

Hopfen und Malz, Gott erhalt's



Frisch gezapft

	0,3 l	0,5 l
Velkepopovicky Koziel Premium^A alc. 4,6% (aus dem Biertank) 	3,90	5,20
Velkepopovicky Koziel Dunkel^A alc.3,8% 	3,90	5,20
Velkepopovicky Koziel Gemischtes^A	3,90	5,20
Pilsner Urquell^A alc. 4,4%	3,90	5,20
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl naturtüb^A alc. 5,2% 	3,90	5,20
Brew Age Eierbär IPA^A alc. 6,0%	5,50	6,60

Flaschenbiere

Stiegl Hell^A alc. 4,5%	4,90
Hirter Privat Pils^A alc. 5,2%	4,90
Hadmar Bräu „Das Bio Bier“^A alc. 5,2% 	4,90
Franziskaner Weißbier hell^A alc. 5,0%	4,90
Stiegl Freibier alkoholfrei ^A	4,90
Franziskaner Weißbier alkoholfrei ^A	4,90

Craft Beer Spezialitäten



#WL001 Wiener Lager , Illegal Brewing, Österreich ^A Wiener Lager, alc 5,3%, 0,33l Flasche	5,80
Wiener Weizen , Leopoldauer Brauhandwerk, Österreich ^A Weizenbier, alc. 4,8%, 0,33l Flasche	5,80
Stiawoscha , Woif Biersieder, Österreich ^A  Bio Märzen, alc. 4,9%, 0,33l Flasche	5,80
Columbus , Stiegl Brauerei, Österreich ^A Pale Ale, alc. 4,7%, 0,33l Flasche	5,80
Fructosaurus , Brew Age, Österreich ^A Raspberry Sour, alc. 3,5%, 0,33l Flasche	5,80

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 Spritzer ⁰	1/4 l	3,90
Roter Spritzer ⁰	1/4 l	3,90
Kaiserspritzer ⁰ (Wein, Soda, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	4,20
Lavendelspritzer (Wein, Soda, hausgemachter Lavendelsirup)	1/4 l	4,40
Aperol Spritz ⁰ (Prosecco, Soda, Aperol und Orangenspalte)	1/4 l	6,90
Select Spritz ⁰ (Prosecco, Soda, Select und Orangenspalte)	1/4 l	6,90
Hugo ⁰ (Prosecco, Soda, Minze, hausgemachter Hollersirup)	1/4 l	6,90

Prosecco & Co

Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ⁰ alc. 11,0 Vol %		0,1 l	4,20
Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ⁰ alc. 11,0 Vol %		0,75 l	27,90
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

Rose ⁰ , alc. 12,0 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal		1/8 l	4,30
Gemischter Satz BIO ⁰ , alc. 12,0 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel		1/8 l	4,30
Grüner Veltliner DAC , alc. 12,5 Vol. % Autrieth, Hadres, Weinviertel		1/8 l	4,30
Gelber Muskateller , alc. 11,5 Vol. % Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel		1/8 l	4,30
Riesling Antonius ⁰ , alc. 12,5 Vol. % Dockner, Höbenbach, Kremstal		1/8 l	4,30
Chardonnay Triftberg BIO ⁰ , alc. 13,0 Vol. % Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel		1/8 l	4,30

Rotweine

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

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	3,40
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	4,30
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	4,30
Thomas Henry Ginger Beer	0,20 l	4,30

*) 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 / Großer Espresso	2,70	4,60
Kleiner / Großer Brauner ^G	2,90	4,80
Verlängerter ^G		3,40
Melange ^G		3,40
Cafe Latte ^G		4,60

Trinkschokolade - Hausbrandt

Choko-là, dunkle Trinkschokolade ^G	4,80
Choko-là bianca, weiße Trinkschokolade ^G	4,80

Tee - Ronnefeld

Earl Gray (Schwarztee)	3,90
Green Dragon (Grüner Tee)	3,90
Refreshing Mint (Pfefferminztee)	3,90
Sweet Berries (Früchtetee)	3,90
Bergkräuter (Kräutertee)	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

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.

Speisekarte

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit Einlage (Frittaten ^{ACG} , Leberknödel ^{AC} , Grießnockerl ^{AC})	4,60
Knoblauchcremesuppe^G mit Schwarzbrotcroutons ^A	4,90
Gulaschsuppe mit Gebäck ^{ACGL}	7,90

Vorspeisen

Beef Tartar 100g / 200g frisch vom Jungrind gehackt, pikant gewürzt nach Böhmischer Art mit Butter & knusprigem Brot ^{AODGM}	12,90 / 22,90
Garnelenspieß^R gegrillt auf Rucola und Vogerlsalat 1 Stück / 2 Stück	10,90 / 20,90
Kaspressknödel^{ACG} auf grünem Salat und Kräuterdip 	11,90

Kaltes und Warmes Allerlei

Steirischer Backhendlsalat^{ACHM} mit Kürbispanade ^{ACGHM} , Kürbiskerne ^H & Bio Kürbiskernöl ^H	13,90
Gegrillte Hühnerstreifen^M mit Blattsalat ^H	12,90
Feuerfleck^{ACG} „Vegetarisch“ (Mozzarella ^G , Tomaten ^H , Basilikum) 	12,50
„Pikant“ (Käse ^G , Schinken, Speck, Paprika ^H & Rucola ^{AG})	13,50
„Lachs“ (Räucherlachs ^D , Blattspinat, Paprika ^H , Käse ^G)	14,50

Fleischlose Gerichte *(serviert mit Grünem Salat)*



Knödel^{ACG} mit Ei ^C	13,90
Käsespätzle^{ACG} mit geröstetem Zwiebel	13,90
Eiernockerl^{ACG} mit Jungzwiebel garniert	13,90
Gebackener Gouda^{ACG} mit Preiselbeeren	13,90
„Chicken“ Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis  	13,90

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel ^{ACG} vom Kalb mit Erdäpfelsalat ^M	22,90
Schnitzelteller Variation ^{ACG} vom Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat ^M	18,90
Schnitzel Wiener ^{ACG} Art (Schwein od. Huhn) mit gemischtem Salat ^M	15,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Kalb gefüllt mit Schinken & Gouda ^G dazu Petersilerdäpfel ^G	24,90
Cordon Bleu ^{ACG} vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken ^G & Gouda ^G mit Petersilerdäpfel ^G	17,90
Spareribs ^{FM} in Barbecue-, Knoblauch- oder Chilimarinade (oder ein Mix aus allen Drei) mit Bratkartoffel und Cocktaildip	21,90
Ribs & Wings Combo ^{FM} mit Bratkartoffel und Cocktaildip	19,90
Chicken Wings ^{ACG} knusprig mit Bratkartoffel & Cocktaildip	17,90
Grillteller – Huhn, Schwein, Rind, gebratener Speck mit Grillgemüse ^M , Pommes und Kräuterbutter ^G	19,90
Zwiebelrostbraten ^{ALM} von der Beiried mit Bratkartoffel	21,90
Fiakergulasch mit gebratenen Serviettenknödel ^{ACG} , Würstel, Spiegelei ^G und Essiggurke	16,90

Burger MIT und OHNE Fleisch

Plutzer Burger mit feinem 180g Rinderfaschierten ^{ACG} , Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salat, Cheddar-Käse ^G & BBQ Dip ^M	13,90
Veggie Burger mit gebackenem Schafskäse in Kürbiskernpanade ^{ACG} Essiggurke, Salat & Avocado Dip	13,90
Green Oat Burger mit Patty aus verschiedenem Gemüse und kernigen Haferflocken ^A , Tomate, Zwiebel & Avocado Dip	13,90



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 	6,90
Hausgemachter Topfenstrudel^{AG} mit Vanillesauce ^G	6,90
Palatschinken^{ACG} 2 Stück (Marmelade oder Schoko ^G)	6,90
Original Tichy Eismarillknödel (2 Stk.) auf Beerenspiegel ^{CGH}	7,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster ^{ACG}	8,90

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 , Petersilkkartoffel ^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