**Ganzjährig geöffnet!**

**Öffnungszeiten**

So bis Mi 09:30–20:00 Uhr

(Küche 11:00–18:30 Uhr)

Do bis Sa 09:30–22:00 Uhr

(Küche 11:00–20:30 Uhr)

# Alles Apfel

25.-27.10.2019

Sellerie-Apfelcremesuppe

4,50

\*\*\*

In Apfelmost geschmorter Schweinschopf

dazu Stöcklkraut und Semmel-Apfelknödel

14

\*\*\*

Apfeltarte mit Vanilleeis

5

# Alles Gansl

26.10.-17.11.2019

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel

5

\*\*\*

¼ Gansl serviert mit Erdäpfelknödel und Rotkraut (Vorbestellung)

23

\*\*\*

Maronireis mit Weichselkompott und Schokoladensauce

6

# Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein serviert mit gemischtem Salat

13

Zweierlei gekochtes Bio Rindfleisch aus der Buckligen Welt

mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce

20

Rosa gebratenes Hirschschnitzel an Preiselbeersauce

dazu gebackene Erdäpfelknödel & Rahm-Kohl

21

Feines Kalbsrahmbeuschel serviert mit Serviettenknödel

16

In Weißwein geschmortes Freilandhuhn mit Hokkaidokürbis,

Portobello und Polenta

18

Paprikasch vom Siglesser Waller mit Petersilienspätzle

19

Kürbislasagne an Salbeirahmsauce

10

[](https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&ved=2ahUKEwi7yPL6uvDiAhVKY1AKHSL2DagQjRx6BAgBEAU&url=https%3A%2F%2Fwww.istockphoto.com%2Fde%2Fvektor%2Fvektor-%25C3%25B6ko-bio-gr%25C3%25BCne-symbol-oder-zeichen-vegane-ern%25C3%25A4hrung-gm931479980-255321163&psig=AOvVaw20jn6L4Bls5Or3XNztaqK_&ust=1560858947590837)

Buchweizen Bratlinge auf Paradeiserkraut

9

# Für den kleinen Hunger

Wulka Prosciutto „Pannonico“ von Hans Bauer aus Pöttelsdorf

dazu Grana & Brotkörbchen

12

Kasbrettljaus´n mit hausgemachtem Früchtesenf

dazu Butter und Esterhazy Bio Brot

9

Sacher Würstel mit Saft **oder** Senf und Kren, Semmel

7

Klassisches Rindsgulasch mit Semmel

VSP 8 / HSP 10

# für unsere kleinen

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

oder gemischtem Salat & Ketchup

7

Gebackene Hühnerbruststreifen

mit Pommes frites und Ketchup

7

Hamburger / Cheeseburger

mit Pommes frites und Ketchup

6 / 6,50

Knödel mit Bratensaft

4

Spiralnudeln mit Tomatensauce und Parmesan

4

Einspänner vom Sacher Würstel

mit Pommes frites oder Semmel

4,50

# Süsses

Schokoladenparfait mit Pistazien Pesto

9

Topfenknödel in Butterbrösel auf Zwetschkenröster

8

1 Stk. Harrer´s Marillen Eisknödel auf Vanillesauce

(Vanille- & Marilleneis in Mandelblättchen)

5

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Powidl-Mohn

oder

2 Stk. Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade

4

Lauwarmer Apfel- oder Topfenstrudel in Vanillesauce

5

**„Für mitgebrachte Torten oder Mehlspeisen**

**berechnen wir eine Service Pauschale von € 2,50 p.P.“**

# SOFT & SAFT

Von pannonischen Apfelbauern

mit Liebe gepresst!

**von Fam. Sauerzapf, Forchtenstein**

Apfelsaft 1/4l 2,50 •1/2l5,00

Apfelsaft gespritzt 1/4l 2,00 • 1/2l 3,90

**von Fam. Habeler, Wiesen**

Apfelsaft naturtrüb 1/4l 2,50 • 1/2l 5,00

Erdbeer-, Johannisbeere- oder Marillennektar 1/4l 3,50

Erdbeer-, Johannisbeere- oder Marillennektar gespritzt 1/4l 2,50 • 1/2l 4,90

Orangensaft frisch gepresst 1/4l 3,50

Römerquelle prickelnd oder still 0,75l 4,80

Römerquelle prickelnd oder still 0,33l 2,40

Sodawasser 1/4l 1,40; Soda-Zitrone 1/4l 1,80

Himbeer-, Hollasoda 1/4l 1,60•1/2l 3,00

Coca-Cola, Zero 0,33l 3,00

Fuzetea Eistee Zitrone, Pfirsich 0,25l 2,80

Kinley Kräuter Kracherl 0,33l 3,00

Frucade 0,35l 3,00

Royal Bliss Tonic Water oder Bitter Lemon 0,2l 3,00

# Bier

**Frisch gezapft**

Märzenbier von der Brauerei Gols, Burgenland

Golser Premium 0,2l 2,20 \* 0,3l 2,90 \* 0,5l 4,20

Radler 0,2l 2,20 \* 0,3l 2,90 \* 0,5l 4,20

In der Flasche

Golser Weißbier 0,5l 4,50

Becks Blue alkoholfrei 0,33l 2,90

# Kaffee & Tee

**Kaffee aus dem Hause Schärf**

Espresso, kleiner Brauner 2,10

Espresso Macchiato 2,30

Doppelter Espresso, großer Brauner 3,60

Doppelter Espresso Macchiato 3,80

Verlängerter 2,90

Melange 3,20 / Cappuccino mit Milchschaum 3,20

Cappuccino mit Schlagobers 3,50

Latte Macchiato 3,70

Häferlkaffee (Milchschaum) 3,50

Trinkschokolade 3,20

Trinkschokolade mit Schlagobers 3,60

# tee von bio Hornig

Schwarz-, Grün-, Kräuter-, Früchte-, Kamille-, Pfefferminztee 2,60

mit Zitrone 0,40

mit Honig 0,20

mit Milch 0,20

# Edelbrände & Digestif

**Von Familie Habeler, Wiesen**

Williams, Marille, Zwetschke, Apfel 2 cl 3,10

Quitte 2 cl 3,30

Himbeer-, Weichsel-, Pfirsich-, Erdbeerlikör 2 cl 2,70

Rosalia Whisky Single Malt, Habeler Wiesen 4 cl 8,50

Grappa Nonino 2 cl 3,80

Blue Gin, Reisetbauer OÖ 2 cl 4,50

Rum Zacapo 23, Guatemala 4 cl 8,50

Fernet Branca 2 cl 3,10

Averna 4 cl 3,30