

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>3,10</i>
<i>Fritattensuppe</i>	<i>2,95</i>
<i>Hausgemachte Knoblauchsuppe mit Brotroutons</i>	<i>3,90</i>
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>3,95</i>

Salate, Toast & Sonstiges:

<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>„Ladytoast“ – Truthahnfilet auf Toast mit Cocktailsauce und knackigen Salaten</i>	<i>8,50</i>
<i>„Hüttentost“ – Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce und bunten Salaten angereichert</i>	<i>10,50</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>

Italienische Woche vom 25.2. bis 7.3.

Vorspeise - antipasto

EUR

*Tomaten und Mozzarella
mit Basilikumpesto*

€ 6,50

Melonenfächer mit Prosciutto

€ 7,50

Hauptspeise – pasto principale

Tagliatelle

mit einer Schinken- Petersilie- Sahnesauce

€ 10,50

Linguine

*serviert mit 5 in Knoblauch und Chilli marinierten,
gegrillten Riesenscampi mit Tomaten-
Basilikumsauce*

€ 16,50

Gebratene Lammhüfte

*an Thymianjus mit Gnocci Bomain
und gegrillten Zucchini*

€ 17,50

Gegrillte Hühnerschenkel

*mit Oliven, Kapern und Zitrone,
serviert mit Kartofflewedges*

€ 13,50

Kabeljaurücken Medaillons

*vom Grill mit Tagliatelle auf frischer
Tomaten-Basilikum Sauce*

€ 16,50

Gebratene Schweinefilet Medaillons

mit Auberginen und Cocktailtomatenragout

€ 14,50

Dessert – dolce

Cappuccino Panacotta

€ 5,50

Tiramisu

€ 4,50

Stracciatellabecher

*Bananenscheiben & Eierlikör auf je 2 Kugeln
Stracciatella & Vanille-Eis & Sahnehaube*

€ 5,90

Nicht zu vergessenfrischer Fisch:

Da wir nur frische Fische anbieten, gibt es täglich nach Marktangebot ein anderes Fischgericht.

Unsere Servicemitarbeiterin wird Ihnen dieses Gericht sehr gerne persönlich empfehlen!

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

*Rindstafelspitz auf Bouillonkartoffeln mit Kren
..... so typisch Österreich*

12,50

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

7,50

*„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* *13,90*

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

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

*Zweierlei “Blanc – Noir“ Feines vom Schwein und Rind
angerichtet mit Kräuterbutter und Portweinsauce,
separat serviert mit dreierlei Beilagen des Tages* *16,20*

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 Vanillesauce* 4,20

*Strudelvariation vom Apfel & Topfen
mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahnetupfer* 4,30

*Dessertvariation - Rotweinzwetschgen, Sauerrahm,
Vanilleeis und warme Schokoladensauce* 6,50

Hausgemachte Kokoseispraline 4,60

Rotweinzwetschgen auf Sauerrahm 6,50

Diverse Eisbecher:

Verlangen Sie bitte unsere separate Eiskarte !

Kaffee & Schokospezialitäten:

*Hauskaffee – Kaffee verziert mit Gebäck,
Kaffeelikör mit Sahnehäubchen & Schälchen Vanilleeis* 3,90

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 1,90

Cocochino 2,10

Getränkekarte

		EUR
Aperitif		
<i>Hausaperitif / feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeer aufgegossen mit Sekt</i>		3,80
<i>Aperolsekt</i>		4,20
<i>Prosecco</i>		3,40
<i>Aperolspritzer</i>		3,50
<i>Martini mit Eis</i>		3,30
<i>Sherry von Don Pablo – medium dry</i>		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>Taylor's Port Ruby Select Reserve</i>		4,20
<i>Fonseca 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</i>	0,33	2,30
<i>Cola, Fanta, Spezi, Citro</i>	0,25	2,20
<i>Apfelsaft</i>	0,25	2,00
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,25	1,90
	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	2,70
Bier		
<i>Frastanzer Gold Spezial</i>	0,25	2,30
<i>Frastanzer Gold Spezial</i>	0,5	3,10
<i>Franziskaner Weizen</i>	0,3	2,60
<i>Franziskaner Weizen</i>	0,5	3,50
<i>Claustaler (alkoholfrei)</i>	0,5	3,20
Wein		
<i>Grüner Veltliner/Zweigelt/Rosé</i>	0,125	2,30
	0,25	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)!*