

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Zitronenkracherl	Mineral
Himbeerkracherl	Sodawasser
Almdudler	Naturtrüber BioApfelsaft

Kaffee

Kleiner Brauner oder Mocca
Großer Brauner oder Mocca
Melange

Sekt

Privatsonderabfüllung
Für den Heurigen „Herrgott aus Sta“
Aus der meisterprämierten Sektellerei Österreichs, Karl <i>INFÜHR</i> , Klosterneuburg

Offene Schankweine, G´spritzer

Grüner Veltliner ^o
Rotwein ^o
G´spritzer ^o

Bier

Ottakringer Helles ^A
Null Komma Josef ^A

Edelbrände

Marillenbrand	Haselnussschnaps
Williamsbirne	Zirbe
Obstler	Jägermeister

Keine Bankomat- und Kreditkarten – cash only

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben

Weißweine

Weingut LETH, Fels am Wagram

Grüner Veltliner^o „fresh & easy“

Sauvignon Blanc^o

Roter Veltliner^o „Classic“

Riesling^o

WEINGUT PITTNER, Drasenhofen

Chardonnay^o

Grüner Veltliner^o „DAC“

WEINGUT PITTNAUER, Gols

Welschriesling^o

Muskat Ottonell^o

Rotweine

WEINGUT LETH, Fels am Wagram

Blauer Zweigelt^o „Classic“

WEINGUT PITTNAUER, Gols

Blaufränkisch^o

Zweigelt^o „Exklusiv“

Cuvée^o

Cabernet Sauvignon^o

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechen den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrücht
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere

Keine Bankomat- und Kreditkarten – cash only

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben

Speisen - Frisch für Sie zubereitet

Surschnitzel mit Salat vom Buffet ^{ACGL}

Salted pork Schnitzel with salad from the buffet

Hühnerschnitzel mit Salat vom Buffet ^{ACGL}

Chicken Schnitzel with salad from the buffet

Backhendl mit Salat vom Buffet ^{ACGL}

(Wartezeit ca. 25 Minuten)

Baked chicken with salad from the buffet (waiting time 25min.)

Hühnerstreifen gegrillt mit Sesam auf Blattsalat ^{LON}

Grilled chicken strips with sesame on green salad

Schafskäse im Speckmantel mit Blattsalat ^{GL}

Sheep's cheese wrapped in bacon with green salad

Brettljause mit Schnaps ^{CGMP}

Cold cuts with schnaps

Fleischknödel mit Sauerkraut ^{ACG} **(Wartezeit ca. 35 Minuten)**

Meat dumplings with sauerkraut (waiting time 35min)

Grammelknödel mit Sauerkraut ^{ACG} **(Wartezeit ca. 35 Minuten)**

Dumpling filled with cracklings (waiting time 35min)

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Sauerkraut und Rösti ^{LO}

Oven-fresh roast pork with Sauerkraut and potatoes

Keine Bankomat- und Kreditkarten – cash only

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben

Gebackene Champignon mit Sa.Ta.^{ACGLM}



Baked champignons with sauce tartare

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Sa.Ta.^{ACFG}



Baked Emmentaler with cranberries and sauce tartare

Kasbrettl^{CGM}



Cheese plate

Kaspfandl mit Salat vom Buffet^{AFGL}



Cheese spaetzle with salad from the buffet

Eiernockerl mit Salat vom Buffet^{ACGL}



Egg nockerl with salad from the buffet

Spinat-Schafskäsestrudel mit Tzaziki^{ACGP}



Spinach- Sheep ´s cheese strudel with Tzaziki

Kindergericht (je nach Verfügbarkeit) Teigwaren mit Tomatensauce

Children ´s meal (subject to availability) pasta with tomato sauce



Unsere Öffnungszeiten

Do – Sa 15 – 23 Uhr

Sonntag 12 – 22 Uhr

Küche bis 21 Uhr

Tel.: 01/4860230

Keine Bankomat- und Kreditkarten – cash only

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben