

Kaffee...

kl. Brauner, kl. Espresso, Ristretto	€ 2,90
Espresso Macchiato, Einspänner G	€ 3,50
gr. Brauner, gr. Espresso	€ 3,90

Verlängerter	€ 3,30
Melange G	€ 3,60
Hof.Zeit Cappuccino G	€ 3,90
Cafe Latte G	€ 3,90
Häferlkaffee G	€ 3,90
Verlängerter mit Schlagobers G	€ 3,70

Kleiner Amadé:

Espresso mit Baileys u. Schlagobers G	€ 4,70
---------------------------------------	--------

Mozart Latte:

Cafe Latte mit Amaretto G	€ 4,70
---------------------------	--------

**Jeder Kaffee wird mit einem Glas Wasser
und einer kleinen Köstlichkeit serviert!**

Tee & Schokolade...

Tee (Teekanne Selection)

verschiedene Sorten	€ 3,20
---------------------	--------

Port. Milch, Zitrone G	€ -,80
Rum (2cl)	€ 2,50

Heiße Schokolade G	€ 3,60
mit Schlagobers oder Milchschaum G	€ 4,20

**Hausgemachte Mehlspeisen
finden Sie in unserer
Kuchenbar!**

Frühstück...

Frühstück für Eilige

1 Kaffee oder Tee	
1 Nuß- oder Marmeladekipferl	€ 5,10

Linzer Frühstück

1 Kaffee oder Tee	
1 Gebäck, Marmelade, Honig, Butter	€ 5,90

Hof.Zeit Frühstück

1 Kaffee oder Tee	
2 Gebäck, Butter, Aufstrich, Gemüse	
Schinken, Käse, 1 Glas Natursaft	€ 11,90

Lachsfrühstück

1 Kaffee oder Tee	
Port. Räucherlachs, Frischkäse mit Kren	
2 Scheiben getoastetes Toastbrot	
1 Glas Prosecco	€ 11,50

1 Semmerl A oder Hausbrot A	€ 1,20
1 Salzstangerl A , Kornspitz AFG od. Flesslerl A	€ 1,70
1 Port. Butter, Marmelade od. Honig	€ -,90
1 Gebäck mit Butter	€ 2,60
1 weiches Ei	€ 1,70
Eierspeis	pro Ei € 2,-
Käse oder Schinkenteller	€ 3,50
1 Portion Lachs	€ 4,10
Kräuterfrischkäse od. Krenaufstrich	€ 1,80
Natursaft (verschiedene Sorten)	1/4l € 3,30

Aufpreis für	
heiße Schokolade, Latte,	
Cappuccino oder großer Espresso	€ -,90

Getränke alkoholfrei...

Vöslauer Mineralwasser		
prickelnd oder ohne	0,33l	€ 2,90
Mineral Zitronc		€ 3,20
Sodawasser	1/4l	€ 1,70
Soda Zitronc (frisch gepresst)	1/2l	€ 3,30
Soda mit Hollersirup	1/2l	€ 3,30
Cola, Cola light, Cola Zero	0,33l	€ 3,20
Almdudler	0,33l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic	0,20l	€ 3,70
Makava Bio-Eistee	0,33l	€ 3,70
Red Bull	0,25l	€ 4,00

Mairinger's Natursäfte:

Apfel, Apfel/Karotte, Erdbeere, Zwetschke,		
Johannisbeere, Orange	pur 1/4l	€ 3,30
	gespr. 1/3l	€ 3,60
	gespr. 1/2l	€ 4,10

Bier vom Fass...

	0,2l	0,3l	0,5l
Schlägl Kristall	€ 3,10	€ 3,60	€ 3,90
Hofstettner Granit	€ 3,30	€ 3,80	€ 4,30
Radler		1/3l	€ 3,60
Radler		1/2l	€ 4,10

...aus der Flasche

Schlägl Pils	0,3l	€ 3,90
Schneider Weisse	0,5l	€ 4,20
HOPS alkoholfreier Radler	0,3l	€ 3,70
Gösser naturtrüb alkoholfrei	0,3l	€ 3,70
Edelweiß Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,30
Mairinger's Most		
	pur 1/2l	€ 3,30
	gespr. 1/2l	€ 3,10

Weine...

Gspritzter Weiß oder Rot	1/4l	€ 3,20
Sommer Gspritzter	1/2l	€ 4,50
Süßer Gspritzter	1/4l	€ 3,60
Muskateller Spritzer	1/4l	€ 4,40
Schilcher Spritzer	1/4l	€ 3,90
Hauswein: Grüner Veltliner	1/8l	€ 2,80
Zweigelt	1/8l	€ 2,80
Cider Strongbow	0,33	€ 3,90

... oder fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Spirituosen..

SCHNÄPSE

Williams	2 cl	€ 3,70
Marille	2 cl	€ 3,40
Kirsch	2 cl	€ 4,00
Uhudler Trester Brand	2 cl	€ 3,70
Weichsellikör	2 cl	€ 3,60

GIN

Beefeater 24 London Dry Gin	2 cl	€ 3,20
Gordon's London Dry Gin	2 cl	€ 2,80

RUM

Bacardi Superior	2 cl	€ 2,70
Plantation Barbados Rum 20 Jahre alt	2 cl	€ 4,90

VODKA

GREY GOOSE Vodka	2 cl	€ 3,80
Stolichnaya	2 cl	€ 3,60

TEQUILA

DON DIEGO Tequila Gold	4 cl	€ 7,40
------------------------	------	--------

WHISKY

Jack Daniels	4 cl	€ 7,40
Chivas Regal Blended Scotch Whisky	4 cl	€ 7,40

COGNAC

Hennessy	2 cl	€ 4,30
----------	------	--------

APERITIFS & BITTERS

Martini extra dry	5 cl	€ 4,20
Averna	2 cl	€ 3,60
Fernet-Branca	2 cl	€ 3,60
Jägermeister	2 cl	€ 3,60
Campari Soda		€ 4,40
Campari Orange		€ 4,60
Gin + Tonic Fever-Tree		€ 7,40

Erfrischend und spritzig...

Hof.Zeit Aperol

Aperol, Prosecco, Soda	€ 5,70
------------------------	--------

Hugo

Hollersirup, Prosecco, Soda	€ 5,50
-----------------------------	--------

La Vie en Rose

Rosenblütenlimonade, Prosecco, Soda	€ 5,50
-------------------------------------	--------

Mozarttraum

Prosecco, Waldbeersirup	€ 4,70
-------------------------	--------

Veilchenspritzer

Veilchensirup, Prosecco, Soda	€ 5,50
-------------------------------	--------

Schilerol

€ 4,50

Gerne servieren wir die
Spritzervariationen auch mit
Weißwein!

Prosecco & Champagner

Champagner Rosé

Jean Vesselle Oeil De Predix Brut	0,1l	€ 12,90
-----------------------------------	------	---------

Prosecco	0,1l	€ 4,40
----------	------	--------

Prosecco mit Hollersirup		€ 4,70
--------------------------	--	--------

Rosecco mit Himbeere

Weingut Hellmer, Fels/Wagram	0,1l	€ 4,30
------------------------------	------	--------

Speisen...

Warme Gerichte

Heißes Brot		
mit Speck, Käse und Kräuter	AFG	€ 5,90
Frankfurter oder Debreziner		
1 Semmerl, Senf, Kren	ALM	€ 4,50
Aufpreis für Salzgebäck		€ -,50
Schinken/Käsetoast mit Garnierung	AG	€ 4,50
Bauernbrottoast	AG	€ 4,90
Flammkuchen	ACG	€ 7,90
Gulaschsuppe	AL	€ 4,50
Kartoffel-Gemüsesuppe	AFG	€ 4,50
G'schmackige Hühnerflügerl im Bierteig		
kleine Portion		€ 5,90
große Portion		€ 8,90
Portion Kartoffelsalat		€ 1,50

Kalte Gerichte

verschiedene Aufstrichbrote:		
Grammel-Schmalz-Brot	A	€ 3,90
Verhackertes Brot	A	€ 3,90
Bratlfettbrot	A	€ 3,00
1 Glas Champagner + 2 Lachsbrötchen		€ 15,90
Gebäck mit Schinken, Käse	AG	€ 4,10
Gebäck mit Schinken	A	€ 3,60
Gebäck mit Käse	AG	€ 3,60
2 Lachsbrötchen	DGA	€ 5,50
1 Portion Oliven		€ 3,90

**Hausgemachte Mehlspeisen
wählen Sie bitte aus unserer
Kuchenbar!**

Hinweis auf Allergene Stoffe

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Über unsere Gerichte geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -Unverträglichkeiten auslösen können.

In unseren Speisen können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren nicht ausschließen.