

SUPPEN

SOUPS

FRITTATENSUPPE <small>ACGL</small>	€ 4,60
Beef broth with sliced pancakes	
NUDELSUPPE <small>ACGL</small>	€ 4,60
Noodle soup	
KNOBLAUCHRAHMSUPPE KRÄUTERHAUBE <small>GL</small>	€ 5,50
Garlic soup	
TOMATENSUPPE SAHNEHÄUBCHEN <small>G,L</small>	€ 5,50
Tomato soup	
TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE <small>ACGL</small>	€ 5,50
Beef broth with bacon dumplings	

VORSPEISEN

STARTERS

CARPACCIO VOM RIND SALATBOUQUET <small>AG</small>	€ 13,80
Beef carpaccio, green salads	
LACHSTARTAR ROTE BEETE CARPACCIO & WASABI-MAYONNAISE <small>DFGM</small>	€ 13,40
Salmon tartar beetroot carpaccio & wasabi-mayonnaise	
MELONE MIT PARMASCHINKEN & RUCOLA	€ 9,80
Melon with parma ham and rucola	

KLASSIKER

CLASSICS

WIENER TAFELSPITZ
APFELKREN | RÖSTKARTOFFEL GL € 18,80

Boiled beef (cap of rump), apple sauce
with horse-radish, fried potatoes

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN
POMMES FRITES ACGE € 15,90

Breadcrumbs pork cutlet, french fries

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
POMMES FRITES ACGE € 16,90

Two slices of pork cutlet, stuffed with ham and cheese,
bread crumbed, french fries

HAUSPFANNE
SPECKRAHMSPÄTZLE ACGOL € 20,80

Schweinsmedaillons | Champignons | Käse
Medallions of pork gratinated with mushrooms
and cheese, „Spätzle“ with cream and bacon

TIROLER BAUERNPFANNE OL € 17,90

Schweinerückensteak | Röstkartoffel | Speck | Würstel
Farmer´s pan Tyrolean style, pork steak, sliced bacon
and fried potatoes

GRILLTELLER | KRÄUTERBUTTER
POMMES FRITES EG € 19,50

Rind | Schwein | Pute
Grilled meats (beef, pork, turkey), herb butter, french fries

ZWIEBELROSTBRATEN | RÖSTKARTOFFEL
SPECKBOHNEN ACGOL € 20,90

Onion roast beef with fried potatoes and beans with bacon

STEAK

RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND

local beef

- Ladys Cut 180g € 18,90
- Regular Cut 220g € 22,70

ENTRECOTE IN SCHEIBEN AUF RUCOLA & PARMESAN 220g

€ 24,50

Entrecote in slices, with rocket & parmesan cheese

- **PUTENSTEAK | TURKEY** € 15,20
- **STEAKTOAST** € 18,80

BEILAGEN / SIDE ORDERS

- Salat (Buffet) | lettuce (buffet) € 5,00
- Süßkartoffelpommes | sweet potato fries € 4,80
- Pommes Frites | french fries € 4,10
- Kroketten | croquettes € 4,50
- Rösti | hash browned potatoes € 4,80
- hausgemachte Kartoffelpaunzen | homemade baked potatoes € 4,50
- Speckbohnen | beans with bacon € 4,10
- Garnelen pro Stück | prawns price per unit € 2,50

SAUCE

- Pfeffersauce | pepper sauce € 1,90
- 2erlei Dip | 2 dips € 1,90
- Currysauce | curry sauce € 1,90

WILD

LOCAL DEER

WILDRAGOUT EO € 20,50

gebratene Speckwürfel | Kartoffelkroketten | Apfelrotkraut

Deer ragout with roasted bacon cubes served with potatoe croquettes and red cabbage

HIRSCHBRATEN ACGO € 21,30

Wacholderrahmsauce | hausgemachte Spätzle | Preiselbeerbirne

Deer roast served with juniperberry cream sauce, homemade "Spätzle" and cranberry-pear

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST ACEGO € 21,50

Orangensauce | Apfelrotkraut | hausgemachte Kartoffelpaunzen

Roasted barbarie duck breast with orange sauce served with red cabbage and homemade baked potatoes

VEGETARISCH

VEGETARIAN DISH

GEBACKENE GRAUKÄSETASCHERL SAUERRAHMDIP ACEGM € 11,90

Baked potatoes filled with Tyrolean cheese and sour cream dip

TIROLER KÄSESPÄTZLE ACG € 13,50

Röstzwiebel | Salat vom Buffet

Tyrolean "Spätzle" (homemade noodles) with cheese, served with cheese, roast onions, and salad from the buffet

TEIGTASCHEN | KÜRBISFÜLLUNG ACG € 13,30

brauner Butter | frischer Parmesan

Ravioli filled with pumpkin served with brown butter and freshly grated parmesan cheese

NUDELPFANNE ACG € 13,10

hausgemachte Bandnudeln | Champignons | Gemüse | Rahmsauce

Noodles (homemade tagliatelle) served in a pan with mushrooms and vegetables in cream sauce

FISCH

FISH

ZANDERFILET ACDG € 21,90
Rieslingsauce | Gemüsenudeln | Broccoli
Pike-perch fillet, vegetable noodles, broccoli

**ÖZTALER LACHSFORELLENFILET
BÄRLAUCHRISOTTO** ADG € 22,50
Local salmon trout with ramsons-risotto

SALATE

SALADS

GRIECHISCHER BAUERNSALAT G € 11,90
Tomate | Gurke | Zwiebel | Paprika | Oliven | Schafkäse
Greek salad (tomatoes, cucumbers, onions, pepper, olives, feta cheese)

BLATTSALATE | GEGRILLTES ZANDERFILET AD € 16,20
Variety of green salads with grilled pike-perch

CÄSAR SALAT ACGFM € 10,80
Knackige Blattsalate | Cherry Tomaten
geröstete Speckwürfel | Croutons | Parmesanspalten
Mixed green salad with tomatoes, roasted bacon, croutons and parmesan cheese

TOPPING

– Rinderwürfel | beef 100g € 7,50
– Garnelen pro Stück | prawns price per unit € 2,50

SWEET CHILI SALAT BEFMN € 17,80
Knackige Blattsalate | Himbeer-Vinaigrette | Orange
Riesengarnelen in Süß-Sauer-Sauce gebraten
Mixed green salad with raspberry-vinaigrette, orange, king prawns roasted in sweet chilli

EINE SCHÜSSEL SALAT VOM BUFFET € 5,00
From the buffet: a bowl of salads

KLEINE GÄSTE

FOR CHILDREN

PUMUCKL TELLER ACGE € 9,10

kleines Wienerschnitzel | Pommes Frites | Ketchup
Small breadcrumbed pork-cutlet, french fries, ketchup

SPAGHETTI MIT FLEISCHSUGO G KINDER PORT. € 8,10 GROSSE PORT. € 11,40

Spaghetti Bolognese

FISCHSTÄBCHEN | KARTOFFEL ACDG € 9,80

Fish sticks with potatoes

CHICKEN WINGS | POMMES FRITES € 9,80

Chicken wings, with french fries

DESSERT

PANNA COTTA ACG € 6,50

SCHOKOLADEN MOUSSE FRISCHE FRÜCHTE CG € 7,80

Mousse au Chocolat with fresh fruits

SCHOKO SOUFFLÉ | VANILLEEIS FRISCHE FRÜCHTE ACG € 7,80

Chocolate soufflé with vanilla ice cream
and fresh fruits

APFEL - TOPFENSTRUDEL ACG € 4,20

Apple strudel - strudel with quark cheese

LIMO

COLA	0,2l	€ 2,80
COLA LIGHT	0,33l	€ 3,20
FANTA	0,2l	€ 2,80
SPEZI	0,2l	€ 2,80
SPRITE	0,2l	€ 2,80
BITTER LEMON	0,2l	€ 3,20
TONIC WATER	0,125l	€ 2,80
ALMDUDLER	0,35l	€ 3,20
MINERALWASSER	0,33l	€ 2,80
SODAWASSER	0,5l	€ 1,60
SODAWASSER	1l	€ 3,10
MINERALWASSER prickelnd	0,75l	€ 5,50
MINERALWASSER still	0,75l	€ 5,50
LIMO	0,4l	€ 4,30
RED BULL		€ 3,50
MILCH	0,4l	€ 1,80
SKI WASSER	0,2l	€ 2,00
SKI WASSER	0,4l	€ 3,20

FRUCHTSÄFTE

JOHANNISBEERSAFT	0,2l	€ 3,30
PFIRSICH	0,2l	€ 3,30
VITAMINSAFT	0,2l	€ 3,30
APFELSAFT	0,2l	€ 2,80
ORANGENSAFT	0,2l	€ 3,30
PFIRSICH EISTEE	0,33l	€ 3,30

APERITIF

CAMPARI SODA	4cl	€ 4,60
CAMPARI ORANGE	4cl	€ 5,10
MARTINI BIANCO	5cl	€ 4,50
MARTINI ROSE	5cl	€ 4,50
WEISS GSPRITZT	0,25l	€ 3,50
ROT GSPRITZT	0,25l	€ 3,50
APEROL SPRIZZ		€ 5,80
PROSECCO	0,1l	€ 4,00
PROSECCO HOLUNDER	0,1l	€ 4,20
HUGO		€ 5,80
LILLET BERRY		€ 5,80

OFFENE ROTWEINE

	1/8l	1/4l
KALTERER SEE	€ 3,00	€ 6,00
ZWEIFELT SELECTION	€ 4,60	€ 9,20
CABERNET SAUVIGNON	€ 4,80	€ 9,60
GRANDE RESERVE CUVEE ROT	€ 5,20	€ 10,40

OFFENE WEISSWEINE

	1/8l	1/4l
GR.VELTLINER FEDERSPIEL	€ 4,60	€ 9,20
CHARDONNAY	€ 4,60	€ 9,20
CHARLOTTE HILL WELSCHRIESLING	€ 4,90	€ 9,80
ZWEIFELT ROSÉ	€ 4,60	€ 9,20

BIER

ZIPFER	0,2l	€ 2,50
ZIPFER	0,3l	€ 3,50
ZIPFER	0,4l	€ 4,50
GÖSSER TRÜB (alkoholfrei)	0,5l	€ 4,50
WEIZEN (alkoholfrei)	0,5l	€ 4,50
EDELWEISS WEIZEN	0,3l	€ 3,50
EDELWEISS WEIZEN	0,4l	€ 4,50
ZIPFER RADLER	0,3l	€ 3,50
ZIPFER RADLER	0,4l	€ 4,50
WEIZEN COLA	0,3l	€ 3,50
WEIZEN COLA	0,4l	€ 4,50

LONGDRINKS

BACARDI COLA	4cl	€ 7,00
COLA RUM	4cl	€ 6,50
WHISKY COLA	4cl	€ 9,00
WODKA BULL	4cl	€ 9,00

LIKÖRE & SPIRITUOSEN

OBSTLER	2cl	€ 2,70
WILLIAMS	2cl	€ 2,70
MARILLE	2cl	€ 2,70
RUM	2cl	€ 2,00
JÄGERMEISTER	2cl	€ 3,10
RAMAZOTTI	2cl	€ 3,10
FERNET BRANCA	2cl	€ 3,10
FLYING HIRSCH	2cl	€ 3,40
FLÜGERL	2cl	€ 3,10
TIR.ZIRBENSCHNAPS	2cl	€ 3,10

AMARETTO	2cl	€ 2,90
GRAND MARNIER	2cl	€ 2,90
BAILEYS	2cl	€ 2,90
GRAPPA POLI	2cl	€ 4,20
REMY MARTIN	2cl	€ 4,20
NUSS	2cl	€ 2,90

PRINZ FEIN-BRENNEREI

ALTE SORTEN IM HOLZFASS

ALTE MARILLE	2cl	€ 3,90
ALTE WALD-HIMBEERE	2cl	€ 3,90
ALTE HAUS-ZWETSCHKE	2cl	€ 3,90
ALTE KIRSCHKE	2cl	€ 3,90

GIN

BOMBAY SAPHIRE	4cl	€ 6,00
HENDRICK'S GIN	4cl	€ 7,70
ELEPHANT GIN	4cl	€ 9,10
GIN MOM	4cl	€ 7,50

TONIC FENTIMANS	0,125l	€ 2,80
-----------------	--------	--------

WARME GETRÄNKE

JÄGERTEE	1/4 l	€ 4,50
GLÜHWEIN	1/4 l	€ 4,50

KAFFEE

TASSE KAFFEE	€ 2,80
ESPRESSO	€ 2,40
DOP. ESPRESSO	€ 4,20
CAPPUCCINO	€ 3,40
LATTE MACCHIATO	€ 3,60
IRISH COFFEE	€ 7,50
TEE NACH WAHL	€ 2,50
HEISSE ZITRONE	€ 2,10
HEISSE SCHOKO SAHNE	€ 2,80

FLASCHENWEINE ROT 0,375 l | 0,75 l

BIG JOHN CUVÉE BARRIQUE € 35,10

Weingut Scheibhofer, Andau, Burgenland
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pino Noir

OPUS EXIMIUM € 48,00

Weingut Gesellmann, Mittelburgenland
Blaufränkisch, Sankt Laurent, Zweigelt
Dunkles Rubingranat; angenehme Kräuterwürze;
frisches Waldbeerkonfit im Abgang

OPUS EXIMIUM MAGNUM 1,5L € 74,90

DAS PHANTOM 0,375 l € 25,10

Weingut K+K Kirnbauer, Mittelburgenland 0,75 l € 49,00
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah,
Waldbeer-Preiselbeer-Note, 18 monatige Barrique-Lagerung,
elegante Cassisfrucht – vollmundig mit langem Abgang

CUVÉE IMPRESARIO € 53,00

Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland
Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Duft nach Rosenpaprika und dunklem Waldbeerenkonfit;
hauchzarter schokoladiger Abgang

ZWIEGELT SELECTION € 27,00

Weingut Josef Salzl, Illmitz, Neusiedlersee
kräftige markante purpurrote Farbe; ausgeprägt fruchtiges
Weichselbukett; weicher samtiger Zweigelt

BLAUFRÄNKISCH IM EICHENFASS € 37,30

Weingut Migsich, Burgenland
feurig fruchtige Nase, säurebetont, am Gaumen leichtgewichtig,
pikante, fruchtige Würze

CABERNET SAUVIGNON € 28,50

Weingut Migsich, Burgenland
Extrakt- und Fruchtsüße, angenehmer Gerbstoff Hintergrund,
harmonische Spannung mit viel Charakter & Spiel

MERLOT UNPLUGGED € 44,20

Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee
dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase zart nach Kräutern
und Gewürzen, etwas Nougat, am Gaumen saftig, eingedickte dunkle Beeren,
feine Würze, präsenze Tannine, würziger Nachhall

KERINGER MASSIV

€ 49,60

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Blaufränkisch, Zweigelt Merlot, Cabernet
attraktives Edelholz, Schokolade, Klänge von Cassis & Brombeere

BELA REX

€ 53,50

Weingut Gesellmann, Mittelburgenland

Cabernet Sauvignon, Merlot
tiefdunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Waldbeerfrucht, Schokolade & Kirsche

RIED HERRSCHAFTSFELDER GRANDE RESERVE ROT

€ 29,90

Weingut Migsich, Burgenland

Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch
Sinnlich charmant, reife Frucht, Kirsche & Schokolade

SÜDTIROL LAGREIN D.O.C.

€ 32,80

Klosterkellerei Muri, Gries-Bozen

elegant mit samtiger Struktur, weichen Gerbstoffen, leichten
Bittermandeltönen, jugendlicher Frische, rustikaler Eleganz,
bodenständig und weltoffen: eine perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

€ 63,20

Weingut Masi, Agricola Spa, Italien

tief rubinrote Farbe, in der Nase Aromen von reifen roten Früchten
und Gewürznelken, im Mund offenbaren sich Eindrücke von Fruchtkompott
mit Noten von Kaffee und Zimt, extrem ausgewogen

MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA RIOJA DOC

€ 55,10

Marques de Riscal

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

geradlinige Struktur, wundervolle Reife und herrlich würzigen Aromen,
Reifung zwei bis drei Jahre in amerikanischen Eichenholzfässern, danach reift
er weitere drei Jahre in der Flasche

RIOJA RESERVA D.O.C.A.

0,375 l € 23,50

Marques de Riscal, Eliciego, Rueda

Rubingranat in der Nase Waldbeeren und Kirschen,
feiner Vanilletouch, am Gaumen reife rote Früchte samtiges Tannin

FLASCHENWEINE ROSE 0,75 l

ROSE ZWEIGELT

€ 27,00

Weingut Fam. Donabaum, Spitz, Wachau
trockener, spritziger Rose

WHISPERING ANGEL

€ 36,30

Weingut Chateau D'Esclans, Provence, Frankreich
helles, glänzendes Lachsrosa, leicht und würzig intensiv

WHISPERING ANGEL MAGNUM 1,5L

€ 69,20

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL

€ 27,00

Weingut Fam. Donabaum, Spitz, Wachau
trocken fruchtig mit zarten Birnenklängen

WEISSBURGUNDER MITTERSTEIG

€ 31,20

Weingut Gregor Nimmervoll, Wagram, Niederösterreich
sattes grüngelb, am Gaumen ruhig und feinziseliert, schlank bis mittelgewichtig

CHARDONNAY SELECTION

€ 27,00

Weingut Josef Salzl, Illmitz, Neusiedlersee
funkelndes helles Grüngelb, in der Nase frischer Apfel, Zitrusduft, Haselnuss, einladendes Bukett, Bananen klingen an, leichter Honigtouch

RIESLING SMARAGD

€ 36,80

Weingut Fam. Donabaum, Spitz, Wachau
einladende typische Steinobstaromatik, weißer Pfirsich am Gaumen, elegant und ausgewogen, ein tolles Süß – Säurespiel mit lebendiger Frische. Ein typischer Vertreter der Wachau!

HEIDEBODEN WEISS CUVÉE

€ 28,20

Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee
Sauvignon Blanc-Weißburgunder-Chardonnay, glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Kombination aus Frucht und delikater Würze, Zitronengelee im Abgang

„010“ LUGANA DOC

€ 33,20

Weingut Bulgarini, Lombardei

sehr intensiv strohgelb mit goldenen Reflexen, an der Nase duftet er nach Früchten mit Anklängen nach Pfirsich und Aprikose, Honig und Gewürzen, leicht mineralisch

CHARLOTTE HILL – WELSCHRIESLING

€ 29,00

Weingut Migsich, Burgenland

helles, glänzendes Strohgelb; Heublumen-Noten und zarte Würze-Effekte; elegante Frucht mit einem Touch von Honigmelone

SAUVIGNON BLANC

€ 28,10

Weingut Walter Glatzer, Göttelsbrunn, Carnuntum

reif & pikant mit klassischen Aromen
von Hollerblüten & stachelbeere

GEWÜRZTRAMINER

€ 33,30

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol

Leuchtend intensiv mit goldenen Reflexionen,
Rosenblätter, Blumen & Gewürze

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER 0,75 l

BRÜNDELMAYER BRUT, LANGENLOIS

€ 45,00

RUNIART BRUT

€ 85,00

RUINART ROSE

€ 105,00