

Aus unserem Suppentopf

Soups

Rindsuppe mit Frittaten 4,40

Clear soup with sliced pancakes

*Rindsuppe mit geb. Leberknödel
oder Fleischstrudel* 4,90

Clear soup with liver-dumpling or meat strudel

Rindsuppe mit Kaspressknödel 5,90

Clear soup with cheese dumpling

*Knoblauchcremesuppe
mit Sahnehäubchen* 4,90

Cream of garlic soup

Gulaschsuppentopf mit Brot 5,90

Goulash soup with bread

Salate und kalte Vorspeise

Salads and cold dish

Gemischter Salat 4,90

Mixed salad

Grüner Salat 4,60

Leaf salad

Steirischer Backhendlsalat

mit Kürbiskernöl 15,90

Potato and leaf salad with deep-fried chicken and pumpkin oil

Hirschcarpaccio an Blattsalat

und Grana Padano 12,60

Deer carpaccio with leaf salad and Grana Padano

Fleisch- und Fischgerichte

* Meat and fish dishes

*Kirchenwirt's Reind'l – gegrillte
Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
dazu Butterspätzle 18,90*

Filet of pork with mushroom sauce and handmade noodles

*Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Preiselbeeren
und Petersilienkartoffeln 14,90*

Wiener schnitzel (from pork) with parsley potatoes

*Cordon Bleu (vom Schwein) dazu Preiselbeeren
und Basmati Reis 16,40*

Cordon bleu (from pork) with basmati rice

*Pfeffersteak (von der Beiried) mit
Speckbohnen und Kroketten 25,90*

Rumpsteak with green beans with bacon, potato croquettes and pepper sauce

Gemischter Grillsteller dazu

Gemüse und Pommes frites 19,80

Mixed grill (beef, pork and chicken) with vegetables and chips

*Hirschbraten mit Semmelknödel,
Rotkraut und Preiselbeeren 20,40*

Roast deer with cranberries, bread dumplings and warm red cabbage

Gegrillte Hühnerbrust

dazu Basmati Reis und Gemüse 15,90

Grilled chicken breast with vegetables and rice

Blunzngröstl (Blutwurst Gröstl)

dazu Sauerkraut 13,40

Blood sausage Gröstl with Sauerkraut

Spaghetti Bolognaise 11,50

Spaghetti with meat sauce

Gegrillte Garnelen auf

Basilikum-Pesto-Nudeln 19,80

Spaghetti with pesto and shrimps

*Gebratenes Lachsforellenfilet mit warmer
Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln 18,40*

Roasted trout fillet with warm garlic butter and potatoes

Gebackenes Schollenfilet dazu

Sauce Tartare und Kartoffelsalat 16,10

Baked plaice fillet with tartar sauce and potato salad

*Jeden Sonntagmittag frisch
aus dem Backofen (solange der Vorrat reicht)*

*Schweinebraten mit Semmelknödel
und Krautsalat 15,90*

Vegetarisches

Vegetarian dishes

Kaspressknödel an Sauerkraut 13,20
Cheese dumplings with Sauerkraut

Falaffel auf Blattsalat  12,40
Falaffel with leaf salad

Pinzgauer Kasnocken mit Krautsalat 13,90
Handmade noodles with spicy cheese and cabbage salad

Spaghetti "Knoblauch"  oder "Tomate" 
oder "Basilikum Pesto" 10,40
Spaghetti with pesto or tomato or garlic

Spinat-Ricotta Canelloni
gratiniert in Tomatensauce 14,90
Spinach ricotta cannelloni gratinated in tomato sauce

Gemüselaibchen mit Petersilienkartoffeln
und Sauerrahmdip 12,60
Vegetable patties with parsley potatoes and sour cream

Knoblauchbaquette 4,50
Garlic baquette

Beilagen Änderung 0,50 pro Beilage
Extra Portion Preiselbeeren, Kernöl oder
ger. Grana Padano 1,50
Additional Parmesan cheese, pumpkin oil or cranberries

Für die kleinen Gäste

Children dishes

Garfield – *Spaghetti Bolognaise* 6,30
Spaghetti with meat sauce

Donald Duck – *kleines geb. Schweineschnitzel*
mit Pommes frites 7,80
Small Wiener schnitzel (from Pork) with chips

Nemo – *Fischstäbchen mit Kartoffeln*
und Sauce Tartar 6,50
Fish sticks with potatoes and sauce tatar

Tweety – *Hühner Nuggets mit*
Pommes frites 6,50
Chicken nuggets with chips

Tigger - *gegrillte Hühnerbrust mit*
Reis und Gemüse 7,80
Grilled chicken with rice and vegetable

Pumuckl – *Grillwürstel*
mit Pommes frites 6,50
Grilled sausage with chips

*Alle großen Hauptgerichte bieten wir auch als
Seniorenportionen (um 2,00 günstiger) an.*

Nachspeisen

Sweets

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers 6,70
Apple strudel with vanilla ice-cream and whipped cream

Hausgemachter Topfenstrudel
mit Vanillesauce und Schlagobers 6,70
Curd strudel with vanilla sauce and whipped cream

Marmeladepalatschinken (2 Stück) 5,80
Pancakes with apricot jam

Eispalatschinke (1 Stück) fein garniert 6,60
Pancake with ice cream

Schokogugelhupf mit Vanilleeis
und Schokoladesauce 6,30
Chocolate cake with vanilla ice cream and chocolate sauce

Eis siehe Eiskarte!

Wir wünschen Guten Appetit!
Preise inklusive MwSt. in Euro

****Biere****

<i>Stiegl hell 0,5 lt.</i>	4,70
<i>Stiegl hell 0,3 lt.</i>	3,60
<i>Stiegl hell 0,2 lt.</i>	3,00
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl 0,5 lt.</i>	4,90
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl 0,3 lt.</i>	3,90
<i>Stiegl „Freibier“ 0,5 lt. Flasche</i>	4,70
<i>Gösser Märzen 0,5 lt. Flasche</i>	4,70
<i>Naturtrüber Radler Zitrone 0,5 lt.</i>	4,70
<i>Naturtrüber Radler Zitrone 0,3 lt.</i>	3,60
<i>Weizen König Ludwig hell 0,5 lt.</i>	5,70
<i>Weizen König Ludwig hell 0,3 lt.</i>	4,30
<i>Weizen König Ludwig dunkel 0,5 lt.</i>	5,70
<i>Weizen König Ludwig dunkel 0,3 lt.</i>	4,30
<i>Weizen alkoholfrei 0,5 lt. Flasche</i>	5,10
<i>König Ludwig dunkel 0,5 lt. Flasche</i>	5,10

****Alkoholfreie Getränke****

<i>Römerquelle Mineralwasser</i>	
<i>prickelnd oder still 0,3 lt. Flasche</i>	2,70
<i>Römerquelle Mineralwasser mit Zitrone</i>	2,90
<i>Römerquelle Mineralwasser 0,75 lt. Flasche</i>	5,40
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,25 lt.</i>	2,60
<i>Almdudler 0,25 lt.</i>	2,60
<i>Coca-Cola zero 0,3 lt. Flasche</i>	3,10
<i>Apfelsaft 0,25 lt.</i>	2,60
<i>Apfelsaft gespritzt 0,25 lt.</i>	2,10
<i>Apfelsaft gespritzt 0,5 lt.</i>	4,20
<i>Orangensaft 0,25 lt.</i>	2,80
<i>Orangensaft gespritzt 0,25 lt.</i>	2,20
<i>Orangensaft gespritzt 0,5 lt.</i>	4,40
<i>Eistee Pfirsich 0,3 lt. Flasche</i>	3,10
<i>Johannisbeer-, Vitamin- oder</i>	
<i>Marillennektar 0,2 lt. Flasche</i>	3,20
<i>Mango- oder Erdbeersaft 0,2 lt. Flasche</i>	3,60
<i>Tonic Water 0,2 lt. Flasche</i>	2,60
<i>Soda 0,25 lt.</i>	1,60
<i>Soda Zitrone 0,25 lt.</i>	1,80
<i>Glas Leitungswasser 0,25 lt.</i>	0,50

****Warme Getränke****

<i>Verlängerter</i>	3,30
<i>Häferl Kaffee</i>	4,20
<i>Cappuccino</i>	3,60
<i>Latte Macchiato</i>	3,80
<i>Großer Brauner</i>	3,90
<i>Kleiner Brauner</i>	2,90
<i>Heißer Kakao mit Schlagobers</i>	3,60
<i>Tee mit Zitrone</i>	2,50
<i>Glühwein ¼ lt.</i>	4,90
<i>Jägertee ¼ lt.</i>	4,90

****Hausgemachte Edelbrände****

<i>Apfelbrand 2 cl.</i>	3,10
<i>Birnenbrand 2 cl.</i>	3,10
<i>Williams Birnenbrand 2 cl.</i>	3,90
<i>Marillenbrand 2 cl.</i>	3,90
<i>Zwetschkenbrand 2 cl.</i>	3,10
<i>Zirbenbrand 2 cl.</i>	3,90
<i>Kirschbrand 2 cl.</i>	4,60
<i>Himbeerbrand 2 cl.</i>	5,40
<i>Vogelbeerbrand 2 cl.</i>	5,40

****Schnäpse und Liköre****

<i>Obstler 2 cl</i>	2,50
<i>Haselnussschnaps 2 cl</i>	3,60
<i>Nusslikör 2 cl</i>	2,90
<i>Zirbenlikör 2 cl</i>	3,10
<i>Rum 38% vol. 2 cl</i>	2,00
<i>Weinbrand 2 cl</i>	2,90
<i>Remy Martin 2 cl</i>	5,40
<i>Jägermeister 2 cl</i>	2,90
<i>Underberg 2 cl</i>	2,90
<i>Cointreau 2 cl</i>	2,90
<i>Amaretto 2 cl</i>	2,90
<i>Marillenlikör 2 cl</i>	3,10
<i>Baileys 2 cl</i>	2,90
<i>Jack Daniels 2 cl</i>	3,40
<i>Bacardi Carta Blanca 2 cl</i>	2,90
<i>Wodka weiß oder rot 2 cl</i>	2,90
<i>Gin 2 cl</i>	3,40
<i>Martini bianco 5 cl</i>	4,10
<i>Pernod 2 cl</i>	2,90

****Mixgetränke****

<i>Bacardi Cola</i>	3,60
<i>Bacardi Orange</i>	3,60
<i>Cola Rum (Inländer Rum)</i>	2,70
<i>Campari Soda 3 cl</i>	4,30
<i>Campari Orange 3 cl</i>	4,70
<i>Captain Morgan Cola</i>	3,60
<i>Malibu Orange</i>	3,30
<i>Whiskey Cola</i>	4,10
<i>Whiskey Orange</i>	4,10
<i>Rüscherl</i>	3,60
<i>Mascherl</i>	3,60
<i>Wodka Orange</i>	3,60
<i>Flügerl</i>	3,90
<i>Flying Hirsch</i>	3,90
<i>Gin Tonic (mit Fl. Tonic)</i>	5,90

(Pro Mixgetränk 2cl Alkohol)

****Weine 0,75 lt.****

Weißweine

Grüner Veltliner „Lösterrassen“ 26,40

Trocken, Alk. 12% vol.
Weingut Stadt Krems
Krems, Kremstal

Riesling 25,80

Trocken, Alk. 12% vol.
Weingut Günter Wenzl
Matzen, Weinviertel

Chardonnay 26,20

Trocken, Alk. 13,5% vol.
Weingut Hebenstreit
Ried Mitterpoint, Niederösterreich

„Käthi“ Muskat Ottonel Spätlese 26,40

Süß, Alk. 12% vol.
Weingut Georg Tschank
Leithaprodersdorf, Neusiedlersee-Hügelland

Rosé

Rosé 26,40

Zweigelt-Blaufränkisch-Cabernet Sauvignon
Trocken, Alk. 13% vol.
Weingut Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum

Rotweine

Blaufränkisch 27,60

Trocken, Alk. 13,0% vol.
Weingut P. Kerschbaum
Horitschon, Mittelburgenland

Blauer Zweigelt (bio) 26,90

Trocken, Alk. 12,5% vol.
Weingut Anita und Richard Goldenits
Tadten, Neusiedlersee

Carnuntum – Cuvée 27,00

Zweigelt & Pinot Noir
Trocken, Alk. 12,5% vol.
Weingut Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum

Roesler 26,40

Lieblich, Alk. 12,5% vol.
Weingut Günter Wenzl
Matzen, Weinviertel

****Sekt****

Schlumberger white 0,2 lt. 9,00

Schlumberger white 0,75 lt. 28,00

Prosecco 0,75 lt. 24,00

****offene Weine****

Weißweine

Hauswein

Grüner Veltliner (trocken) 1/8 lt. 2,60

Weingut Günther Wenzl,
Matzen, Weinviertel

Gespritzter weiß 0,25 lt 3,40

Sommerspritzer weiß 0,5 lt 4,40

Kaiserspritzer 0,25 lt 3,90

Aperol Spritz (4cl Aperol) 0,25 lt 4,90

Most 0,25 lt. 2,80

Qualitätswein (aus der 0,75 lt. Flasche)

Grüner Veltliner

„Lösterrassen“ 1/8 lt. 4,40

Weingut Stadt Krems,
Krems, Wachau

Riesling 4,30

Weingut Günther Wenzl,
Matzen, Weinviertel

„Käthi“ Spätlese (süß) 1/8 lt. 4,40

Weingut Georg Tschank,
Leithaprodersdorf, Neusiedlersee-Hügelland

Rosé (Qualitätswein)

Rosé 1/8 lt. 4,40

Weingut Markowitsch,
Göttlesbrunn, Carnuntum

Rotweine

Hauswein

Blauer Zweigelt (trocken) 1/8 lt. 2,70

Weingut Günther Wenzl,
Matzen, Weinviertel

Gespritzter rot 0,25 lt 3,50

Qualitätswein (aus der 0,75 lt. Flasche)

Blaufränkisch 1/8 lt. 4,60

Weingut P. Kerschbaum,
Horitschon, Mittelburgenland

Carnuntum-Cuvée 1/8 lt. 4,50

Weingut Markowitsch,
Göttlesbrunn, Carnuntum

Roesler (lieblich) 1/8 lt. 4,40

Weingut Günter Wenzl,
Matzen, Weinviertel