

Suppen und Vorspeisen



Beefsteak Tartare mit Toast und Butter	14,50
Matjesfilet garniert	7,50
Thunfisch garniert	7,50
Tiroler Rohschinken mit Oberskren	8,50

Bouillon mit Ei	3,50
Zuppa Pavese	4,00
Oxtail clair mit altem Sherry	4,00
Tagessuppen lt. Tageskarte klar mit Einlage	3,50
gebunden	4,00



Fertige Speisen

Champignonomelett	8,00
Omelette natur	8,00
Parmesanomelette	8,00
Schinkenomelette	8,00

Gekochtes Rindfleisch mit Tagesgemüse und Petersilerdäpfeln (siehe Tageskarte!)	13,00
Schweinsbraten mit Krautsalat und Semmelknödel (lt. Tageskarte!)	12,50
Tafelspitz mit gerösteten Erdäpfeln und Sc. Tartare	14,50
Fiakergulyas mit Ei Würstl Knödel Gurkerl Erdäpfeln	14,50
Wiener Saftgulyas	9,50

Inklusivpreise

Frischgemachte Pfannengerichte

Falls nicht angeführt, ohne Beilagen!



Vom Schwein:

Kotelett gebacken (2 Stk.)	10,50
Kotelett natur (2 Stk.)	10,50
Kotelett in Kümmelglace (2 Stk.)	11,50
Kotelett „serbisch“, pikant, (2 Stk.)	
mit Pommes frites	13,50
Schweinsschnitzel gebacken	9,00
Pariser Schnitzel	9,00
Champignonschnitzel	9,50

Vom Kalb:

Kalbssteak mit	
Kräuterbutter	18,50
Naturschnitzel	12,50
Wiener Schnitzel	12,50
Kalbsleber geröstet oder	
glasiert oder gebacken	9,50
Landstraßer Bürgerleber	
(glasiert - Speckstreifen -	
Tomate, Petersilerdäpfeln)	13,00

✱ Beilagen! ✱

Pommes frites	3,50
Butter- od. Braterdäpfel	3,50
Geröstete Erdäpfel	3,50
Serviettenknödel	3,50
Reis	3,50
Sauerkraut	3,50
Tagesgemüse	3,50
Englisches Gemüse natur	5,00



Fisch nach Saison:

Siehe Tageskarte!

Tagesgemüse mit Gerösteten und Spiegelei 9,50

Vegetarierteller (gemischtes Naturgemüse, Reis und Petersilerdäpfeln) 11,00

Inklusivpreise

Haus - Spezialitäten

Frischgemachte Pfannengerichte vom Rind

Obne Beilagen

Beefsteak mit Kräuterbutter	16,50	Rostbraten natur	10,50
Pfeffersteak, Sc. Crème	16,50	Rostbraten „Diabolo“, scharf	10,50
Chili-Steak	16,50	Spanischer Rostbraten, scharf	10,50
Lungenbraten gebacken	16,50	Wiener Rostbraten gebacken	10,50
Rumpsteak	13,50	Rostbraten „Mirabeau“ (Sardellen)	10,50
Zwiebelrostbraten	10,50	Champignonrostbraten	10,50
Vanilleroastbraten	10,50	Kräuter-Rostbraten	10,50

☆ US-Giant Ribeye Steak „Arizona“ ☆

bestes US Black Angus Beef, 350g Roh-Einwaage
herzhaft gegrillt mit Kräuterbutter, Cocktailsauce,
grünen Speckbohnen und Potato Wedges 38,50

Gordon bleu vom Kalb mit fein gemischtem Salat	19,50
Scalopini (Schweinslungenbraten mit Schinken und Käse überbacken, dazu Petersilerdäpfeln)	19,50
Kalbsmedaillons in Pfefferrahm mit Braterdäpfeln	19,50
Rumpsteak a l'Anglaise mit Speck, Fiolen und Pommes frites	19,50

Für zwei Personen:

Mixed Grill „Gourmet“ für 2 Personen (Filets von Kalb, Schwein und Rind, Kalbsleber, Champignonköpfe, Speck, Würstchen, Pommes frites und Mixed Pickles)	48,00
Chateaubriand für 2 Personen mit großer Gemüseplatte und Braterdäpfeln	58,00



Kinder - Wienerschnitzel mit Pommes frites 6,50
Kinder - Grillwürstel mit Pommes frites 6,50

Inklusivpreise



Salatplatte	7,50
Fein gemischter Salat	3,50
Gemischter Salat	3,50
Tomatensalat	3,50
Häuptelsalat	3,50
Gurkensalat	3,50
Rote Rübensalat	3,50
Erdäpfelsalat	3,50
Mayonnaisesalat	3,50
Krautsalat	3,50
Selleriesalat	3,50
Puſſtasalat	3,50
Paprikasalat	3,50



Port. Emmenthaler	4,50
Port. Achleitner mit Butter	4,50
Port. Romadur mit Butter	4,50
Port. Camembert mit Butter	4,50
Port. Dolcelatte	5,50
Gemischter Käseteller	9,50

	Gerollte Nußpalatschinken mit Schlagobers und Fruchtsauce	5,50
	Böhmische Palatschinken „Netolitz“ mit Powidl und Mohn	5,00
	Stephanie-Palatschinken mit Nüssen und Schokolade	5,00
	Marmeladepalatschinken pro Stück	2,50
	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	9,50
	Zwetschkenröster oder Apfelmus	3,50
	Apfeltorte oder Sachertorte mit Schlagobers	4,50

Weinchaudeau 5,50

Inklusivpreise

Sekt & Spirituosen



Fl. Cuveé Hausmarke trocken 23,10



Klare Edelbrände 2cl

<i>Vogelbeerbrand</i>	3,20
<i>Sauerkirschenbrand</i>	2,80
<i>Williams Birnenbrand</i>	2,80
<i>Waldhimbeerbrand</i>	2,80
<i>Wacholdergeist (Gin)</i>	2,80
<i>Vodka</i>	2,80
<i>Grappa</i>	2,80

Weinbrand & Cognac 2cl

<i>Hennessy</i>	3,70
<i>Otard VSOP</i>	3,70
<i>Asbach Uralt</i>	3,20
<i>Calvados Gilbert</i>	3,20

Whiskey 4cl

<i>Four Roses Bourbon</i>	5,20
---------------------------	------

<i>Triestingtaler Hausbrand (Obstler, eichenfaßgelagert)</i>	2,60
<i>Marillenbrand</i>	2,80
<i>Doomkaat</i>	2,80



Magenbitter und Liköre 2cl

<i>Wunderlich Roßbacher</i>	2,80
<i>Fernet Branca</i>	2,80
<i>Underberg</i>	3,00
<i>Edelkirschlikör</i>	2,80



Inklusivsteuer

Getränke



Aperitifs

Martini bianco oder extra dry	3,50
Sherry trocken	3,30
Campari Soda oder Orange	4,00
Glas Sekt trocken / Sekt orange	3,30
Glas Sekt mit Edelkirschlikör	4,70



Bier vom Faß

Puntigamer Pantlber 0,3l	2,80	0,5l	3,80
Gemischtes hell / dunkel 0,3l	2,80	0,5l	3,80
Gösser Naturgold alkoholfrei vom Faß	0,3l	2,80	0,5l 3,80

Flaschenbier 0,5l

Reininghaus dunkel		3,80
Zwickl 0,5l	4,20	0,3l 3,20
Weibenstein Weizen befeuert		4,20



Meinl Expert

Kaffe der Sonderklasse & Tee

Großer Mocca / Brauner	3,40
Kleiner Mocca / Brauner	2,10
Melange	3,20
Cappuccino mit Schlagobers	3,80
Original Rudesheimer (2cl Asbach, flambiert, abgekühlt mit einem großen Mocca, Schlagobersbeute)	7,50
Tasse Tee (diverse Sorten)	2,10
1 Portion Zitronensaft 0,50	
Glühwein rot oder weiß	3,50

Frühstückspreise



Alkoholfreies

Pago Marille od. Johannisbeere	0,2l	2,50	
Orangenjuice	0,25l	3,00	
Orangenjuice gespritzt	0,25l	2,00	
Apfelsaft 0,25l	3,00	Apfelsaft gespritzt 0,25l	2,00
Cola, Fanta, Seven Up, Almdudler	0,25l	2,00	
Cola light 0,3l	3,20	Tonic 0,2l	3,20
Sodawasser	0,25l	1,00	
Flasche Mineralwasser	0,33l	2,30	
Soda Himbeer (Jugendgetränk)	0,25l	1,80	
Soda Zitrone (Jugendgetränk)	0,25l	1,80	

Offener Hauswein 1/8l

-Weiß:

Grüner Veltliner („Dia“) von unserem Stammwinzer Josef Pauser in Fels am Wagram	2,20
Weißwein gespritzt (0,25l)	2,70

-Rot:

Zweigelt von unserem Stammwinzer Josef Pauser in Fels am Wagram	2,20
Pötteisdorfer Bismarck blaufränkisch	2,20
Rotwein gespritzt (0,25l)	2,70

-Rosé:

Zweigelt Rosé	3,20
---------------	------



Zum Aperitif:

1 Glas Sekt mit Holunder 4,00 1 Glas Sekt mit Edelkirschlikör 4,70

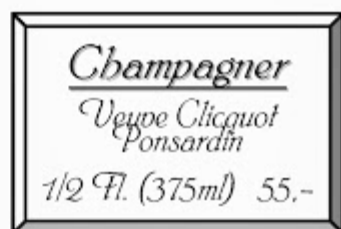
Aperol Spritzer 3,00 Aperol-Sekt 5,50

Asperlbrand 2cl 2,80

Grappa Julia 2cl 2,80

Triestingtaler Hausbrand 2cl 2,60

Avema 2cl 2,80



Alkoholfrei:

Eistee Zitrone oder Pfirsich 0,33l 2,50

Naturtrüber Apfelsaft 0,25l 3,00

Hollerg'sprudla 0,25l 2,00



Bierauswahl:

„Sommerschnitt“ vom Faß 0,5l 3,80 0,3l 2,80

(Puntigamer Panther gemischt mit Gösser Naturgold alkoholfrei)

Puntigamer Panther vom Faß

0,5l 3,80 0,3l 2,80

Gösser Naturgold alkoholfrei vom Faß

0,5l 3,80 0,3l 2,80

Stiegl Paracelsus Bio – Zwickl

0,5l 4,20 0,3l 3,20

Weihenstephan

Weissbier befeutrib 0,5l 4,20

Reininghaus dunkel

0,5l 3,80 0,3l 2,80