

Zum Einklang – ein Aperitif:

EUR

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

3,80

Prosecco

3,50

Martini mit Eis

3,30

Aperol mit Weißweinspritzer

4,20

Aperol mit Sekt

4,20

Cynar mit Eis

3,20

Sherry von Don Pablo – medium dry

3,30

Ruby Port von Fonseca

3,50

Portwein von Ramos Pinto Quinta da Ervamoira 10 Jahre alt

5,90

Porto von Fonseca „BIN 27 Fine Reserva “

4,90

Pernod mit Eis oder Wasser

3,30

Campari Orange oder Soda

3,90

Variationen vom Salat:

EUR

„Bauernsalat“ - Blattsalate mit gegrilltem Speck und geriebenem Bergkäse an Balsamico Vinaigrette *8,50*

*„Steirischer Salat“
gebackene Hühnerbrüstchen
auf Blattsalaten an Balsamico Dressing und Kürbiskernöl* *10,50*

*„Barbecue chicken wings“
auf Blattsalaten* *9,50*

„Fitness-Salat“ - gemischte Salate mit Cocktaildressing und gegrillte Putenstreifen *9,50*

„Wurstsalat“ – mit bunten Salaten angereichert *8,50*

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

Salat groß *4,70*
Salat klein *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>

Etwas Kleines - Toast

<i>„Ladytoast“ – Truthahnfilet auf Toast mit Cocktailsauce und knackigen Salaten</i>	<i>9,50</i>
<i>„Hüttentost“ – Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce und bunten Salaten angereichert</i>	<i>11,50</i>

Uriges aus dem Ländle

<i>„Panüler Rösti“ mit Speck, Schinken, Käse, darüber ein Spiegeleischmackhaft & nahrhaft</i>	<i>8,50</i>
<i>„Käsknöpfle i da Brenta“ mit Röstzwiebeln und Blattsalatecht gsibergerisch</i>	<i>9,20</i>
<i>„Bratwurst“ mit Senf und Brot</i>	<i>5,20</i>
<i>mit Pommes Frites</i>	<i>7,90</i>

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

EUR

*„Linguine“ mit 5 in Knoblauch und Chilli marinierten,
gegrillten Riesenscampi und Tomaten-Basilikumsauce*

16,50

*„Penne“ mit Basilikumpesto
und sautierten Champignons*

9,50

Aus den Gewässern

*Forellenfilet „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln*

14,50

Tagesempfehlung:

*Unsere Servicemitarbeiterin wird Ihnen dieses Gericht
sehr gerne persönlich empfehlen!*

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*

14,50

*„Mixed Grill“.....so richtig satt essen
Verschiedenerlei vom Schwein, Rind, Pute, Speck und Würstl,
serviert mit hausgemachter Zigeunersauce, dazu Kartoffelgebäck
und Pommes Frites und Salatgarnitur*

17,90

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

12,90

Allerlei Feines aus Topf und Pfanne:

EUR

*„Wiener Schnitzel“ im „Duo-Pack“ vom „Ländleschwein“
.....der Klassiker mit Pommes Frites* *9,90*

*„s´Nenzinger Gericht“der Renner schlechthin.....
Zarte Schweinefilets auf hausgemachten Eierspätzle,
Champignonsauce und Gemüse* *15,90*
Kleine Portion *14,50*

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

*„Großmutter's Gulasch“
mit Vorarlberger Butterspätzle.....wird ab 2 Personen im
original Kessel serviert* *pro Person* *12,90*

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 3,20

*Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel
mit Eis und Sahne* 4,20

*Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel
mit Vanillesauce* 4,50

*Dessertvariation – Rotweinzwetschgen, Sauerrahm,
Vanilleeis und warme Schokoladesauce, Strudelschnitte* 7,20

Hausgemachte Kokoseispraline (2 Stück) 4,60

*Mohr im Hemd
Der klassische Mohr im Hemd mit Schokosauce* 5,50

*Oma´s Traum – Apfelkuchen mit cremigem Vanilleeis
und warmer Vanillesauce* 4,20

Diverse Eisbecher: Verlangen Sie bitte unsere separate Eiskarte!

Kaffee & Schokospezialitäten:

*„Hauskaffee“ – Kaffee verziert mit Gebäck,
Kaffeelikör mit Sahnehäubchen & Schälchen Vanilleeis* 4,50
Kaffee 2,30
Latte Macchiato 2,90
Kaffee Amaretto 3,50
Espresso 2,20
Milchkaffee 2,80
Capuccino 2,80
Irish Coffee 4,90
Schokolade 2,40
Chocochino 2,40

Getränkekarte

EUR

Aperitif

<i>Hausaperitif / feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeer aufgegossen mit Sekt</i>		3,80
<i>Aperolsekt</i>		4,20
<i>Prosecco</i>		3,50
<i>Aperolspritzer</i>		4,20
<i>Martini mit Eis</i>		3,30
<i>Sherry von Don Pablo – medium dry</i>		
<i>Portwein von Ramos Pinto Quinta da Ervamoira 10 Jahre alt</i>		5,90
<i>Ruby Port von Fonseca</i>		3,50
<i>Porto von Fonseca „BIN 27 Fine Reserva“</i>		4,90
<i>Pernod mit Eis oder Wasser</i>		3,30
<i>Campari Orange oder Soda</i>		3,90

Alkoholfreie Getränke

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

Bier

<i>Frastanzer Gold Spezial</i>	0,2	2,30
<i>Frastanzer Gold Spezial</i>	0,3	2,70
<i>Frastanzer Gold Spezial</i>	0,5	3,30
<i>Franziskaner Weizen</i>	0,3	2,90
<i>Franziskaner Weizen</i>	0,5	3,60
<i>Claustaler (alkoholfrei)</i>	0,5	3,30

Wein

<i>Grüner Veltliner/Zweigelt/Rosé</i>		
	0,125	2,60
	0,25	4,90

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