

Hopfen und Malz, Gott erhalt's



Frisch gezapft


	0,3 l	0,5 l
Velkepopovicky Koziel Premium^A alc. 4,6% (aus dem Biertank) 	4,40	5,80
Velkepopovicky Koziel Dunkel^A alc.3,8% 	4,40	5,80
Velkepopovicky Koziel Gemischtes^A	4,40	5,80
Pilsner Urquell^A alc. 4,4%	4,40	5,80
Hirter Kellermeister Bio Zwickl naturtüb^A alc. 4,8% 	4,40	5,80
Brew Age Eierbär IPA^A alc. 6,0%	5,90	7,10

Flaschenbiere

Stiegl Hell^A alc. 4,5%	5,40
Hirter Privat Pils^A alc. 5,2%	5,40
Hadmar Bräu „Das Bio Bier“^A alc. 5,2% 	5,40
Franziskaner Weißbier hell^A alc. 5,0%	5,40
Stiegl Freibier alkoholfrei ^A	5,40
Franziskaner Weißbier alkoholfrei ^A	5,40

Craft Beer Spezialitäten aus Österreich



Pumpkin Ale , Illegal Brewing, Österreich ^A Kürbisbier, alc 4,0%, 0,33l Flasche	6,10
Wiener Lager , Leopoldauer Brauhandwerk, Österreich ^A Wiener Lager, alc. 5,4%, 0,33l Flasche	6,10
Stiawoscha , Woif Biersieder, Österreich ^A 	6,10
Columbus , Stiegl Brauerei, Österreich ^A Pale Ale, alc. 4,7%, 0,33l Flasche	6,10
Alphatier , Brew Age, Österreich ^A New England IPA, alc. 5,6%, 0,33l Flasche	6,10

Viele spannende und internationale Biere von unterschiedlichen

Brauereien findest Du im



- **Kühlschrank bei der Bar**

Wirf selbst einen Blick in das wechselnde Sortiment

Wir servieren es Dir dann zum Tisch






Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

Kartenzahlungen werden erst ab 20 Euro akzeptiert. Einzelrechnungen sind bei großen Tischen nur auf Anfrage und nur bei Barzahlung möglich.

Aus dem Weinkeller



Hauswein Weiß ⁰ (GV) 	1/8 l	2,70
Hauswein Rot ⁰ (ZW) 	1/8 l	2,70
Weißer oder Roter Spritzer ⁰ 	1/4 l	4,10
Kaiserspritzer ⁰ (Wein, Soda, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	4,30
Lavendelspritzer (Wein, Soda, hausgemachter Lavendelsirup)	1/4 l	4,50
Dirndl Spritz ⁰ (Prosecco, Soda, Wiener Dirndl und Orangespalte)	1/4 l	7,50
Aperol Spritz ⁰ (Prosecco, Soda, Aperol und Orangespalte)	1/4 l	7,50
Select Spritz ⁰ (Prosecco, Soda, Select und Orangespalte)	1/4 l	7,50
Hugo ⁰ (Prosecco, Soda, Minze, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	7,50

Prosecco & Co

Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ⁰ alc. 11,0 Vol. %	0,1 l	4,90
Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ⁰ alc. 11,0 Vol. %	0,75 l	29,90
Night Secco Mango alc. 6,0 Vol. %	0,2 l	5,90
Night Secco Granatapfel alc. 6,0 Vol. %	0,2 l	5,90
Night Secco Himbeer alc. 6,0 Vol. %	0,2 l	5,90



Weißweine

Rose⁰ , alc. 12,0 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,40
Gemischter Satz⁰ , alc. 12,0 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel  	1/8 l	4,40
Grüner Veltliner⁰ DAC , alc. 12,5 Vol. % Autrieth, Hadres, Weinviertel	1/8 l	4,40
Gelber Muskateller⁰ , alc. 11,5 Vol. %  Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel	1/8 l	4,40
Riesling Antonius⁰ , alc. 12,5 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,40
Chardonnay Triftberg⁰ , alc. 13,0 Vol. %   Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,40



Rotweine

Zweigelt Classic⁰ , alc. 13,0 Vol. %  Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland	1/8 l	4,80
Blaufränkisch Klassik⁰ , alc. 14,0 Vol. %  Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8 l	4,80
Merlot⁰ , alc. 14,0 Vol. % Pfnels, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8 l	4,80

Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

Kartenzahlungen werden erst ab 20 Euro akzeptiert. Einzelrechnungen sind bei großen Tischen nur auf Anfrage und nur bei Barzahlung möglich.

Alkoholfrei

Bio Traubensaft 	0,25 l	3,60
Bio Traubensaft	0,50 l	6,60
Soda Zitrone* / hausgemachter Holunder* oder Lavendel*	0,50 l	4,60
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,33 l	3,70
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,75 l	6,50
Coca-Cola	0,33 l	4,20
Coca-Cola zero	0,33 l	4,20
Almdudler	0,35 l	4,20
Frucade	0,35 l	4,20
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	4,20
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,90
Apfel naturtrüb  , Orange, Schwarze Johannisbeere, Multivitamin		
Rauch Säfte gespritzt mit Soda	0,50 l	4,90
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	4,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	4,50
Thomas Henry Ginger Beer	0,20 l	4,50

*) Jugendgetränk

Für Wasser als Beigetränk erlauben wir uns für eine 0,5 L Karaffe Wiener Hochquellleitungswasser 1,- Euro für Service und Spülen in Rechnung zu stellen

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten - Hausbrandt

Kleiner Espresso	3,10
Kleiner Brauner ^G	3,30
Verlängerter ^G	3,90
Melange ^G	4,10
Cafe Latte ^G	4,80

Trinkschokolade - Hausbrandt

Choko-là, dunkle Trinkschokolade ^G	5,20
Choko-là bianca, weiÙe Trinkschokolade ^G	5,20

Tee - Ronnefeld

Earl Gray (Schwarztee)	4,20
Green Dragon (Grüner Tee)	4,20
Refreshing Mint (Pfefferminztee)	4,20
Sweet Berries (Früchteteetee)	4,20
Bergkräuter (Kräuterteetee)	4,20
Fruity Camomile (Kamillenteetee)	4,20

CBD Hanfblütenteetee - Deernasty

Relax – Teetee	4,90
Winter – Teetee	4,90
Portion Milch oder Zitrone	0,20
Portion Rum	2,00

Hochprozentiges

Schnäpse (von Erber aus Tirol)	2 cl	0,75 l
Obst (35%)	3,80	
Marille (38%)	3,80	
Williams Birne (38%)	3,80	
Zirbe (30%)	3,80	
Spezialitäten „Made in Austria“		
Wiener Dirndl (Fruchtlikör aus der Kornelkirsche - 19%)	4,30	
Wiener Grant (Haselnuss-Kaffee Likör - 33%)	4,30	
Hawara (Apfel Zimt Likör - 23%)	4,30	
Blutrausch (mit echtem Stierblut - 30%)	4,30	
Klassiker „Made in Austria“		
Kartoff Vodka	3,80	
Kartoff Haselnuss Vodka	3,80	
Kartoff Gin	3,80	
HaWIENero Rum	3,80	
Weitere Spirituosen		
Berliner Luft (Normal or Icebonbon)	3,50	
Averna (or Averna Sour)	3,50	
Jägermeister	3,50	
Unsere Internationalen Gäste		
Bumbu Caribbean Rum (Karibik)	4,40	98,00
Belvedere Vodka (Polen)	4,40	98,00
Jack Daniels Tennessee Whiskey (USA)	4,10	86,00
Jameson Irish Whiskey (Irland)	4,10	86,00
Chivas Regal blended scotch Whisky (Scotland)	4,10	86,00
Roku Gin (Japan)	4,40	98,00
Patron Tequila silver (Mexiko)	4,40	98,00



Longdrinks.

Longdrinks bereiten wir auf Anfrage gerne für Sie zu.
Unser Servicepersonal informiert Sie hier gerne
über Möglichkeiten und Preise




Speisekarte

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit Einlage (Frittaten ^{ACG} , Leberknödel ^{AC} , Grießnockerl ^{AC})	5,30
Knoblauchcremesuppe^G mit Schwarzbrotcroutons ^A	5,50
Gulaschsuppe mit Gebäck ^{ACGL}	8,90



Vorspeisen

Beef Tartar 100g / 200g frisch vom Jungrind gehackt, pikant gewürzt nach Böhmischer Art mit Butter & knusprigem Brot ^{AODGM}	13,90 / 23,90
Kaspressknödel^{ACG} auf grünem Salat und Kräuterdip 	12,90

Kaltes und Warmes Allerlei

Steirischer Backhendlsalat^{ACHM} mit Kürbispanade ^{ACGHM} , Kürbiskerne ^H & Bio Kürbiskernöl ^H	14,90
Gegrillte Hühnerstreifen^M mit Blattsalat ^H	13,90



Fleischlose Gerichte *(serviert mit Grünem Salat)*

Knödel^{ACG} mit Ei ^C	14,50
Käsespätzle^{ACG} mit geröstetem Zwiebel	14,50
Eiernockerl^{ACG} mit Jungzwiebel garniert	14,50
Sellerieschnitzel^{ACG} gebacken mit Preiselbeeren	14,50
„Chicken“ Curry^F mit Kokosmilch, Gemüse und Reis  	14,50

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel ^{ACG} vom Kalb mit Erdäpfelsalat ^M	24,90
Schnitzelteller Variation ^{ACG} vom Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat ^M	19,90
Schnitzel Wiener ^{ACG} Art (Schwein od. Huhn) mit gemischtem Salat ^M	16,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Kalb gefüllt mit Schinken & Gouda ^G dazu Petersilerdäpfel ^G	26,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken ^G & Gouda ^G mit Petersilerdäpfel ^G	18,90
Spareribs ^{FM} in Barbecue-, Knoblauch- oder Chilimarinaade (oder ein Mix aus allen Drei) mit Bratkartoffel und Cocktaildip	24,90
Ribs & Wings Combo ^{FM} mit Bratkartoffel und Cocktaildip	22,90
Chicken Wings ^{ACG} knusprig mit Bratkartoffel & Cocktaildip	20,90
Grillteller mit Pommes und Kräuterbutter ^G	19,90
Zwiebelrostbraten ^{ALM} von der Beiried mit Bratkartoffel	22,90
Fiakergulasch mit gebratenen Serviettenknödel ^{ACG} , Würstel, Spiegelei ^G und Essiggurke	18,90


Burger MIT und OHNE Fleisch

Plutzer Burger mit feinem 180g Rinderfaschierten ^{ACG} , Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salat, Cheddar-Käse ^G & BBQ Dip ^M	14,90
Veggie Burger mit gebackenem Schafskäse in Kürbiskernpanade ^{ACG} Essiggurke, Salat & Avocado Dip	 14,90
Green Oat Burger mit Patty aus verschiedenem Gemüse und kernigen Haferflocken ^A , Tomate, Zwiebel & Avocado Dip	 14,90

Empfehlung des Küchenchefs

Unsere Burger schmecken am besten mit
Bratkartoffel, Wedges oder Pommes 4,50

Nachspeisen *(nach Oma's Rezept)*

Hausgemachter Apfelstrudel ^A auf Beerenspiegel 	7,50
Hausgemachter Topfenstrudel ^{AG} mit Vanillesauce ^G	7,50
Palatschinken ^{ACG} 2 Stück (Marmelade oder Schoko ^G)	7,50
Original Tichy Eismarillknödel (2 Stk.) auf Beerenspiegel ^{CGH}	8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster ^{ACG}	9,50

Extras und Beilagen:

Gebäck:

Semmel ^{ACG}	1,50
Kornspitz ^{ACG}	2,00
Laugenbrezel ^{ACG}	3,00

Salate:

Hausgemachter Erdäpfelsalat ^M , Gemischter Salat ^M	
Krautsalat, Gurkensalat ^G , Blattsalat ^M ,	4,50

Beilagen:

Salzkartoffel ^G , Bratkartoffel ^G , Petersilkartoffel ^G	
Pommes Frites, Potato Wedges, Serviettenknödel ^{ACG}	4,50

Dips & Saucen

Ketchup, Senf ^M , Mayonnaise ^C , Cocktail ^C , Knoblauch ^{CG} ,	
BBQ ^M , Curry, Sauce Tartare ^C , Preiselbeeren	1,40

Allergeninformation gemäß EU Verordnung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere