

Herzlich Willkommen in unserem Hause!

***Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt bei uns.
Für besondere Wünsche stehen wir Ihnen
jederzeit gerne zur Verfügung.***

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag 10⁰⁰-24⁰⁰Uhr,

Montag Ruhetag

***Samstag, Sonntag und feiertags haben wir
von 10⁰⁰-22⁰⁰ Uhr durchgehend warme Küche.***

***Sollte es Ihnen bei uns gefallen haben,
so sagen Sie es Ihren Freunden.***

***Sollten Sie Beschwerden haben,
so sagen Sie es uns.***

***Ihr Gastgeber
Geiger Stefan mit Team***

SUPPEN

Grießnockerlsuppe, Frittatensuppe, (A,C,G,L,O)	€ 3,50
Französische Zwiebelsuppe (A,G,L,O)	€ 4,10
Knoblauchrahmsuppe mit Brotroutons (A,C,G,L,O)	€ 4,10
Graukäsesuppe (A,C,G,L,O)	€ 4,50
1 Stk Pressknödel in der Suppe (A,C,G,L,O)	€ 3,90
2 Stk Pressknödel in der Suppe (A,C,G,L,O)	€ 6,00

KLEINE WARME GERICHTE

Fitness-Salat mit gegrillten Hühnerstreifen und Knoblauchbaguette, Cocktailsauce (A,C,G,L,M,O)	€ 9,80
Schinken-Käse -Toast mit gemischtem Salat, Cocktailsauce(A,C,G,,M,O)	€ 6,00
Steak-Toast Schweinsfilet auf Toast und feinem Röstgemüse, Cocktailsauce gemischtem Salat (A,C,G,,M,O)	€ 13,50
Champignon gebacken mit Sauce Tartare (A,C,G,M,O)	€ 8,50
Käsespätzle mit grünem Salat (A,C,G,M,O)	€ 9,50
Schinkenrahmspätzle mit grünem Salat (A,C,G,,M,O)	€ 9,50
Osttiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter und gemischtem Salat (A,C,G,,M,O)	€ 12,00

PFANNEN- und GRILLGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes-frites, Preiselbeeren _(A,C,G)	€ 11,00
Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes-frites, Preiselbeeren _(A,C,G)	€ 11,00
Cordon-bleu mit Pommes-frites, Preiselbeeren _(A,C,G)	€ 12,50
Zwiebelrostbraten mit Kroketten, gem. Salat _(A,C,M,O)	€ 14,90
Jägerschnitzel mit Butterspätzle, Gemüse _(A,C,G,L,M,O)	€ 12,80
Jägerpfandl Schweinemedallions in Champignonrahmsauce mit Speck, Butterspätzle, Preiselbeeren _(A,C,G,L,M,O)	€ 16,00
Grillteller Puten-, Schweine- und Rindfleisch mit Pommes-frites, Kräuterbutter, fein garniert, Cocktailsauce und gemischtem Salat _(A,C,G,,M,O)	€ 13,50
Hauspieß mit Pommes-frites, Speckbohnen, Kräuterbutter, Cocktailsauce _(A,C,G,,M,O)	€ 12,80
Pfeffersteak mit Kartoffelkroquetten und Buttergemüse _(A,C,G,L,M,O)	€ 25,00
Hühnerbrustfilet gegrillt mit Pommes-frites, Kräuterbutter, gemischter Salat _(C,G,M,O)	€ 12,50

SPAGHETTI

- Spaghetti "Bolognese"** mit Fleischsauce (A,C,L) € 8,50
Spaghetti "Carbonara" Schinken, Sahne, Ei (A,C,G) € 9,90
Spaghetti "Arrabiata" Tomatensauce mit (A,C,M,O) € 9,90
Zwiebel, Speck, Paprika, Pfefferoni, scharf

SALATE

- gemischter Salat** (A,C,G,,M,O) € 4,50
grüner Salat (A,C,G,,M,O) € 4,00
Griechischer Salat mit schwarzen Oliven,
Schafkäse und Knoblauchbaguette (A,C,G,,M,O) € 9,50
Steirischer Backhendlsalat mit Vogerl-
kartoffelsalat, Kernöl, Knoblauchbaguette (A,C,G,,M,O) € 10,50

AUS FLUSS UND MEER

- Forellenfilet** gebraten mit zerlassener Butter, € 14,50
Petersilienkartoffeln, grüner Salat (A,C,D,G,M,O)
Gegrillter Zander mit Kräuterbutter und € 15,50
Petersilienkartoffeln, grüner Salat (A,C,D,G,M,O)
Grillteller vom Fisch mit Butterkartoffeln € 16,50
und grünem Salat (A,B,C,D,G,M,O)
Lachsfilet vom Grill mit Petersilienkartoffel, € 16,00
Sauce Hollandaise, grüner Salat (A,C,D,G,M,O)

Pizza

41 cm

Margherita Tomaten, Mozzarella _(A,G,O)	€ 9,50
Romana Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern _(A,D,G,O)	€ 10,50
Prosciutto Tomaten, Käse, Schinken _(A,G,O)	€ 11,00
Prosciutto "Originale" Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken, Ruccola _(A,G,O)	€ 12,50
Prosciutto funghi Tomaten, Käse, Schinken, Champignon _(A,G,O)	€ 11,50
Calzone geschlossen Tomaten, Käse, Schinken, Champignon _(A,G,O)	€ 12,00
Hawaii Tomaten, Käse, Schinken, Ananas _(A,G,O)	€ 12,00
Tonno Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel _(A,D,G,O)	€ 11,50
Salami Tomaten, Käse, Salami _(A,G,O)	€ 11,00
Americano Tomaten, Käse, Salami, Zwiebel _(A,G,O)	€ 12,00
Capriciosa Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven _(A,G,O)	€ 13,00
Diavolo Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Knoblauch, scharf _(A,G,O)	€ 12,50
Frutti di Mare Tomaten, Käse, Meeresfrüchte _(A,B,D,G,O,R)	€ 13,00
Rusticala Tomaten, Käse, Speck, Paprika Knoblauch, _(A,D,G,O,M)	€ 12,00
Mexicana Tomaten, Käse, Chili con Carne, gebratener Speck, Creme fraiche, pikant _(A,G,H,L,M,O)	€ 12,00
Gamberetti Tomaten, Käse, Shrimps, Ananas, Knoblauch _(A,B,G,O)	€ 13,00

Pizza

41cm

Salmane Tomaten, Mozzarella, Lachs, Ruccola, Creme fraiche _(A,D,G,O)	€ 13,40
Vegetara Tomaten, Käse, verschiedene Gemüse _(A,G,L,O)	€ 11,50
Salatpizza gefüllt mit knackigen Salaten u. Joghurtdressing _(A,M,C,G,O)	€ 11,40
Spinatpizza Tomaten, Käse, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch _(A,G,O)	€ 12,00
Quattro "Stagioni" vier verschiedene Ecken _(A,B,D,G,L,O,R)	€ 12,50
Quattro "Formaggi" vier verschiedene Käsesorten _(A,G,O)	€ 12,00
Fitnesspizza Tomaten, Mozzarella, Hühnerstreifen, Broccoli, Knoblauch, Creme fraiche _(A,G,O)	€ 12,00
Silberberg Pizza Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon, Knoblauch, Thunfisch, Gorgonzola, _(A,G,D,O)	€ 13,50
Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch _(A,O)	€ 4,90
Knoblauchbaguette (4 Stk.) _(A,G)	€ 4,00

Jede Pizza gibt`s auch klein um € 2,00 billiger.

**Wir ändern jede Pizza gerne nach Ihren Wünschen
und haben dazu folgende Zutaten zur Verfügung:
Mozzarella, Gorgonzola, Schafkäse, Camembert,
Sardellen, Shrimps, Kapern, Blattspinat, Ananas,
Paprikastreifen, Tomatenscheiben**

Zusätzliche Zutaten werden verrechnet

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Marillenpalatschinken (2 Stück) _(A,C,G)	€ 5,00
Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce _(A,C,G,E)	€ 5,50
hausgemachtes Tiramisu _(A,C,G)	€ 5,50
hausgemachte Kuchen und Torten aus unserer Vitrine _(A,C,E,F,G,H,N)	€ 2,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Sprite, Spezi, Fanta	0,25 l	€ 2,30
Cola light Flasche	0,33 l	€ 2,90
Almdudler Flasche	0,33 l	€ 2,90
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaft gespr.	0,5 l	€ 3,10
Pago Fruchtsäfte	0,2 l	€ 2,50
Red Bull	0,2 l	€ 3,50
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,70
Gasteiner still oder prickelnd	0,33 l	€ 2,30
Gasteiner still oder prickelnd	0,7 l	€ 4,50
Himbeer-Soda	0,5 l	€ 2,00
Eistee	0,25 l, 05l	€ 2,50, 4,50
Himbeerwasser	0,25l, 0,5l	€ 1,00, 1,50

HEISSE GETRÄNKE

<i>Verlängerter</i> _(G)	€ 2,50	<i>Espresso kl.</i> _(G)	€ 2,20
<i>Kaffee Haag</i> _(G)	€ 2,50	<i>Espresso gr.</i> _(G)	€ 3,00
<i>Heiße Schokolade</i> _(G)	€ 2,90	<i>Tee</i>	€ 2,30
<i>Capuccino</i> _(G)	€ 2,90	<i>Cafe latte</i> _(G)	€ 3,00

BIER_(A)

<i>Zipfer Urtyp</i> 0,2 l		€ 2,30
<i>Zipfer Urtyp</i> 0,3 l		€ 2,80
<i>Zipfer Urtyp</i> 0,5 l		€ 3,40
<i>Weihenstephan Weizen</i> 0,5 l		€ 3,80
<i>Weihenstephan Weizen</i> 0,5 l alkoholfrei		€ 3,80
<i>Schlossgold alkoholfrei</i> 0,5 l		€ 3,20
<i>Radler</i> 0,3 l,		€ 2,90
<i>Radler</i> 0,5 l		€ 3,50
<i>Gösser Radler Naturtrüb</i> 0,3l		€ 2,90
<i>Gösser Radler Naturtrüb</i> 0,5l		€ 3,50
<i>Zwickel Bier</i> 0,2 l		€ 2,30
<i>Zwickel Bier</i> 0,3 l		€ 2,80
<i>Zwickel Bier</i> 0,5 l		€ 3,40

OFFENE WEINE_(O)

1/8 l rot

<i>Kalterer See</i>	€ 2,50
<i>Zweigelt Nehrer</i>	€ 2,70

1/8 l weiß

<i>Grüner Veltliner</i>	€ 2,40
<i>Welschriesling</i>	€ 2,40

APERITIFS

<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,00</i>

SPIRITUOSEN

<i>Hausbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Williams mit Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Gin, Bacardi</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>

WEINBRAND, COGNAC, WHISKY

<i>Scharlachberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Martell</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Johnny Walker</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Tequila Gold, Silver</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>

LIKÖRE UND BITTERS

<i>Contreau, Tia Maria</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Grand Manier</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Jägermeister, Fernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>

SEKT^(o)

<i>Henkel trocken</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Henkel</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 3,00</i>

FLASCHENWEINE_(o)

0,7 rot

Cuvee Select

*Weingut Toni Hartl/Reisenberg
Neusiedlersee-Hügelland*

Rubinrote Farbe mit dunklem Kern, Duft von frischen Brombeeren und Schwarzkirschen, am Gaumen samtig, saftige Frucht, dezent pfeffrig

€ 21,50

Valpolicella Classico DOC

Cantina Bennati – Veneto

Granatrote Reflexe schimmern durch das satte Kirschrot mit verführerischem Duft nach Mandel und Vanille, passt hervorragend zu Pasta & Pizza!

€ 21,50

Chianti Colli Senesi DOC

Agricoltori Geografico – Toskana

Leicht vegetabiler Duft nach säuerlichen roten Beeren und ein wenig schwarzen Beeren. Schlank und herb im Mund. Bittermandeltöne, leicht nachtrocknende Tanine, ordentlicher Abgang.

€ 21,50

0,7 weiß

Pinot Grigio IGT-Igadi

Cantina Bennati – Veneto

Ein leichter Apfelton steigert sich in schöne frische Fruchtaromen mit Anklängen von Limette, Pfirsich und Litschi, macht Spaß zum Trinken!

€ 20,00

Soave Classico DOC Libet-Soraighe

Casa Vinicola Bennati/ Veneto

Mit einer strohgelben ins Gold gehenden Farbe hat er ausgeglichene Säure. Am Gaumen ist er stark mit Noten von Mandel und tropischen Früchten. Er passt sehr gut zu Nudeln und Fischgerichten.

€ 20,00

Grüner Veltliner Select

Weingut Waldschütz/Elsarn- Kamptal

Intensive Kräuterwürze in der Nase, am Gaumen super Komplexität, hoch elegant, bleibt sehr gut haften im Abgang

€ 19,50