

## Schmankerln im Frühling

Aperitif: Glas Sekt mit hausgemachtem Erdbeer-Kokos-Sorbet € 4,70  
 Glas Frizzante Rosé vom Weingut Haller, Enzersfeld € 3,50

Säfte vom Obsthof Fein aus Klein Enzersdorf:

1/8 Naturtrüber Apfelsaft gespritzt € 2,80  
 1/8 Apfel-Weichselsaft gespritzt € 2,80



Eierschwammerl-Cremesuppe <sup>A)C)G</sup> € 5,50

Beef Tartare 120g, handgeschnitten,  
 Wachtelei, Röstzwiebelbutter, Toast <sup>A)C)D)G)M)</sup> € 14,90

Spare Ribs <sup>A)L)M)N)</sup> mit Steak Pommes, Maisgemüse <sup>G)</sup> und Dipsauce <sup>C)G)M)</sup> € 19,50



Eierschwammerl-Cordon bleu <sup>A)G)L)</sup> gefüllt mit cremigen Eierschwammerl,  
 Lauch und Käse dazu Petersilerdäpfel € 17,50



Rosa gebratene Beiriedschnitte <sup>A)C)G)L)</sup>  
 mit cremigen Eierschwammerl-Gnocchi <sup>A)C)G)</sup> € 21,50



Medaillons vom Schweinsfilet <sup>A)C)G)L)</sup>  
 mit cremigen Eierschwammerl-Speck-Sauce und Erdäpfeltaler <sup>A)C)G)</sup> € 18,50

Garnelen im Sesampanade gebacken <sup>A)B)C)G)</sup>  
 auf buntem Blattsalat und Avocadodressing <sup>M)</sup> € 17,50

Eierschwammerlgulasch <sup>A)C)G)L)</sup> mit flaumigem Weißbrotknödel <sup>A)C)G)</sup> € 16,50

Cremige Eierschwammerlgnocchi <sup>A)C)G)</sup> mit frischen Kräutern € 15,50

Cheesy Double Beef Burger <sup>A)C)G)L)M)N)</sup>  
 180g Rind, Roastbeef, Cheddar, Tomate, Salat, Gurkerl, BBQ Sauce  
 mit Pommes frites oder Süßkartoffelpommes +€1,50 € 17,50

Pulled Pork Bacon Burger <sup>A)C)G)L)M)N)</sup>  
 180g Pulled Pork, Speck, Räucherkäse, Tomate, Ruccola, Röstzwiebel  
 mit Pommes frites oder Süßkartoffelpommes +€1,50 € 17,50

Veggie Burger <sup>A)C)G)L)N)</sup>  
 Cous Cous, Tomate, Salat, Eierschwammerl, Burgersauce  
 mit Pommes frites oder Süßkartoffelpommes +€1,50 € 16,50

Wiener Wäscherl mit geschäumter Vanillesauce <sup>A)C)G)</sup> € 7,80

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Waldbeersauce <sup>A)C)F)G)H)</sup> € 7,50



→ Schon auf „gefällt mir“ geklickt?

## Vorspeisen

Roastbeef-Röllchen <sup>A)G)M)</sup> mit Ruccola	€ 8,30
Shrimpscocktail „Hawaii“ <sup>B)C)M)</sup> mit getoasteten Weißbrot <sup>A)</sup>	€ 7,40
Feine Matjesfilet <sup>D)G)</sup> mit Rahmäpfel und Zwiebelringe	€ 7,80

## Aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe <sup>L)</sup> mit Frittaten <sup>A)C)G)</sup> , Leberknödel <sup>A)C)</sup> , Grießnockerl <sup>A)C)</sup>	€ 4,20
Knoblauchrahmsuppe <sup>A)G)L)</sup> mit gerösteten Weißbrotwürfeln <sup>A)</sup>	€ 4,60

## Salate und Vegetarisches

Vitaminteller <sup>M)N)</sup> gebratene Hühnerstreifen auf gemischten Salaten und Joghurtdressing <sup>G)</sup>	€ 12,50
Backhendelsalat <sup>A)C)</sup> gebackene Hühnerbrust auf gemischten Salaten und Joghurtdressing <sup>G)</sup>	€ 12,50
Gebratener Schafkäse im Speckmantel <sup>G)M)</sup> auf Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>M)</sup>	€ 11,90
Gemischter Salat <sup>M)</sup>	klein € 3,90      groß € 6,50
Tagliatelle mit Basilikumsauce <sup>A)C)G)H)L)</sup> mit getrockneten Tomaten	€ 11,90
Emmentaler gebacken <sup>A)C)G)</sup> mit Sauce Tartare <sup>G)M)</sup>	€ 11,70
Gemüseplatte <sup>C)G)</sup> mit Spiegelei <sup>C)</sup> und Petersilerdäpfel <sup>G)</sup>	€ 11,90

## Hauptgerichte

1/2 Wiener Backhuhn <sup>A)C)G)</sup>		€ 11,60
Gekochter Tafelspitz <sup>L)</sup> mit Rösti, Dillfisolen <sup>A)G)L)</sup>		€ 18,40
Zwiebelrostbraten <sup>A)G)L)</sup> mit Bratkartoffel		€ 19,50
<b>Grillteller</b> <sup>C)M)N)</sup> Rinderbeiried, Hühnerfilet und Schweinskarre vom Grill mit Pommes Frites , englisches Gemüse <sup>G)L)</sup> und Kräuterbutter <sup>M)N)</sup>		€ 13,50
Wiener Schnitzel <sup>A)C)G)</sup> (vom Schwein)		€ 10,70
Cordon Bleu <sup>A)C)G)</sup> mit Pommes frites		€ 14,50
Steirisches Hühnerbrüstchen in Kürbiskernpanier <sup>A)C)G)</sup> auf lauwarmen Kartoffel-Vogelersalat <sup>L)M)</sup> und Kernöl		€ 12,80
Jäger-Cordon bleu <sup>A)C)G)</sup> gefüllt mit Champignons, Lauch, Speck und Käse dazu Butterreis <sup>G)</sup>		€ 14,50
Gebackene Hühnerleber <sup>A)C)G)</sup> mit Sc. Tartare <sup>G)M)</sup>		€ 11,50
Fiakergulasch <sup>A)C)G)L)M)</sup> mit Bratkartoffel, Spiegelei, Gurkerl und Würstel		€ 14,70
Gulasch <sup>A)G)L)</sup>	Klein € 8,00	Groß € 11,00
Würstel mit Saft <sup>A)G)L)</sup>		€ 8,50

## Aus Fluss und Meer

Zanderfilet gegrillt <sup>A)C)D)G)L)M)</sup> mit Petersilerdäpfel <sup>G)</sup> und Sc. Tartare <sup>G)M)</sup>	€ 17,00
Variation von Fischen <sup>L)M)</sup> auf Blattsalaten <sup>M)</sup> mit Balsamicoglace <sup>G)</sup> Zanderfilet in Kürbispanade <sup>A)C)D)G)</sup> , gebratener Sesamlachs <sup>D)N)</sup> , gegrillte Garnelen <sup>B)</sup>	€ 15,70
Gebackenes Kabeljaufilet <sup>A)C)D)G)</sup> mit Erdäpfel- Vogelersalat <sup>M)L)</sup>	€ 16,50

## Für unsere Kinder

„Wicki“ <sup>A)C)G)</sup> Kleines Schnitzel mit Pommes frites	€ 7,50
„Asterix“ <sup>A)G)L)M)N)</sup> Kleines Hühnerschnitzel natur gegrillt mit Reis <sup>G)</sup> und Saft <sup>A)G)L)</sup>	€ 7,50
„Garfield“ <sup>A)C)G)L)</sup> Kleine Portion Tagliatelle mit Schinken-Rahmsauce	€ 7,50

## Mehlspeisen

Marmeladepalatschinken <sup>A)C)G)</sup> (2 Stück) mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 6,00
Schokoladepalatschinken <sup>A)C)F)G)H)</sup> (2 Stück) mit Mandeln und Schlagobers garniert	€ 6,80
Monte Bisamo <sup>F)G)H)</sup> Kastanienreis mit Schlagobers, Amarenakirschen, Schokoladensauce	€ 7,50
Liebesknödel <sup>A)C)G)</sup> in Zuckerbrösel auf hausgemachtem Fruchtmark	€ 7,50
Coup Denmark <sup>A)C)F)G)H)</sup> Vanilleeis, Schokoladesauce, Schlagobers	€ 6,50
Heiße Liebe <sup>A)C)F)G)H)</sup> Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers	€ 6,50

## Käse

Käseplatte <sup>G)</sup> von vier Käsesorten	€ 8,50
---	--------

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

- A) glutenhaltige Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;  
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf;  
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

## Alkoholfreie Getränke

Orangensaft	1/4l	€ 3,20
Apfelsaft naturtrüb / Apfel-Weichselasft	1/4l	€ 3,20
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero*(*enthält eine Phenylalaninquelle)	1/4l	€ 3,20
Pago Johannisbeere, Pago Marille	0,2l	€ 3,80
Tonic, Bitter Lemon	0,2l	€ 3,50
Mineralwasser prickelnd oder still	0,33l	€ 3,00
Sodawasser	1/4l	€ 2,20
Soda Himbeere / Holunder (Jugendgetränk)	1/4l	€ 2,50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	1/4l	€ 2,80
Orangensaft gespritzt	1/4l	€ 2,80
Almdudler / Frucade	0,35l	€ 3,50
Eistee Zitrone oder Pfirsich	1/4l	€ 3,20

## Aperitif und Sekt

Frizzante Rose – Weingut Haller Enzersfeld		€ 3,50
Campari Soda - Orange		€ 5,50
Piccolo Sekt <sup>o)</sup>		€ 7,50
Piccolo Prosecco <sup>o)</sup>		€ 6,00
Hochriegl trocken <sup>o)</sup>		€ 31,00
Schlumberger Sparkling <sup>o)</sup>		€ 39,00

## Klare Brände & Longdrinks

Alte Kirsche - Scheyerer Saalbach	2cl	€ 4,40
Alte Zwetschke - Scheyerer Saalbach	2cl	€ 4,40
Alte Williams Birne - Scheyerer Saalbach	2cl	€ 4,40
Haselnussbrand - Scheyerer Saalbach	2cl	€ 3,90
Marillenbrand - Hausmarke Bailoni	2cl	€ 3,90
Vogelbeerenbrand - Gerasdorfer	2cl	€ 3,90
Himbeerbrand - Schladerer	2cl	€ 3,90
Bacardi Cola	2cl	€ 6,00
Whiskey Red Bull - Cola	2cl	€ 6,00
Wodka Red Bull - Cola	2cl	€ 6,00
Gin Tonic – Pii Langenzersdorf	2cl	€ 6,00
Kürbiskernlikör – Pii Langenzersdorf	2cl	€ 4,00

Pistazie – Haselnusslikör – Pii Langenzersdorf	2cl	€	4,00
--	-----	---	------

## Biere

Gösser hell vom Fass <sup>A)</sup>	0,3l	€	4,00
Gösser hell vom Fass <sup>A)</sup>	0,5l	€	4,80
Trumer Pils vom Fass <sup>A)</sup>	0,3l	€	4,10
Trumer Pils vom Fass <sup>A)</sup>	0,5l	€	4,90
Gösser Schnitt <sup>A)</sup>	0,3l	€	4,00
Gösser Schnitt <sup>A)</sup>	0,5l	€	4,80
Zwettler Zwickl <sup>A)</sup>	0,5l Flasche	€	4,70
Edelweiß Hefeweizen (trüb) <sup>A)</sup>	0,5l Flasche	€	4,70
Gösser alkoholfrei <sup>A)</sup>	0,5l Flasche	€	4,70
Kaiser Doppelmalz <sup>A)</sup>	0,5l Flasche	€	4,70

## Offene Weine weiß & rot

Grüner Veltliner Schankwein <sup>O)</sup>	1/8l	€	2,40
Zweigelt Schankwein <sup>O)</sup>	1/8l	€	2,50
Weiß gespritzt <sup>O)</sup>	1/4l	€	2,90
Rot gespritzt <sup>O)</sup>	1/4l	€	3,00
Aperolspritzer <sup>O)</sup>	1/4l	€	4,50
Kaiserspritzer <sup>O)</sup>	1/4l	€	4,00

## Kaffee-Warme Getränke

Kleiner Mocca - Kleiner Brauner <sup>A)</sup>		€	2,70
Großer Mocca - Großer Brauner <sup>A)</sup>		€	4,20
Verlängerter Mocca - Verlängerter Brauner <sup>A)</sup>		€	3,10
Melange <sup>A)</sup>		€	3,70
Capuccino mit Schlagobers <sup>A)</sup>		€	4,30
Latte Macchiato <sup>A)</sup> - Cafe Latte <sup>A)</sup>		€	4,50
Tee- Schwarz; Früchte; Grün; Pfefferminze; Kräuter; Kamille		€	3,90
Tee mit Rum		€	4,80
Glühwein weiß <sup>O)</sup>	1/4l	€	4,80
Glühwein rot <sup>O)</sup>	1/4l	€	5,00

