

# SUPPE

## Klare RINDSUPPE

mit Frittaten / EUR 3.90,-

mit Nudeln / EUR 3.90,-

mit gebr. Kaspressknödel / EUR 4.50,-

mit Gänseleberschöberl / EUR 4.50,-

# vegetarisch

## Gemüseteller / EUR 10.90,-

gebackene Gemüseläibchen, gegrilltes Gemüse, Spiegelei und Kartoffeln

## Hausgemachte Kaspressknödel / EUR 11.90,-

mit Vorarlberger Bergkäse

gebraten auf grünem Salat mit Petersilienkartoffel

## Käsespätzle / EUR 10.90,-

Hausgemachte Spätzle mit Vorarlberger Knöpfle Käse (Bergkäse, Emmentaler und Rässkäse), mit Zwiebel überbacken.

## Calamari fritti / EUR 9.90,-

gebackene Tintenfischringe mit Petersilienkartoffeln

Allergene Informationen sind auf Nachfrage mündlich erhältlich!

# Tageskarte

## Saftgulasch / EUR 13.90,-

Vom Holzofen mit Hausgemachten Spätzle

## Zwiebelrostbraten / EUR 19.90,-

Mit Hausgemachten Spätzle

## Hausgemachte Selchfleischknödeln / EUR 13.90,-

Mit selbst geselchtem Fleisch zubereitet,  
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

## Gefüllte Schweinsbrust / EUR 12.90,-

Mit Petersilienkartoffeln

Wir legen Wert auf Qualität und freuen uns auf ein geselliges Beisammensein.

Um den Preissteigerungen ein wenig entgegen zu wirken, sind wir bemüht unseren Betrieb so anzupassen, um Ihnen weiterhin Gelegenheit zu bieten gemütliche Stunden, bei gutem Essen und Trinken, zu genießen!

Wir werden in Zukunft, wie zu Großmutter's Zeiten, auch am Holzofen herzhaft schmeckende Gerichte für Sie kochen!

# vom Grill

## Rindersteak / EUR 32.90,-

Rinderfilet 250 g medium gebeeft (mit 800 Grad Oberhitze)  
mit Gorgonzolasoße, Gemüse und Kroketten

## Pfeffersteak / EUR 31.90,-

Rinderfilet 250 g medium gebeeft (mit 800 Grad Oberhitze)  
mit Kräuterbutter, Gemüse, rotem Pfeffer und Bratkartoffeln

## Filetspieß / EUR 16.90,-

Schweinsfilet im Speckmantel mit Zwiebel, Tomaten und Paprika am  
Spieß gegrillt dazu Pommes frites und Gemüse

## Putenspieß / EUR 15.90,-

Putenfilet mit Speck, Zwiebel, Tomaten und Paprika am Spieß gegrillt  
dazu Pommes frites und Gemüse

## Schweinelendchen / EUR 16.90,-

im Speckmantel gegrillt mit Gorgonzolasoße, Gemüse und Kroketten

## Holzhackersteak / EUR 16.90,-

drei Schweinskotelette (270g) mit Speck und  
Zwiebel gegrillt dazu Bratkartoffel

## Berner Würstel mit Pommes / EUR 9.90,-

## Grillteller / EUR 14.90,-

Schweinsfilet, Putenfilet und Schweinskotelette gegrillt  
mit Gemüse und Pommes frites

## Grillteller Spezial / EUR 25.90,-

Rinderfilet 120 g, Schweinsfilet und Putenfilet gegrillt mit Gemüse und  
Pommes frites

# kinder

## Kindergrillteller / EUR 7.90,-

gemischt Gegrilltes mit Pommes und Gemüse

## Biene Maja / EUR 5.90,-

Kinderschnitzerl mit Pommes und Salatgarnitur

## Kommissar Rex / EUR 5.90,-

ein Berner Würstel gegrillt, mit Pommes und Salatgarnitur

## Susi & Strolchi / EUR 5.90,-

geb. Schinken-Käse-Röllchen mit Pommes und Salatgarnitur

# Salate

## Steirischer Putenstreifensalat / EUR 11.90,-

in Kürbiskernpanade auf gemischtem Salat mit Paprika, Ei, Tomaten und Kernöl

## Röllchen auf Salat / EUR 11.90,-

gebackene Schinken-Käse-Röllchen auf gemischtem Salat mit Paprika, Ei und Tomaten

## Salat Nizza / EUR 10.90,-

Thunfisch auf gemischtem Salat mit Zwiebel, Ei, Paprika, Tomaten und Oliven

## Bauern Salat / EUR 10.90,-

Schafkäse auf gemischtem Salat mit Ei, Paprika, Tomaten, gebratenen Kartoffeln, Zwiebel und Speck

## Guriguru / EUR 10.90,-

gebratene Putenstreifen auf gemischtem Salat mit Tomaten, Paprika und Ei

## Kleiner Salat Blattsalat od. gemischt / EUR 4.50,-

## ... aus der Pfanne

**Gebackene Schinken-Käse-Röllchen / EUR 9.90,-**  
mit Pommes frites

**Klassisches Wiener Schweinsschnitzerl / EUR 11.90,-**  
gebacken mit Petersilienkartoffeln, Reis und Preiselbeerpflirsich

**Reh Kürbiskernschnitzerl / EUR 18.90,-**  
Heimische Rehschnitzerl mit gehackten Kürbiskernen  
gebacken, mit Petersilienkartoffeln, Reis und Preiselbeerpflirsich

**Mandelschnitzerl / EUR 12.90,-**  
Putenschnitzerl in der Mandelkruste gebacken mit Petersilienkartoffeln,  
Reis und Preiselbeerpflirsich

**Puten- Cordonbleu / EUR 12.90,-**  
mit Schinken und Käse gefüllt dazu  
Petersilienkartoffeln, Reis und Preiselbeerpflirsich

## ... im Pfandl serviert

**Hauspfandl / EUR 14.90,-**  
Putenfilet in feiner Champignonsoße, mit Kroketten

**Rehpfandl / EUR 19.90,-**  
Heimisches Reh in feiner Wildgemüesoße mit Kroketten,  
Petersilienkartoffeln, Pfirsich und Preiselbeer.

**Käsespätzle / EUR 10.90,-**  
Hausgemachte Spätzle mit  
Vorarlberger Knöpfle Käse (Bergkäse, Emmentaler und Rässkäse),  
und Zwiebel überbacken.

# kleine Gerichte

Schinken-Käse-Toast / EUR 4.90,-

Pommes / EUR 4.50,-

Sausemmerl / EUR 3.90,-

# Dessert

Mohr im Hemd / EUR 5.50,-

Tiramisu / EUR 6.90,-

Mit Eierlikör, Martini Rosso und Kaffee (nicht für Kinder!)



Eispalatschinke Madagascar Vanille / EUR 7.40,-

mit Madagascar Vanille, Obst und Schlagobers

Eisknödeln Madagascar Vanille / EUR 6.40,-

mit Amarettinibrösel auf Karamellspiegel, Früchtekompott u. Schlagobers

Topfenstrudel mit Vanilleeis / EUR 6.90,-

# Weißweine

## **Gr. Vetliner Bio Fl. 20,40 1/8 3,40**

Von Peter und Paul, Hollenburg, Niederösterreich,  
leichter Pfeffer,  
feines Säurespiel!

## **Riesling DAC Urgestein Fl. 19,20**

Von Buchholzer, Sittendorf, Kamptal, feines  
Steinobstaroma, gute Säure, sehr feingliedrig!

## **Welschriesling Fl. 20,40**

von Skoff, Gamlitz, Südsteiermark  
Leichter Welschriesling, jung und Spritzig, mit  
schöner Apfelnote!

## **Chardonnay Fl. 19,20**

Von Buchholzer, Sittendorf, Kamptal.  
Fein fruchtig im Duft, milde Säure,  
mit weichen rundlichen Abgang!

## **Sämling Spätlese Fl. 20,40**

von Tschida, Illmitz, Neusiedlersee  
Exotische Aromen mit dezenter Süße.

# Rotweine

## **Blaufränkisch Fl. 20,40 1/8 3,40**

Von Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland  
sehr ausgewogen, fruchtig und fein!

## **Zweigelt Fl. 20,40**

von Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland  
Typischer Zweigelt, Weichselaroma, fruchtig!

## **Cuvee Burgenland Bio Fl. 21,00**

Von Nittnaus Hans & Anita,  
Gols, kräftige Aromen von Waldbeeren  
Und angenehmer Trinkfreude!

## **Siglos Fl. 29,20**

von Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland,  
cuvee, barrique, langer Abgang  
und fein in den Aromen!

## **Sankt Laurent Fl. 21,00**

von Kroiss, Illmitz  
Dunkle Frucht, sehr eleganter Wein!