

Vorspeise & Salatiges

Carpaccio vom Weiderind <u>a,m,o</u> <i>Rucola Buchenpilze Parmesan Pinienkerne</i>	€	13,90
Bunte Salatvariation <u>l,m,o</u> mit Schafsfrischkäse von Höhenwald (Elsbethen) <u>a,l,m,o</u> mit Hendl in der Knusperpanade <u>a,c,f,g,h,l,m,n,o</u>	€	8,90 € 13,90 € 14,90
Portion Salat gemischt / grün <u>l,m,o</u> kleiner Salat gemischt / grün <u>l,m,o</u>	€	6,20 € 4,90

Aus dem Suppenkessel

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse <i>wahlweise mit Frittaten</i> <u>a,c,g,l</u>	€	4,90
<i>Tirolerknödel oder Leberknödel</i> <u>a,c,f,g,h,l,n,o</u>	€	5,30
Salzburger Knoblauchcremesuppe <u>a,c,f,g,h,l,n,o</u> <i>Gartenschnittlauch Croutons</i>	€	5,90

Hauptgerichte

Spinatknödel <u>a,c,f,g,h,l,n,o</u> <i>Parmesanschaum sautierter Spinat Schmortomate</i>	€	13,40
Schwammerlrisotto <u>a,c,g,l,o</u> <i>Junglauch Schafskäse Tomaten grüner Salat</i>	€	15,20
Gegrilltes Zanderfilet <u>a,c,d,f,g,h,l,n,o</u> <i>mediterranes Gemüse ragout Kartoffelgnocchi</i>	€	17,30
Gedünsteter Zwiebelrostbraten <u>a,c,g,l,o</u> <i>Tagliatelle</i>	€	18,30
Gegrilltes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal <u>a,c,d,f,g,h,l,n,o</u> <i>Rahmpolenta Gemüse</i>	€	22,10
Grillteller (Schwein, Rind, Pute) <u>a,f,g,l</u> <i>Pommes frites glasiertes Gemüse</i>	€	18,10
Hausgemachtes Kalbsbeuschel <u>a,c,f,g,h,l,m,n,o</u> <i>Schnittlauchknödel</i>	€	14,90

Rindsgulasch <u>a,c,f,g,l,m,n,o</u> Schnittlauchknödel	€	16,10
Wiener Schnitzel vom Kalb <u>a,c,f,g,h,n</u> <i>Pommes frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren</i>	€	21,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Mattigtaler Schwein <u>a,c,f,g,h,n</u> <i>Pommes frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren</i>	€	15,50
Cordon bleu vom Mattigtaler Schwein <u>a,c,f,g,h,n</u> <i>Pommes frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren</i>	€	16,90
Pfandlgeheimnis <u>a,c,g,l,o</u> <i>Schweinemedailles Spätzle Champignonrahmsauce</i>	€	17,50
½ Backhendl aus der Steiermark <u>a,c,f,g,h,n</u> (Wartezeit mind. 25 Minuten) <i>Kartoffel-Vogerl-Salat</i>	€	16,20
Haustoast <u>a,c,f,g,h,l</u> <i>Putenbrust in der Knusperpanade Rucola Parmesan Cocktailsauce</i>	€	14,60
Michis Steaksandwich im Schusterlaibchen <u>a,c,f,g,h,l,m,n,o</u> <i>Beiried BBQ-Sauce Zwiebelchutney Rucola</i>	€	15,30

Kleine Portionen bei Hauptgerichten (ausgenommen Backhendl) - € 1,50

Was Süßes zum Abschluss

Eispalatschinke fein garniert <u>a,c,g,h</u>	€	8,20
Hausgemachtes Sorbet <u>a,l,o</u> <i>Sekt</i>	€	7,10
Topfenknödel <u>a,c,f,g,h,n,l,o</u> <i>Butterbrösel Marillenröster</i>	€	8,70
2 Stück Palatschinken <u>a,c,g</u> <i>wahlweise mit Marille- oder Preiselbeermarmelade</i>	€	7,20
1 Kugel Eis	€	1,40
Portion Schlag	€	0,60
Tageskuchen oder Torten	€	4,30

Für den kleinen Hunger

Essigwurst <u>a,f,g,h,n</u> Semmel	€ 8,20
Schweizer Wurstsalat <u>a,f,g,h,n</u> Semmel	€ 9,80
Grillwürstl <u>a,c,m,l,o</u> Pommes frites Salat	€ 11,40
Schinken-Käse-Toast <u>a,c,g,l,m,o</u> dazu Salat	€ 6,90 € 10,90
Frankfurter oder Debreziner <u>a,c,f,g,h,n,m</u> Senf Kren Gebäck	€ 5,80

Weinspezialitäten

Weiß

Veltliner „Selektion“ 2020 Weingut Heiderer Mayer, Wagram	½ l 0,75l	€ 4,30 23,80
Steirischer Spiegel 2019 Cuvee aus Riesling, Sauvignon blanc und Sämling Weingut E. + W.Polz, Spielfeld	½ l 0,75l	€ 4,60 25,30
Chardonnay 2021 Weingut Migsich, Antau	½ l 0,75l	€ 4,90 27,00

Rot

Zweigelt „Ried Bergthal“ 2018 Weingut Heiderer Mayer, Wagram	½ l 0,75l	€ 4,80 26,40
Ried Herrschatsfelder Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon Weingut Migsich, Antau	½ l 0,75l	€ 5,40 29,70
Franco Blue Blaufränkisch 2019 15,0 % Vol. 12 Monate im franz. Und amerikan. Eichenfass Weingut Migsich, Antau	0,75l	€ 68.-

Bier, Most & Wein

Kaiser Märzen Bier vom Fass 0,5l 0,3l	€	4,80 3,80
Weihenstephan hell (Weizen) vom Fass 0,5l 0,3l	€	5,20 4,10
Franziskaner hell dunkel (Weizen) 0,5l	€	5,20 5,20
Gösser Naturradler vom Fass 0,5l 0,3l	€	4,80 3,80
Gösser Märzen alkoholfrei Franziskaner Weizen alkoholfrei 0,5l	€	4,80 5,20
Henndorfer Obstmost herb 0,5l 0,3l	€	3,80 3,30
mit Soda gespritzt 0,5l 0,3l	€	3,60 3,10
Grüner Veltliner Weingut Englmayr, Rohrbach ¼ l ½ l	€	6,00 3,00
mit Soda gespritzt 0,5l 0,25l	€	7,40 3,70
Sommergespritzter 0,5l 0,25l	€	4,70 2,80
Aperolspritzer 0,25l mit Weißwein mit Prosecco	€	5,90 6,90
Hugo 0,25l	€	5,70
Blaifränkisch oder Blauer Zweigelt , Weingut Müller, ¼ l ½ l	€	6,40 3,20
mit Soda gespritzt 0,5l 0,25l	€	7,80 3,90
Sommergespritzter 0,5l 0,25l	€	4,80 2,90
Südtiroler Edelvernatsch Weingut ¼ l ½ l	€	6,40 3,20
Prosecco 0,7l 0,1l	€	29,50 4,50

Alkohlfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler 0,5l 0,25l	€	6,00 3,00
Pago Apfelsaft 0,5l 0,25l	€	6,00 3,00
mit Soda gespritzt 0,5l 0,25l	€	4,00 2,20
Pago Johannisbeere oder Orange 0,5l 0,25l	€	6,60 3,30
mit Soda gespritzt 0,5l 0,25l	€	4,90 2,70
Pago Mango oder Marille 0,2l	€	3,90
mit Soda gespritzt 0,5l	€	5,20
Soda Zitrone (frisch gepresst) 0,5l 0,25l	€	3,70 2,90
Wasser Zitrone (frisch gepresst) 0,5l 0,25l	€	3,10 2,20
Hollersaft (selbst gemacht) mit Soda 0,5 0,25l	€	4,10 2,70
mit Wasser 0,5l 0,25l	€	3,70 2,40
Lipton Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,35l	€	3,60
Cola zero 0,33l	€	3,60
Gasteiner Mineralwasser prickelnd 1l 0,3l	€	6,10 3,40
Red bull 0,25l (Dose)	€	4,60

Kaffee und Tee

Verlängerter	€	3,60
Großer Brauner Kleiner Brauner	€	4,40 2,90
Cappuccino Latte Macchiato	€	4,30 4,40
Heiße Schokolade	€	4,40
Tee mit Zitrone	€	3,50

Spirituosen

Williams Birne, Himbeere, Zwetschge von Schladerer 4cl 2cl	€	7,80 3,90
Marille von Freihof 4cl 2cl	€	7,60 3,80