

ERSTER GANG

*Luftig
& leicht*

OCHSENHERZ-PARADEISER 14,50

Österreichische Paradeiser, Ziegenfrischkäse, Blätterteiggebäck, Sesam

WEIDERIND CARPACCIO 21,00

kandierter Fenchel, Orangenmarinade, Parmesan, Wurzelbrot

KÖRNER Salat 12,50

Feldsalate, gebratener Zartweizen, karamellisierte Sonnenblumenkerne
+ mit Rauchforelle aus Fieberbrunn 17,50

KLARE RINDSSUPPE 7,50

mit Butterfrittaten
oder als Buchstabensuppe

GEMÜSESUPPE DES TAGES 8,50

*Dazu &
zum Teilen*

MEXIKANER 7,50

Aufgerissener Brotlaib gebacken mit Bergkäse oder mit Knoblauchbutter

EDELSCHIMMELKÄSE 11,50

cremig gratiniert, knuspriges Wurzelbrot zum Dippen

PFERDE KÄSEKRAINER 8,50

mit Zwetschken-Senf, Wurzelbrot

ZWEITER GANG

BEEF STEAK ENTRECOTE 39,50

Sauce Bernaise, gebratene Rispentomaten, knusprige Pommes

ÜBERBACKENES SIEDEFLEISCH 26,50

gekochter Tafelspitz, Semmelkren
Wurzel Gemüse, Erdäpfel

aus Feldern & Seen

ROMANASALAT & SULMTALER HENDL 24,50

Hühnerbruststreifen vom urösterreichischen Huhn, gelbes Curry Chutney

PANNONISCHE PALATSCHINKEN 19,50

Letschogemüse, knusprig überbacken mit Bergkäse, Erbsen Guacamole

LACHSFORELLE & COUSCOUS 31,00

Fieberbrunner Forellenfilet, Zitronenbutter, Rucola, lauwarmer Couscoussalat mit Minze

VULCANOSALAT 21,00

Blattsalate, Feigen, Honigdressing, steierischer Vulcanoschinken und österreichischer Blauschimmelkäse

Danach ...

SALZBURGER NOCKERL 28,50

**UND VIELES MEHR AUF
UNSERER APRE DINNER KARTE**

Gebackenes

SCHNITZEL-HEAVEN

WIENER SCHNITZEL

GOLDBRAUN IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
MIT PREISELBEEREN & ZITRONE

vom **MILCHKALB** 24,50
100 % österreichisches Milchkalb

vom **SCHWEIN** 13,50
glückliches Hofkultur Schwein

SCHNITZEL OHNE SCHNITZEL

BACKFISCH Zander im Backteig 20,50
ZUCCHINI SCHNITZEL 13,50
BACKHENDL – SALAT Hühnerbrust, knackiger 22,50
Salat, Kürbiskerncrunch

Pommes FRITZ DES ÖSTERREICHERS LIEBTES OBST

pro Portion 6,00

schöne **LUISE** – dünn & knusprig
dicke **BERTA** – rustikal & erdig
wellige **WILMA** – zackig & für Feinspitze

dazu

handgeschlagene **MAYONNAISE** 2,20
SAFRAN AIOLI 2,20
SCHARFES AJVAR 2,20
JOPPIESAUCE 2,20
pimped **KETCHUP** 2,20

Beilagen

WIENER GARNITUR 2,90
Petersilie, Kapern, Sardelle & Ei

PETERSILIENKARTOFFEL 6,50
– bewährt gut

ERDÄPFELSALAT 6,50

KÜRBISKERN-MAYONNAISE 6,50
& **ERDÄPFEL** Salat für Unvernünftige

**HÄUPLSALAT /
GEMISCHTER SALAT** 7,50

GURKENSALAT 6,00

WEISS & NATURALS

GLUEGLICH UNFILTERED BIO FRED LOIMER, KAMPTAL	46,-
GRÜNER VELTLINER BERGDISTEL TEGERNSEERHOF WACHAU DÜRNSTEN, SMARAGD	62,-
SAUVIGNON BLANC VULKANLAND DIE KRISPELS, HOF BEI STRADEN STEIERMARK	49,-
GELBER MUSKATELLER MITZI GROSS & GROSS, SÜDSTEIERMARK	42,-
STEIRISCHER PANTHER (SB & RR) MARION & GERHARD WOLLMUTH, KITZECK SAUSAL	39,-
CHARDONNAY ST. MAGARETHEN ESTERHAZY, LEITHABERG	48,-
WEISSBURGUNDER CARNUNTUM DORIS & WALTHER GLATZER, GÖTTELSBRUNN	44,-
RIESLING DONAUSCHOTTER CLEMENS STROBEL, WAGRAM	54,-
LUGANA I FRATI CA DEI FRATI, LAGO DI GARDA	51,-
PINOT GRIGIO FRIULI SILVIO JERMANN, FRIAUL	58,-

ROSE


FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING 0,7 / 1,5 MAYER AM PFARRPLATZ, WIEN	46,-	94,-
HAMPTON WATER 0,7 / 1,5 / 3 JOHN BON JOVI & GERARD BERTRAND, SOUTH FRANCE	49,-	103,- 230,-

ROT

BLAUFRÄNKISCH THE BUTCHER HANS SCHWARZ, NEUSIEDLERSEE	46,-
ZWEIGELT BIENEFRESSER 0,7 / 1,5 / 3 JOHANNES PITNAUER, CARNUNTUM	55,- 115,- 240,-
PINOT NOIR FURTH MICHAEL MALAT, KREMSTAL	49,-
DAS PHANTOM (BF, CS, ME, SY) 0,7 / 1,5 / 3 K+K KIRNBAUER, MITTELBURGENLAND	66,- 145,- 310,-
FETTER SCHNITT (CF, ME, PN) GESCHWISTER KRESS, BODENSEE	79,-
TIGNANELLO (SG, CS, CF) 0,7 / 1,5 MARCHESI ANTINORI, TOSKANA	169,- 370,-

Vino & Bar

HAUSWEIN
Deluxe



GRÜNER VELTLINER	39,-	79,-	156,-
ZWEIGELT	41,-	84,-	166,-

SCHNITZEL trifft SPRUDEL

PROSECCO D.O.C.G. Bolla CONEGLIANO VALDOBBIADENE	7,50	41,-
CREMANT ROSÉ' CATTIN, ELSASS	8,50	51,-
ROSE FRIZZANTE HUTSCHPFERD BUBBLES, WAGRAM	5,-	29,-
Laurent-Perrier CHAMPAGER 0,375 / 0,7	69,-	129,-

WEINTRINKEN WIRD BELOHNT

NACH 3 FLASCHEN WEIN: DREI „DIRNDL LIKÖR“
 NACH 5 FLASCHEN WEIN: EIN „MUSIKWUNSCH MIT WUM“
 NACH 10 FLASCHEN: 10 MIN. SPERRSTUNDEN VERLÄNGERUNG

BIER

SCHLEPPE – vom Fass	PIFF	3,20
SCHLEPPE – vom Fass	SEITERL	4,40
Weißbier WEIHENSTEPHANER	SEITERL	4,60

APERÖ

Pfirsich Spritz	8,50
Lillet Heidelbeer	8,50
Rharbarber Fizzy Gin	11,50
Wermuth Spritz	8,50
Negroni Spagliato	8,50

MIXES

Gin Basil	12,50
Gin & Tonic 4cl	10,50
Espresso Martini	12,50
Tinto de Verano	8,50

Antialc

WASSER

TIROLER QUELLWASSER AUS DEM ALPACHTAL – NUR 49KM ANREISE

MONTES STILL / PERLEND	0,75L	7,10
-------------------------------	-------	------

ALKOHOLFREI

Crodino Spritz		7,00
Wermuth Spritz alkoholfrei		7,50
Prosecco alk frei		7,50
Tiroler Kola / leicht	0,33L	4,50
Almdudler	0,35L	4,50
Frucade	0,35L	4,50
Schartner Bombe Zitrone	0,33L	4,50
Skiwasser / Holler	0,25L / 0,5L	3,50 5,50

WEISS & NATURALS

Welschriesling RETRO

MUSTER, SÜDSTEIERMARK

Gluegglich unfiltered BIO

FRED LOIMER, KAMPTAL

Grüner Veltliner Federspiel

RIED ACHLEITEN, JAMEK, WACHAU

Sauvignon Blanc

RIED STEINBACHBERG, MEINHARD HUBE, SÜDSTEIERMARK

Chardonnay

ESTERHAZY, LEITHABERG

Gelber Muskateller Mitzi

GROSS & GROSS, SÜDSTEIERMARK

Weissburgunder BIO

HEITLINGER, BADEN

Riesling Anno Dazumal

HEINZ WEIXELBAUM, KAMPTAL

Lugana

CA DEI FRATI, GARDASEE

Pinot Grigio

JERMANN, FRIAUL

ROSE

Fräulein Rosé von Döbling

MAYER AM PFARRPLATZ, WIEN

Hampton Water

JOHN BON JOVI & GERARD BERTRAND, PROVENCE

ROT

Blaufränkisch The Butcher

HANS SCHWARZ, NEUSIEDLERSEE

Zweigelt Bienenfresser

PITNAUER, CARNUNTUM

Pinot Noir Koenigsegg

SCHLOSS HALBTURN, NEUSIEDLER SEE

Das Phantom (BF, CS, ME, SY)

K+K KIRNBAUER, MITTELBURGENLAND

Fetter Schnitt (CF, ME, PN)

KRESS, BODENSEE

Tignanello (SG, CS, CF)

ANTINORI, TOSKANA

29,-

36,-

46,-

37,-

36,-

36,-

38,-

59,-

41,-

48,-

36,-

41,-

39,-

44,-

54,-

58,-

65,-

129,-

Vino & Bar

HAUSWEIN <i>Deluxe</i>	07	15	3L
			
GRÜNER VELTLINER	31,-	64,-	132,-
ZWEIFELT	33,-	68,-	140,-

SCHNITZEL trifft SPRUDEL

Prosecco D.O.C.G. Bolla	6,50	39,-
CONEGLIANO VALDOBBIADENE		
Cremant Rosé	7,50	49,-
CATTIN, ELSASS		
Laurent-Perrier Champager BRUT 0,375		59,-
Laurent-Perrier Champager BRUT		109,-
Laurent-Perrier Champager ROSÉ		139,-
Dom Perignon ÉPERNAY 2010		265,-

WEINTRINKEN WIRD BELOHNT

NACH 3 FLASCHEN WEIN: DREI „DIRNDL LIKÖR“
NACH 5 FLASCHEN WEIN: EIN „MUSIKWUNSCH MIT WUM“
NACH 10 FLASCHEN: 10 MIN. SPERRSTUNDEN VERLÄNGERUNG

BIER

Schleppé – vom Fass	PIFF	2,90
Schleppé – vom Fass	SEITERL	3,90
Weißbier Weihenstephaner	SEITERL	4,20

APERÖ

Negroni Spagliato	7,50
White Port Tonic	7,50
Hugo	6,50
Aperol Spritz	6,50
Bicicletta-Campari Weiß GSPRITZT	6,00

SPIRITS

Dirndl Likör	5,50
Amaro Sauer	6,50
Kaffee Lustig	5,50
Tequila Preiselbeer	5,50
Eierlikörchen	4,90

Antialc

WASSER

PRIVATQUELLE GRUBER AUS DEM ALPACHTAL – NUR 49KM ANREISE

Montes STILL	0,75L	6,90
Montes PERLEND	0,75L	6,90

ALKOHOLFREI

Crodino Spritz		5,50
Tiroler Kola / leicht	0,33L	3,50
Almdudler	0,35L	3,50
Frucade	0,35L	3,50
Schartner Bombe Zitrone	0,33L	3,50
Skiwasser	0,25L	3,50
Fruchtsäfte vom Mairinger	0,25L	4,20