



# Hopfen und Malz, Gott erhalt's



## Frisch gezapft

	0,3 l	0,5 l
<b>Velkepopovicky Koziel Premium<sup>A</sup></b> alc. 4,6% (aus dem Biertank) 	3,80	4,90
<b>Velkepopovicky Koziel Dunkel<sup>A</sup></b> alc.3,8% 	3,70	4,80
<b>Velkepopovicky Koziel Gemischtes<sup>A</sup></b>	3,70	4,80
<b>Pilsner Urquell<sup>A</sup></b> alc. 4,4%	3,80	4,90
<b>Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl naturtüb<sup>A</sup></b> alc. 5,2% 	3,70	4,80
<b>Brew Age Eierbär IPA<sup>A</sup></b> alc. 6,0%	5,30	6,40

## Flaschenbiere

<b>Stiegl Hell<sup>A</sup></b> alc. 4,5%	4,70
<b>Hirter Privat Pils<sup>A</sup></b> alc. 5,2%	4,70
<b>Hadmar Bräu „Das Bio Bier“<sup>A</sup></b> alc. 5,2% 	4,70
<b>Franziskaner Weißbier hell<sup>A</sup></b> alc. 5,0%	4,70
<b>Stiegl Freibier</b> alkoholfrei <sup>A</sup>	4,70
<b>Franziskaner Weißbier</b> alkoholfrei <sup>A</sup>	4,70

## Craft Beer Spezialitäten



<b>#WL001 Wiener Lager</b> , Illegal Brewing, Österreich <sup>A</sup> Wiener Lager, alc 5,3%, 0,33l Flasche	5,70
<b>Wiener Weizen</b> , Leopoldauer Brauhandwerk, Österreich <sup>A</sup> Weizenbier, alc. 4,8%, 0,33l Flasche	5,70
<b>Stiawoscha</b> , Woif Biersieder, Österreich <sup>A</sup> 	5,70
<b>Columbus</b> , Stiegl Brauerei, Österreich <sup>A</sup> Pale Ale, alc. 4,7%, 0,33l Flasche	5,70
<b>Fructosaurus</b> , Brew Age, Österreich <sup>A</sup> Raspberry Sour, alc. 3,5%, 0,33l Flasche	5,70

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 <sup>0</sup> (GV)	1/8 l	2,40
Hauswein Rot <sup>0</sup> (ZW)	1/8 l	2,40
Weißer Spritzer <sup>0</sup>	1/4 l	3,50
Roter Spritzer <sup>0</sup>	1/4 l	3,50
Kaiserspritzer <sup>0</sup> (Wein, Soda, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	3,90
Lavendelspritzer (Wein, Soda, hausgemachter Lavendelsirup)	1/4 l	4,20
Aperol Spritz <sup>0</sup> (Prosecco, Soda, Aperol und Orangenspalte)	1/4 l	5,90
Select Spritz <sup>0</sup> (Prosecco, Soda, Select und Orangenspalte)	1/4 l	5,90
Hugo <sup>0</sup> (Prosecco, Soda, Minze, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	5,90

## Weißweine

Rose <sup>0</sup> , 12,0 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,20
Gemischter Satz BIO <sup>0</sup> , 12,0 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20
Grüner Veltliner DAC , 12,5 Vol. % Autrieth, Hadres, Weinviertel	1/8 l	4,20
Gelber Muskateller , 11,5 Vol. % Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel	1/8 l	4,20
Riesling Antonius <sup>0</sup> , 12,5 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal	1/8 l	4,20
Chardonnay Triftberg BIO <sup>0</sup> , 13,0 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8 l	4,20

## Rotweine

Zweigelt Classic <sup>0</sup> , 13,0 Vol. % Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland	1/8 l	4,70
Blaifränkisch Klassik <sup>0</sup> , 14,0 Vol. % Gager, Deutsch Kreuz, Mittelburgenland	1/8 l	4,70
Merlot <sup>0</sup> , 14,0 Vol. % Pfneisl, Deutsch Kreuz, Mittelburgenland	1/8 l	4,70

## Prosecco

Kattus Prosecco Vino Spumante DOC <sup>0</sup>		0,1 l	3,90
Kattus Prosecco Vino Spumante DOC <sup>0</sup>		0,75 l	25,90

# Alkoholfrei

Bio Traubensaft 	0,25 l	3,60
Bio Traubensaft	0,50 l	6,60
Soda Zitrone* / hausgemachter Holunder oder Lavendel	0,25 l	2,50
Soda Zitrone* / hausgemachter Holunder oder Lavendel	0,50 l	4,60
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,33 l	3,30
Römerquelle (prickelnd / still) Flasche	0,75 l	5,70
Coca-Cola	0,33 l	3,70
Coca-Cola zero	0,33 l	3,70
Almdudler	0,35 l	3,70
Frucade	0,35 l	3,70
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,70
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,60
Apfel naturtrüb  , Orange, Schwarze Johannisbeere, Multivitamin		
Rauch Säfte gespritzt mit Soda	0,50 l	4,60
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	4,10
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	4,10
Thomas Henry Ginger Beer	0,20 l	4,10

\*) Jugendgetränk

Bei ausschließlicher Konsumation von Leitungswasser als Tischgetränk 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 / Großer Espresso	2,70	4,60
Kleiner / Großer Brauner <sup>G</sup>	2,90	4,80
Verlängerter <sup>G</sup>		3,10
Melange <sup>G</sup>		3,40
Cafe Latte <sup>G</sup>		4,60

## Trinkschokolade - Hausbrandt

Choko-là, dunkle Trinkschokolade <sup>G</sup>	4,80
Choko-là bianca, weiße Trinkschokolade <sup>G</sup>	4,80

## Tee - Ronnefeld

Earl Gray (Schwarztee)	3,90
Green Dragon (Grüner Tee)	3,90
Refreshing Mint (Pfefferminztee)	3,90
Sweet Berries (Früchtete)	3,90
Bergkräuter (Kräuterte)	3,90
Fruity Camomile (Kamillentee)	3,90

## CBD Hanfblütentee - Deernasty

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

# Hochprozentiges

## Schnaps & Likör

2 cl

Obstbrand

3,70

Marille

3,70

Williams Birne

3,70

Haselnuss

3,70

Haselnuss-Kaffee Likör

3,70

Zirben

3,70



## Spirituosen

2 cl

0,75 l

Berliner Luft

3,50

Campari

3,50

Averna

3,50

Jägermeister

3,50

Malibu

3,50

74,00

Bacardi Carta Blanca

3,50

86,00

Havana Club Sel Maestros

4,30

98,00

Absolut Vodka

3,50

74,00

Grey Goose

4,30

98,00

Jack Daniels

4,10

86,00

Jameson

4,10

86,00

The Famous Grouse

4,10

86,00

Bombay Sapphire

3,50

74,00

Hendricks

4,30

98,00

Olmecca

3,50

74,00

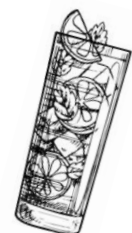
Patron Silver

4,30

98,00



# Longdrinks.



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

# Speisekarte

## Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe<sup>L</sup></b> mit Einlage (Frittaten <sup>ACG</sup> , Leberknödel <sup>AC</sup> , Grießnockerl <sup>AC</sup> )	4,50
<b>Knoblauchcremesuppe<sup>G</sup></b> mit Schwarzbrotcroutons <sup>A</sup>	4,80

## Vorspeisen

<b>Aufstrich Dreierlei</b> (Liptauer <sup>G</sup> / Ei <sup>CG</sup> / Kräuter <sup>GL</sup> ) mit Laugenbrezel <sup>ACG</sup>	8,90
<b>Beef Tartar</b> 80g / 120g frisch vom Jungrind gehackt, pikant gewürzt nach Böhmischer Art mit Butter & knusprigem Brot <sup>AODGM</sup>	9,90 / 15,90

## Kaltes und Warmes Allerlei

<b>Steirischer Backhendlsalat<sup>ACHM</sup></b> mit Kürbispanade <sup>ACGHM</sup> , Kürbiskerne <sup>H</sup> & Bio Kürbiskernöl <sup>H</sup>	13,50
<b>Gegrillte Hühnerstreifen<sup>M</sup></b> mit Blattsalat <sup>H</sup>	12,50
<b>Feuerfleck<sup>ACG</sup></b>	
„Vegetarisch“ (Mozzarella <sup>G</sup> , Tomaten <sup>H</sup> , Basilikum)	11,50
„Pikant“ (Käse <sup>G</sup> , Schinken, Speck, Paprika <sup>H</sup> & Rucola <sup>AG</sup> )	12,50
„Lachs“ (Räucherlachs <sup>D</sup> , Blattspinat, Paprika <sup>H</sup> , Käse <sup>G</sup> )	13,50
<b>Würstel<sup>M</sup></b> mit Saft und Gebäck <sup>ACG</sup>	7,90
<b>Frankfurter<sup>M</sup></b> mit Senf <sup>M</sup> /Kren und Gebäck <sup>ACG</sup>	7,90
<b>Gulaschsuppe</b> mit Gebäck <sup>ACGL</sup>	7,90

## Fleischlose Gerichte *(serviert mit Grünem Salat)*



<b>Knödel<sup>ACG</sup></b> mit Ei <sup>C</sup>	12,50
<b>Käsespätzle<sup>ACG</sup></b> mit geröstetem Zwiebel	12,50
<b>Eiernockerl<sup>ACG</sup></b> mit Jungzwiebel garniert	12,50
<b>Gebackener Gouda<sup>ACG</sup></b> mit Preiselbeeren	12,50
<b>„Chicken“ Curry</b> mit Kokosmilch, Gemüse und Reis	12,50



## Hauptspeisen

<b>Original Wiener Schnitzel</b> <sup>ACG</sup> vom Kalb mit Erdäpfelsalat <sup>M</sup>	21,90
<b>Schnitzelteller Variation</b> <sup>ACG</sup> vom Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat <sup>M</sup>	18,90
<b>Schnitzel Wiener</b> <sup>ACG</sup> Art (Schwein od. Huhn) mit gemischtem Salat <sup>M</sup>	14,90
<b>Cordon Bleu</b> <sup>ACG</sup> vom Kalb gefüllt mit Schinken & Gouda <sup>G</sup> dazu Petersilerdäpfel <sup>G</sup>	24,90
<b>Cordon Bleu</b> <sup>ACG</sup> vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken <sup>G</sup> & Gouda <sup>G</sup> mit Petersilerdäpfel <sup>G</sup>	15,90
<b>Schweinsbraten</b> mit Serviettenknödel <sup>ACG</sup> und Sauerkraut <sup>ACG</sup>	15,90
<b>Spareribs</b> <sup>FM</sup> in Barbecue-, Knoblauch- oder Chilimarinade (oder ein Mix aus allen Drei) mit Bratkartoffel und Cocktaildip	20,90
<b>Ribs &amp; Wings Combo</b> <sup>FM</sup> mit Bratkartoffel und Cocktaildip	18,90
<b>Chicken Wings</b> <sup>ACG</sup> knusprig mit Bratkartoffel & Cocktaildip	16,90
<b>Grillteller</b> – Huhn, Schwein, Rind, gebratener Speck mit Grillgemüse <sup>M</sup> , Pommes und Kräuterbutter <sup>G</sup>	18,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>ALM</sup> von der Beiried mit Bratkartoffel	19,90
<b>Fiakergulasch</b> mit gebratenen Serviettenknödel <sup>ACG</sup> , Würstel, Spiegelei <sup>G</sup> und Essiggurke	15,90
<b>Plutzer Gröstl</b> mit Kartoffel, Zwiebel, Fleisch, Wurst <sup>M</sup> mit Spiegelei <sup>C</sup> & grünem Salat <sup>M</sup>	14,90

## Burger MIT und OHNE Fleisch


<b>Plutzer Burger</b> mit feinem 200g Rinderfaschierten <sup>ACG</sup> , Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salat, Cheddar Käse <sup>G</sup> & BBQ Dip <sup>M</sup>	13,90
<b>Veggie Burger</b> mit gebackenem Schafskäse in Kürbiskernpanade <sup>ACG</sup> Essiggurke, Salat & Avocado Dip	13,90
<b>Green Oat Burger</b> mit Patty aus verschiedenem Gemüse und kernigen Haferflocken <sup>A</sup> , Tomate, Zwiebel & Avocado Dip	13,90



### Empfehlung des Küchenchefs

Unsere Burger schmecken am besten mit  
Bratkartoffel, Wedges oder Pommes 3,80

## Nachspeisen *(nach Oma's Rezept)*

Hausgemachter Apfelstrudel <sup>A</sup> auf Beerenspiegel 	5,90
Hausgemachter Topfenstrudel <sup>AG</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>	5,90
Palatschinken <sup>ACG</sup> 2 Stück (Marmelade oder Schoko <sup>G</sup> )	5,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster <sup>ACG</sup>	7,90

## Extras und Beilagen:

### Gebäck:

Semmel <sup>ACG</sup>	1,00
Kornspitz <sup>ACG</sup>	1,50
Laugenbrezel <sup>ACG</sup>	2,50

### Salate:

Hausgemachter Erdäpfelsalat <sup>M</sup> , Gemischter Salat <sup>M</sup>	
Krautsalat, Gurkensalat <sup>G</sup> , Blattsalat <sup>M</sup> ,	3,80

### Beilagen:

Salzkartoffel <sup>G</sup> , Bratkartoffel <sup>G</sup> , Petersilkartoffel <sup>G</sup>	
Pommes Frites, Potato Wedges, Serviettenknödel <sup>ACG</sup>	3,80

### Dips & Saucen

Ketchup, Senf <sup>M</sup> , Mayonnaise <sup>C</sup> , Cocktail <sup>C</sup> , Knoblauch <sup>CG</sup> , BBQ <sup>M</sup> , Curry, Sauce Tartare <sup>C</sup> , Preiselbeeren	1,20
--	------

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