

Zum Einklang – ein Aperitif:

EUR

*Hausaperitif – feiner Schuss Holunderblüten
oder Erdbeermark, aufgegossen mit Sekt*

3,80

Prosecco

3,40

Martini mit Eis

3,30

Aperol mit Weißweinspritzer

3,50

Aperol mit Sekt

4,20

Cynar mit Eis

3,20

Sherry von Don Pablo – medium dry

3,30

Portwein von Sandeman “Ruby Porto”

3,90

Porto Boplaas „Cape Tawny“ aus Süd Afrika

4,50

Porto von Allesverloren „the old Vintage“ aus Süd Afrika

4,50

Porto von Fonseca „Ruby Port“

Pernod mit Eis oder Wasser

3,30

Campari Orange oder Soda

3,50

Aus dem Suppentopf:

	<i>EUR</i>
<i>Bouillon mit Grießnockerl oder Leberspätzle</i>	<i>3,20</i>
<i>Fritattensuppe</i>	<i>3,20</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	<i>3,95</i>
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>3,95</i>

Variationen vom Salat:

<i>„Bauernsalat“ - Blattsalate mit gegrilltem Speck und geriebenem Bergkäse an Balsamico Vinaigrette</i>	<i>8,50</i>
<i>„Feinschmeckersalat“ - Blattsalate mit 4 in Knoblauch und Chilli marinierten, gegrillten Riesenscampi und Balsamico Vinaigrette</i>	<i>13,50</i>
<i>„Fitness-Salat“ - gemischte Salate mit Cocktaildressing und gegrillte Putenstreifen</i>	<i>9,50</i>
<i>„Wurstsalat“ –mit bunten Salaten angereichert</i>	<i>8,50</i>

*Frische Salate entnehmen Sie bitte unserem Salatbüffet:
Brot & Butter im Preis enthalten!*

<i>Salat groß</i>	<i>4,20</i>
<i>Salat klein</i>	<i>3,10</i>

Etwas Kleines - Toast

EUR

*„Ladytoast“ – Truthahnfilet auf Toast mit Cocktailsauce
und knackigen Salaten* *8,50*

*„Hüttenttoast“ – Schweinerückensteak mit
Champignonrahmsauce und bunten Salaten angereichert* *10,50*

Ein Hauch Italien..... Tutto bene??

*Linguine mit 5 in Knoblauch und Chilli marinierten,
gegrillten Riesenscampi und Tomaten-Basilikumsauce* *16,50*

*Penne mit sonnengetrockneter Tomatensauce
und frischem Parmesan* *9,50*

Allerlei Feines aus Topf und Pfanne:

EUR

*Wiener Schnitzel im „Duo-Pack“ vom „Ländleschwein“
.....der Klassiker mit Pommes Frites* *9,20*

*„s´Nenzinger Gericht“der Renner schlechthin.....
Zarte Schweinefilets auf hausgemachten Eierspätzle,
Champignonsauce und Gemüse* *15,40*
Kleine Portion *13,90*

*„Zwiebelrostbraten“so typisch Wienerisch
serviert mit Kartoffelröstinchen und Bohnen im Speckmantel* *15,90*
Kleine Portion *14,50*

*„Panüler Röstli“ mit Speck, Schinken, Käse, darüber ein Spiegelei
.....schmackhaft & nahrhaft* *8,50*

*„Käsknöpfle i da Brenta“ mit Röstzwiebeln und Blattsalat
.....echt gsibergerisch* *9,20*

Vom Grill:

EUR

*„Fuhre Mist“kaum mehr weg zu denken
Verschiedenes gegrilltes und gebackenes Fleisch in
der Schubkarre angerichtet, dazu Kräuterbutter, Grillsauce
und Pommes Frites* *14,20*

*„Mixed Grill“.....so richtig satt essen
Verschiedenerlei vom Schwein, Rind, Pute, Speck, Bratwürstl,
serviert mit hausgemachter Zigeunersauce, dazu Kartoffelgebäck
und Pommes Frites und eine Schüssel Mixsalat* *17,90*

*„Gegrillte Hühnerbrust“ 150 Gramm.....
für den Kalorienbewussten
angerichtet mit Broccoli, Petersilienkartoffeln
und Rieslingrahmsauce* *12,50*

Unsere Hausspezialität:

*„Familienplatte“ - verschiedenes Fleisch
vom Grill & aus der Pfanne mit Kräuterbutter, Saucen,
Spätzle, Kroketten, Pommes Frites & Gemüsebouquet
für 2 Personen* *29,50*
jede weitere Person zusätzlich *14,80*
**extra Kuvert* *2,50*

Etwas Leckeres, Süßes zum Nachtisch ??

EUR

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel 2,90

*Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel
mit Eis und Sahne* 3,90

*Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel
mit Vanillesauce* 4,20

*Dessertvariation – Rotweinzwetschgen, Joghurt/Vanillesauce
Vanilleeis und warme Schokoladesauce, Früchtegarnitur* 6,50

Hausgemachte Kokoseispraline (2 Stück) 4,60

Mini Mohr im Hemd
Der klassische Mohr im Hemd mit Schokosauce im Miniformat 4,50

Diverse Eisbecher:

Verlangen Sie bitte unsere separate Eiskarte !

Kaffee & Schokospezialitäten:

*Hauskaffee – Kaffee verziert mit Gebäck,
Kaffeelikör mit Sahnehäubchen & Schälchen Vanilleeis* 4,30

Kaffee 2,20

Latte Macchiato 2,90

Kaffee Amaretto 3,50

Espresso 2,20

Milchkaffee 2,80

Capuccino 2,80

Irish Coffee 4,90

Schokolade 2,20

Cocochino 2,20

Getränkete Karte

Aperitif

<i>Hausaperitif / feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeer aufgegossen mit Sekt</i>	3,80
<i>Aperolsekt</i>	4,20
<i>Prosecco</i>	3,40
<i>Aperolspritzer</i>	3,50
<i>Martini mit Eis</i>	3,30

Sherry von Don Pablo – medium dry 3,30

<i>Portwein von Ramos Pinto Quinta da Ervamoira 10 Jahre alt</i>	5,90
<i>Porto Boplaas „Cape Tawny“ aus Süd Afrika</i>	4,50
<i>Porto von Allesverloren „the old Vintage“ aus Süd Afrika</i>	4,50
<i>Taylors Port Ruby Select Reserve</i>	4,20
<i>Fonsesca BIN 27 Fine Reserva</i>	4,90
<i>Ruby Port von Sandeman</i>	3,90

<i>Pernod mit Eis oder Wasser</i>	3,30
<i>Campari Orange oder Soda</i>	3,50

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser 0,33</i>	2,30
<i>Cola, Fanta, Spezi, Citro 0,25</i>	2,20
<i>Apfelsaft 0,25</i>	2,00
<i>Apfelsaft gespritzt 0,25</i>	2,00
<i>0,5</i>	2,90
<i>Orangensaft 0,25</i>	2,20
<i>Johannisbeer, Bitter Lemon, Tonic 0,2</i>	2,40
<i>Cola light - Almdudler 0,25</i>	2,80

Bier

<i>Frastanzer Gold Spezial 0,25</i>	2,30
<i>Frastanzer Gold Spezial 0,5</i>	3,20
<i>Franziskaner Weizen 0,3</i>	2,60
<i>Franziskaner Weizen 0,5</i>	3,50
<i>Claustaler (alkoholfrei) 0,5</i>	3,20

Wein

<i>Grüner Veltliner/Zweigelt/Rosé 0,125</i>	2,30
<i>0,25</i>	4,40

**Verlangen sie unsere separate Weinkarte mit vielseitigem Angebot oder wählen sie ihren
Lieblingstropfen direkt von der Hobelbank (international) oder aus dem Weinkasten (Österreich)!*