



Natürlich können viele unserer Speisen auch klein  
zubereitet werden. Fragt einfach nach !

Da wir alle unsere Speisen frisch zubereiten, kann es  
gelegentlich zu längeren Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Verständnis.

Wir wünschen Euch einen schönen Tag.

***Amy, Barny und Susanne***

## Suppen

- |  |       |
|--|-------|
| * Klare Suppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten | 3,50€ |
| * Gemüsecremesuppe                               | 3,50€ |
| * Klare Suppe mit Speckknödel                    | 3,90€ |
| * Klare Suppe mit Kaspressknödel                 | 3,90€ |
| * Klare Suppe mit Pesto-Mozzarella-Knödel        | 3,90€ |

## Grillkartoffel

- |   |        |
|---|--------|
| * Grillkartoffel mit Pfannengemüse auf Kräutersauerrahm                         | 8,90€  |
| * Grillkartoffel mit Pfannengemüse<br>und gebratenem Speck auf Kräutersauerrahm | 9,90€  |
| * Grillkartoffel mit Porksteakstreifen<br>auf Kräutersauerrahm                  | 9,90€  |
| * Grillkartoffel mit Räucherlachs und Kren<br>auf Kräutersauerrahm              | 10,90€ |
| * Grillkartoffeln mit Beefsteakstreifen<br>auf Kräutersauerrahm                 | 12,90€ |

# Knödel

Knödel zur Wahl: Pesto-Mozzarella-Knödel, Spinatknödel,  
Rote Beete Knödel, Kaspressknödel, Speckknödel

- \* Knödelvariation (alle 5 Knödel in klein)  
auf brauner Butter mit Parmesanspänen 9,90€
- \* Vegetarische Knödelvariation (die Kleinen ohne Speckknödel)  
auf brauner Butter mit Parmesanspänen 8,90€
- \* Knödelduo (2 Knödel nach Wahl)  
auf brauner Butter mit Parmesanspänen 8,90€
- \* Knödeltris (3 Knödel nach Wahl)  
auf brauner Butter mit Parmesanspänen 10,90€

# Spätzle

- \* Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln 9,90€
- \* Schinken-Rahm-Spätzle 9,90€
- \* Spätzle mit Blattspinat, Pinienkernen und Parmesanspänen 9,90€
- \* Lachsrahmspätzle mit Dill 10,90€

## Vom Grill

* Beefsteak mit Kräuterbutter	180g	16,90€
	250g	19,90€
* Beefsteak auf Pfeffersoße	180g	18,90€
	250g	21,90€
* Porksteak mit Kräuterbutter	180g	12,90€
	250g	14,90€
* Porksteak auf Pfeffersoße	180g	14,90€
	250g	16,90€
* Knusprige Spare Ribs mit Dip		13,90€
* Grill Spieß mit Dip (Beefsteak, Porksteak und Spare Ribs)		16,90€
* Steaktoast (Beefsteak, Porksteak)		14,90€

Zu jedem Gericht können die Beilagen  
selbst gewählt werden.

### Beilage 3,00€

Pommes

Petersilkartoffeln

Grillkartoffel

Knoblauchtoastbrot

### Beilage 4,00€

Süßkartoffelpommes mit Dip

Spätzle

Pfannengemüse

# Paniertes

- \* Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)  
mit Preiselbeeren 9,90€
- \* Großes Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)  
mit Preiselbeeren 12,90€
- \* Cordon Bleu classic (Schinken und Käse)  
dazu Preiselbeeren 12,90€
- \* Cordon Bleu gefüllt mit Graukäse und Speck  
dazu Preiselbeeren 12,90€
- \* Cordon Bleu gefüllt mit Räucherlachs, Frischkäse  
und Kren in Kürbiskernen paniert  
dazu Preiselbeeren 13,90€

Zu jedem Gericht können die Beilagen  
selbst gewählt werden.

## Beilage 3,00€

Pommes  
Petersilkartoffeln  
Grillkartoffel  
Knoblauchtoastbrot

## Beilage 4,00€

Süßkartoffelpommes mit Dip  
Spätzle  
Pfannengemüse

## Noch was Kleines

* Kleines Schnitzel mit Pommes	7,90€
* Schnitzelsticks mit Pommes	6,90€
* Kleine Käsespätzle	6,90€
* Kleine Schinken-Rahm-Spätzle	6,90€
* Grillkartoffel mit Kräutersauerrahm	4,90€
* Große Portion Süßkartoffelpommes mit Dip	5,90€
* Portion Süßkartoffelpommes mit Dip (Beilage)	4,00€
* Spätzle (in Butter geschwenkt)	4,00€
* Große Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	4,00€
* Portion Pommes mit Ketchup und Mayo (Beilage)	3,00€
* Schinken-Käse-Toast	3,90€
* Käse-Toast	3,90€

# Was zum Naschen

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren	7,90€
*Betrunkener Kaiser (mit Rum-Rosinen)	8,90€
*Verliebter Kaiser (mit heißen Himbeeren und Vanilleeis)	9,90€
*Vital-Schmarren (Dinkelmehl, Eier, Mineralwasser, Agavendicksaft, Apfel und Zimt)	9,90€
*Palatschinken...	
...mit Zimt-Zucker	3,90€
...mit Apfelmus	3,90€
...mit Nougatcreme (palmölfrei)	4,90€
...mit Vanilleeis	4,90€
*Gebackener Apfel-Zimt-Knödel mit Vanilleeis und Sahne	3,90€
*Eisbecher mit 1 Kugel Vanilleeis...	
...mit Schokosoße und Sahne	3,50€
...mit heißen Himbeeren und Sahne	3,50€
...mit Eierlikör und Sahne	3,50€
Jede weitere Kugel Eis	1,30€
*Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis im Espresso)	2,90€
*Affogato al caffè con amaretto (1 Kugel Vanilleeis im Espresso mit Amaretto)	3,90€

# Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade naturtrüb, Orangenlimonade, Spezi	0,25l 0,5l	2,50€ 3,50€
Almdudler (Flasche)	0,35l	3,30€
Coca Cola / Coca Cola light (Flasche)	0,33l	3,30€
Fruchtsäfte (diverse Sorten)	0,25l	2,50€
Säfte gespritzt (Schorle)	0,25l 0,5l	2,00€ 3,30€
Säfte gespritzt (mit stillem Wasser)	0,25l 0,5l	1,80€ 2,90€
Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	2,50€
Mineralwasser prickelnd / still	0,75l	4,00€
Skiwasser / Holundersaft still	0,25l 0,5l	1,50€ 2,50€
Skiwasser / Holundersaft prickelnd	0,25l 0,5l	1,80€ 2,90€
Soda Zitrone	0,5l	2,90€
Sodawasser	0,5l	2,00€
Sodawasser	1 l	3,00€



## Bier

Bier / Radler	0,3l	2,60€
	0,5l	3,50€
Dunkles Bier	0,5l	3,90€
Weizen / Weizen-Cola / Weizen-Limo	0,3l	3,30€
	0,5l	3,90€
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,50€
Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,90€

## Offener Wein

<u>Weiß:</u> (trocken)	Grüner Veltliner	1/8l	2,50€
	Weißburgunder	1/8l	3,50€
	(lieblich) Chardonnay	1/8l	3,50€
<u>Rot:</u> (trocken)	Zweigelt	1/8l	2,50€
	St. Laurent	1/8l	3,50€
	(lieblich) Zweigelt & Co	1/8l	3,50€
<u>Rosé:</u> (halbtrocken)	Blaifränkisch	1/8l	3,50€
Spritzer:	G'spritzter sauer	1/4l	2,90€
	G'spritzter süß (naturtrüb)	1/4l	3,50€
Spritzer vom Sauvignon blanc oder rosé:			
	sauer	1/4l	3,50€
	süß (naturtrüb)	1/4l	3,90€

Weitere Weine siehe Weinkarte

## Warme Getränke

Espresso		1,90€
Verlängerter		2,30€
Cappuccino		2,90€
Latte Macchiato		3,30€
Kakao mit Sahne		2,90€
Lumumba (Kakao mit Rum)		4,20€
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	0,2l	1,90€
Kännchen Tee	0,4l	2,50€
Tee mit Rum		3,50€
Heißer Winterapfel (alkoholfrei)		2,90€
Weißer oder roter Glühwein		3,50€
Jagertee		4,50€
Heißer Winterapfel mit Schuss		4,50€

## Spirituosen

Obstler, Marille, Birne, Heidelbeer	2cl	2,50€
Haselnuss, Enzian, Zirbe	2cl	2,50€
“Alte Sorte” Schnäpse	2cl	3,50€
Ramazzotti, Jägermeister	2cl	2,50€
Likör	2cl	2,50€

# Weinkarte

## **Grüner Veltliner - Vinothek Ribis**

Spritzig, fruchtig, leichtfüßig und belebend. Grüner Veltliner ist nicht umsonst Österreichs Top Weißweinsorte und verzückt, sortentypisch wie hier, nahezu jeden.

1/8l – 2,50€

## **Weißburgunder Falkenstein Reserve**

### **Weingut Dürnberg, Falkenstein – Weinviertel**

Der niederösterreichische Landessieger 2019 begeistert mit nussigen Noten, exotisch reifen Fruchtaromen und cremiger Vollmundigkeit. Ein Parade Speisebegleiter!

1/8l – 3,50€

Flasche – 19,90€

## **TRIE Weiß (Chardonnay/Gelber Muskateller/Grüner Veltliner)**

### **Weingut Günter & Regina Triebaumer, Rust - Burgenland**

Duftig, spritzig und unheimlich trinkfreudig. Mit schmelziger Säure und beschwingter Vitalität besticht dieser Dauerbrenner beinahe jedes Weißweinliebhaberherz.

Flasche – 19,90€

## **Cuvée d'Argent**

(Welschriesling/Muskat Ottonel/Sauvignon Blanc/Chardonnay)

### **Weingut Franz Schindler, Mörbisch – Burgenland**

Ein sehr dichter Wein mit konzentrierter Fruchtfülle – opulent mit einer Prise Röstaromen. Manchmal muss es eben ein bisschen mehr sein.

Flasche – 29,90€

## **Zweigelt - Vinothek Ribis**

Zweigelt ist seit jeher Everybody's Darling. Und dieser hier präsentiert sich in Bestform. Bekömmlich, trinkfreudig, superfruchtig und dabei trotzdem füllig.

1/8 l – 2,50€

## **St. Laurent**

### **Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion**

Sie macht uns stolz unsere autochthone, österreichische Rebsorte. Und dieser hier ist sortentypisch mit Aromen von Waldbeeren und frischer Fruchtigkeit. Und dass hier auch noch biologisch gearbeitet wird, gibt's obendrauf.

1/8l – 3,50€

Flasche 19,90€

## **TRIE Rot (Zweigelt/Cabernet Sauvignon)**

### **Weingut Günter & Regina Triebaumer, Rust - Burgenland**

Fruchtbetont geschmeidig und dezent blumig kommt er daher und vereinigt Saft und Kraft zu einem angenehmen, kraftvoll knackigen Schmeichler.

Flasche – 19,90€

## **Magnat (Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc)**

### **Weingut Gerald Tschida, Apetlon – Neusiedlersee**

DER Topcuvée aus dem Hause Tschida. Voll, kräftig und besonders komplex. Holznoten und dunkelbeerige Aromen harmonieren perfekt mit nahezu allen kräftigen Speisen.

Flasche – 32,90€

## **Rosé Blaufränkisch**

### **Weingut Günter & Regina Triebaumer, Rust - Burgenland**

Blumig wie ein Strauß zum Muttertag, fruchtig wie ein voller, duftender Obstkorb. Der elegante Schmelz und die feine Fruchtsüße lassen die kleinen Kobolde des Rosé tänzeln, bis die Flasche leer ist.

1/8 l - 3,50€

Flasche – 19,90€

## **Chardonnay lieblich**

### **Weingut Heinrich Lunzer, Tadten – Neusiedlersee**

Reife Steinobstaromatik kombiniert mit eleganter Mineralität und raffinierter Restsüße machen aus diesem Chardonnay einen trinkfreudigen Begleiter zu allen Lebenslagen.

1/8 l – 3,50€

Flasche – 19,90€

## **Zweigelt & Co lieblich**

### **Weingut Günter & Regina Triebaumer, Rust – Burgenland**

Die zugänglichen Zweigelt Aromen kombiniert mit den dunkelbeerigen Co's werden mit einer angenehmen Fruchtsüße perfektioniert. Ein Muss für jeden Fan von Rotwein mit einer kleinen, süßen Draufgabe !

1/8 l – 3,50

Flasche – 19,90€

## Lifestyle 2000

Gesundheit ist dem Menschen wichtig. Das Motto heißt: Ernähr' Dich richtig!  
Man möcht' das gerne praktizieren, doch wird es schwer, das auszuführen!

Wenn man sich echt damit befaßt, ist Essen - Trinken eine Last.  
Denn alles, was da krecht und fleucht ist mittlerweile stark verseucht!

Die schlimmste Warnung - als Fanal ist wohl der BSE Skandal.  
Was soll man wohl dahinter wittern, wenn Rinder sich zu Tode zittern,  
die Knochen voll von Todes-Viren wohin wird uns denn das noch führen?

Der Wahnsinn sitzt in Frikadellen, in Eiern lauern Salmonellen,  
und - was im höchsten Maß' perfide: Das Müsli ist voll Pestizide.  
Vom Blütenstaub, den Bienen saugen, wird Honig auch wohl nicht mehr taugen.

Wie auch das Wasser aus der Leitung hat manche Gifte in Begleitung!  
Auch Fisch scheint sich nicht mehr zu lohnen, weil in ihm Nematoden wohnen.  
Wozu soll man dem Menschen raten: Zu Gen-veränderten Tomaten ?

Und schreibt man auf mit spitzem Stift, in welcher Nahrung ist kein Gift ?  
Dann sieht man seine Hoffnung schwinden, man kann tatsächlich keine finden !

Uns bleibt da nur noch überlassen, sich dieser Lage anzupassen,  
will man nicht einfach Hungers sterben zugunsten uns'rer lieben Erben.

Drum wird man sich nicht länger grämen, und alles weiter zu sich nehmen.  
Dann plagt uns nicht mehr das Gewissen bei jedem kleinen Leckerbissen!!

So hat man neulich erst berichtet von einem - der nur stets verzichtet  
um die Gesundheit zu bewahren.....!  
...er wurd vom Auto überfahren !!!