4,20
Kleiner Schwarzer ^G	3,00
Großer Schwarzer ^G	4,20
Hauskaffee mit Milchschaum ^G	4,00
Capuccino mit Schlag ^G	4,60
Heiße Schokolade ^G	4,00
mit Schlag	4,70
Tee Schwarz, Früchte, Hagebutte, Kamille, Pfefferminz	2,90
Tee mit Zitrone	3,40
Glühwein rot oder weiß ^O	5,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere