

Heut gibt's

Chardonnay & Weisburgunder 2024, Weingut Kolkmann, Waagram, Weinviertel	1/8 el.	5,90
Gelber Muskateller 2025, Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinviertel	1/8 el.	5,90
Sauvignon Blanc 2024, Weingut Eder, Gedersdorf, Weinviertel	1/8 el.	5,90
Terra Sol 2023 (Cabernet, Merlot), Weingut Ammingner, Horitschon, Burgenland	1/8 el.	6,90
Blaufränkisch 2022, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	1/8 el.	6,90

Vorspeisen

Tafelspitzsüß mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	8,80
Sparzel-Frischkäsesoße mit Kräutersoße und Blattsalat	8,80
Beef Tartare mit Butter und Toast, Rucola	15,90
Gebackenes Kalbsbries mit Erdäpfel-Vogelssalat und Kräutersoße	15,90
... als Hauptspeise	22,90

Suppen

Rindssuppe mit Kaspressknödel	6,60
Sparzelcremesuppe mit Vollkorncroutons	6,60

Hauptspeisen

Sparzel mit gebratenen Lungauer Fachtling	
... Soße Hollandaise und Prosciutto "San Daniele"	22,90
... Soße Hollandaise und kleinem Rinderfilet	25,90
... abgeschmolzenen Tomaten und Oliven, grünem Olivenöl, Parmesan	21,90
Nudeltascherl mit Sparzel gefüllt, Sparzelspitzen, braune Butter und Parmesan	18,90
Zanderfilets mit Kräutern gebraten mit Sparzelsotto und Sparzelspitzen	21,90
Gebratenes Kalbsbries mit Sherryrahmsauce, Sparzelspitzen und Erdäpfel	24,60
Geschmorte Kalbsbackerl in Rotweinsauce, feine Nudeln, Frühlingsgemüse	19,60
Weidenschafstücken mit Pilzen im Blätterteigmantel, Petersilerdäpfel, Frühlingsgemüse	22,60
Geröstete Kalbsnieren in Salbei-Balsamico-Saft, Reis, Frühlingsgemüse	19,90
Lammshnitzel im Mandel-Walnussmantel gebacken, Petersilerdäpfeln, Kräutersoße	20,60
Faschierte Laibchen vom Bio-Galloway	
mit Tomaten und Käse überbacken, Erdäpfelpüree	17,20
Goldbrasse mit Oliven und Tomaten in Olivenöl gebraten, Sesamerdäpfeln	21,90

Nachspeisen

Erdbeeren mit Nüssen im Blätterteigmantel, Erdbeersauce, Vanilleeis, Schlagobers	8,90
Tiramisu mit Schokoladeguss und Schlagobers	8,90
Lammranger Schokolade-Kuchen, Schokolademousse,	
Schokoladesoße und eingelegten Weichseln, Schlagobers	9,20
Maroniparfait mit marinierten Erdbeeren, Schlagobers	8,20

Aperitif

<i>Aperol gespritzt</i>	6,20
<i>Prosecco mit Holler</i>	4,60
<i>Piccolo Moet Chardon für Zwei</i>	36,00
<i>Campari Orange</i>	6,20
<i>Gin - Tonic vom Fuxbau</i>	7,90

Zum Anfangen

<i>Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)</i>	3,60
---	------

Vorspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet pikant mariniert, Blattsalat</i>	11,90
<i>Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat</i>	11,20
<i>Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Rucola</i>	14,90
<i>Erdäpfel-Vogerlsalat mit abgeschmolzenem Speck</i>	9,60

Suppen

<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	5,90
<i>Fleischstrudelsuppe</i>	5,90
<i>Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel</i>	6,60
<i>Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art" </i>	6,60

Fische

<i>Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln</i>	
<i>- gebraten "Müllerin Art"</i>	<i>24,60</i>
<i>- gebraten mit Mandeln</i>	<i>24,60</i>
<i>- Blau, mit zerlassener Butter</i>	<i>24,60</i>
<i>Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken Soße Hollandaise, bunter Blattsalat</i>	<i>25,90</i>

Klassiker aus der Österreichischen Küche

<i>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren</i>	<i>26,90</i>
<i>Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln</i>	<i>22,60</i>
<i>1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat</i>	<i>19,60</i>
<i>Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit Pfefferrahmsauce, Erdäpfelroulade und Marktgemüse</i>	<i>26,90</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln</i>	<i>26,90</i>
<i>... Portion Preiselbeeren oder Ketchup oder Majonaise</i>	<i>1,00</i>

Salate

<i>Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fisolen, Schafskäse), Gebäck</i>	14,20
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße, Gebäck</i>	16,90
<i>Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten, Gebäck</i> 	14,20
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel, Gebäck</i>	14,20
<i>Steirischer Salat (Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Kernöl), Gebäck</i>	
- mit Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken	17,90
- Vegan - mit Saitan im Kürbiskernmantel gebacken 	18,90

Kalte Speisen

<i>Jausenbrett mit Brot und Gebäck (Wurst, Käse, Schinken, Aufstriche, Butter ...)</i>	14,90
<i>Essigwurst von der Knacker mit Brot und Gebäck</i>	9,90
<i>Haussulz mit Zwiebel mit Brot und Gebäck</i>	9,90
<i>Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl mit Brot und Gebäck</i>	13,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot und Gebäck</i>	9,90

Immer wieder gut

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln

.... von der Pute

.... vom Schwein

16,90

Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse

22,90

Cordon bleu mit Petersilerdäpfeln

.... von der Pute

.... vom Schwein

19,90

Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten

22,90

Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat

16,90

Basisch-Veganes Bio Saitanschnitzel mit

Petersilerdäpfeln, buntem Blattsalat

und Himbeer-Rucolasoße



19,90

Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersoße



17,90

Schlingblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle)

mit brauner Butter und Parmesan, Blattsalat



17,90

Basisch Vegane Saitan-Lasagne mit buntem Blattsalat



19,90

**Über Allergene informieren
wir Sie gerne persönlich!**



Zum Abschluß

<i>Rum - Don Papa</i>	6,90
<i>Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg</i>	6,20
<i>Remy Martin VSO</i>	6,90

Einen besonderen Kaffee

<i>Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)</i>	6,90
<i>Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)</i>	4,90
<i>Coretto (kleiner Espresso mit 2 cl. Grappa - schwarz)</i>	6,90
<i>Heiße Schokolade mit Schlagobers oder Milchschaum und Rum</i>	6,90

Für den kleinen Gusto

<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison</i>		6,90
<i>Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuxbau-Gin)</i>		6,90
<i>Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel und Schoko-Chili-Likör vom Herzog</i>		7,90
<i>Käsewürferl mit Brot</i>		7,90

Nachspeisen

<i>Schokolademoussé nach Oma's Rezept</i>	<i>8,20</i>
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers</i>	<i>6,90</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	<i>6,90</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	<i>14,90</i>
<i>Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	<i>6,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>7,90</i>
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren</i>	<i>6,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>7,90</i>
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>	<i>8,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>9,90</i>

Eis

<i>Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröster</i>	<i>7,90</i>
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	<i>6,90</i>
<i>Birne Helene (Vanilleeis mit pochierter Birne, Schlagobers und Schokoladesoße)</i>	<i>6,90</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>7,90</i>
<i>Wiener Eiskaffee</i>	<i>7,90</i>
<i>Früchteeisbecher mit Likör</i>	<i>6,90</i>
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	<i>6,20</i>

Getränkekarte

Bier vom Faß

<i>1/2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>4,80</i>
<i>0,2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>4,80</i>
<i>0,2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>4,80</i>
<i>1/2 lt. Weihenstephan helles Hefeweißbier</i>	<i>5,90</i>
<i>1/3 lt. Weihenstephan helles Hefeweißbier</i>	<i>5,10</i>

Flaschenbier

<i>1/2 lt. Gösser Naturgold alkoholfrei</i>	<i>5,60</i>
<i>1/2 lt. Gösser Naturradler alkoholfrei</i>	<i>5,60</i>
<i>1/2 lt. Kaiser Doppelmalz dunkel</i>	<i>5,60</i>
<i>1/3 lt. Bittburger Pils</i>	<i>5,60</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei</i>	<i>5,90</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, helles oder dunkles Hefeweißbier</i>	<i>5,90</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, alkoholfreies, helles Hefeweißbier</i>	<i>5,90</i>

Mineralwässer

<i>0,35 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>3,70</i>
<i>0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>6,70</i>

Erfrischungsgetränke

<i>0,20 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>3,70</i>
<i>0,40 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>5,20</i>
<i>0,50 lt. Almdudler gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>4,70</i>
<i>0,20 lt. Bitter Lemon, Tonic Water</i>	<i>5,20</i>
<i>0,35 lt. Lipton Eistee, Cola light, Cola zero</i>	<i>5,20</i>
<i>0,25 lt. Soda</i>	<i>2,70</i>
<i>0,50 lt. Soda Zitrone, Himbeer Soda</i>	<i>4,70</i>
<i>0,50 lt. Holunderblüten Soda</i>	<i>4,70</i>

Fruchtsäfte

<i>0,25 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft</i>	<i>3,70</i>
<i>0,50 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft (mit Sodawasser)</i>	<i>5,20</i>
<i>0,50 lt. Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>5,20</i>
<i>0,20 lt. Pago Multivitamin-, Ananassaft</i>	<i>4,20</i>
<i>0,20 lt. Pago Marillen-, Mangonektar, Erdbeer Cocktail</i>	<i>4,20</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>5,50</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>5,50</i>

Schankweine / Sekt

<i>1/8lt. Grüner Veltliner</i>	<i>3,60</i>
<i>1/8lt. Welschriesling</i>	<i>3,60</i>
<i>1/8lt. Zweigelt, Völker, Gobelburg</i>	<i>3,60</i>
<i>1/4lt. Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>4,60</i>
<i>1/2lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>5,20</i>
<i>1/2lt. Bauernmost</i>	<i>5,90</i>
<i>1/2lt. Bauernmost gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>5,20</i>
<i>Aperol gespritzt (1/4lt weiss Gespritzter, 2cl. Aperol, Orange, Eis)</i>	<i>6,20</i>
<i>Hugo (0,15lt. Prosecco, 0,1lt. Soda, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)</i>	<i>6,80</i>
<i>1 Glas Prosecco / Prosecco Holler</i>	<i>5,00</i>
<i>0,75lt. Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>46,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>24,00</i>
<i>0,75lt. Moët & Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>86,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Moët & Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>38,00</i>

... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine

Edelbrände von Obst und Gemüse

<i>Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>8,20</i>
<i>Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	<i>8,20</i>
<i>Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>11,90</i>

Schnäpse und Brände aus der Umgebung

<i>Salzburger Bauernobstler</i>	5,50
<i>Marillenschnaps</i>	5,50
<i>Vogelbeerschnaps</i>	6,90
<i>Williams-Birnen</i>	5,50
<i>Himbeerschnaps</i>	6,90
<i>Windsberger "Angesetzte Nuß"</i>	5,50
<i>Zirbenschnaps</i>	5,50

Edelbrände vom Kernobst

<i>Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	8,40
<i>Williams, Gölles, Riegersburg</i>	6,90
<i>Alter Apfel, Gölles, Riegersburg</i>	6,90
<i>Williams, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,50

Edelbrände vom Steinobst

<i>Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	8,90
<i>Marille, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,50
<i>Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	7,50
<i>Mirabelle, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	8,90
<i>Marille, Gölles, Riegersburg</i>	7,50
<i>Kriecherl, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	6,90

Edelbrände von der Traube

<i>Cuvee Arachon, F.X. Pichler-Tement-Przemes</i>	6,90
<i>Zieregg Sauvignon, Weingut E&M Tement</i>	6,90
<i>Grappa di Barolo Buissa, Prunotto, Alba</i>	6,90
<i>Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	7,90
<i>Grappa di Casa</i>	5,60

Edelbrände von Beeren

<i>Himbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	7,90
<i>Vogelbeere, Gölles, Riegersburg</i>	8,90
<i>Schlehdorn, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	10,90

Rund um die Schokolade

<i>Schoko-Chili-Likör, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	7,20
<i>Schokolade Feinbrand, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	7,20
<i>Amaretto / Baileys</i>	6,90

Whisky

<i>Oban, Single West Highland Malt, 14 years</i>	7,20
<i>Aberlour, Highland Single Malt, 60,7 % Vol.</i>	8,90
<i>Laphroaig, Single Islay Malt, 10 years</i>	7,20
<i>Dalwhinnie, Highland Single Malt, 15 years</i>	7,20

Cognac / Rum / Calvados

<i>Remy Martin VSO</i>	6,90
<i>Remy Martin XO, Extra</i>	10,90
<i>Pere Magloire VSO</i>	5,90
<i>Plantation XO</i>	6,90
<i>Don Papa</i>	6,90

Aperitif / Bitters

<i>Martini dry / bianco (5 cl.)</i>	5,90
<i>Ramazzotti / Averna / Cynar (2 cl.)</i>	5,90
<i>Jägermeister / Underberg (2 cl.)</i>	5,90
<i>Sherry dry / Porto rosso (5 cl.)</i>	6,20
<i>Campari Orange / Soda</i>	6,90

Kaffee / Tee

<i>Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter,)</i>	4,20
<i>Kleiner Brauner / Espresso / Macchiato</i>	3,80
<i>Großer Brauner</i>	4,80
<i>Verlängerter</i>	3,80
<i>Cappuccino</i>	5,20
<i>Latte macchiato</i>	5,60
<i>Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Schlagobers</i>	5,20