

## Aus unserem Suppentopf

---

<b>Tagessuppe</b>	€ 4,90
<b>Rindsuppe</b> <i>mit Frittaten, würzigem Leberknödel</i>	€ 4,90
<b>Kaspressknödelsuppe</b>	€ 5,90
<b>Suppentopf</b> <i>herrliche Rindsuppe mit Würstel, Gemüse, Frittaten und Rindfleisch, im Topf serviert</i>	€ 9,90
<b>Knoblauchcremesuppe</b> <i>mit gerösteten Brotwürfeln</i>	€ 5,90

## Vegetarische Gerichte

---

<b>gebackenes Gemüse</b> <i>Brokkoli, Karfiol, mit Käse gefüllte Zucchini mit Sauce Tartare und Salat</i>	€ 13,90
<b>Emmentaler gebacken</b> <i>mit Sauce Tartare, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller</i>	€ 14,50
<b>Käsenockerl oder Eiernockerl</b> <i>mit gemischtem Salat</i>	€ 13,90



# Röstliches für Zwischendurch

---

<b>Hausgemachte Wurst, Sulze oder Braunschweiger</b> <i>in Essig- Ölmarinade, reichlich garniert, auf Wunsch auch gemischt</i>	€ 9,90
<b>saures Rindfleisch</b> <i>gekochtes Rindfleisch in würziger Marinade garniert</i>	€ 10,90
<b>Hawaii Toast</b> <i>getoastetes Weißbrot mit Ananas, Schinken &amp; Käse überbacken, garniert mit frischen Salaten</i>	€ 11,90
<b>hausgemachte Bratwürstel</b> <i>3 Stk. mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</i>	€ 11,90
<b>Blutwurstgröstl</b> <i>mit Sauerkraut</i>	€ 13,90
<b>Bernerwürstel</b> <i>garniert mit Pommes frites</i>	€ 12,90
<b>Frankfurter im Gulaschsaft</b>	€ 7,90
<b>hausgemachtes Beuschel</b> <i>mit Semmelknödel</i>	€ 11,90
<b>Schinken-Käse-Toast</b> <i>mit Ketchup</i>	€ 5,90
<b>Semmel</b>	€ 0,60
<b>Gebäck</b>	€ 1,60
<b>Kernöl</b>	€ 1,00
<b>Preiselbeeren</b>	€ 0,50

Schmeckt seit 1976

# Gutes vom Rind & Kalb

---

<b>Tafelspitz</b> vom steirischen Rind, dazu Semmelkren und Röstkartoffel	€ 18,90
<b>zarte Filetspitzen</b> vom heimischen Rind in Champignonrahmsauce dazu Kroketten	€ 19,90
<b>Pfeffersteak</b> zartes, feines Rinderfilet aus unserer Region, in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	€ 34,90
<b>Filetsteak</b> zartes, heimisches Rinderfilet aus unserer Region, mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse	€ 34,90
<b>würziges Gulasch</b>	€ 10,90
<b>Kalbsschnitzel „Der Klassiker“</b> gebackenes zartes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	€ 20,90

Vom Stall bis zum Tisch



## *Röstliches vom Grill*

---

<b>Haustoast</b> <i>Schweinskarree auf Toastbrot mit Salatgarnitur &amp; Kräuterbutter</i>	€ 13,90
<b>Grillteller</b> <i>frisches Fleisch vom Schwein, Rind und Pute dazu Pfefferrahmsauce, Gemüse &amp; Pommes frites</i>	€ 18,40
<b>Hausspieß</b> <i>mit Pommes frites und Speckbohnen</i>	€ 18,90
<b>Hauspfandl</b> <i>Schweinefilet in Jägersauce dazu Nockerl</i>	€ 18,90

## *Vom Schwein*

---

<b>Cordon Bleu</b> <i>gefüllt mit saftigem hausgemachtem Schinken, feinem Käse dazu Reis</i>	€ 17,40
<b>Schweinefilet gebraten</b> <i>in Gorgonzolarahmsauce dazu Kroketten</i>	€ 18,90
<b>Schweineschnitzel</b> <i>goldgelb gebacken mit Pommes frites</i>	€ 13,90
<b>Salzkammergutschnitzerl</b> <i>paniertes Schnitzerl gefüllt mit Kräutern, Käse und Pilzen dazu Reis</i>	€ 18,40
<b>Leber</b> <i>geröstet oder gebacken mit Kartoffeln</i>	€ 14,90

## Von der Putze

---

<b>Putenfilet „Sesam“</b> <i>in Sesam paniertes Putenschnitzel gefüllt mit Schinken und Weichkäse dazu Reis</i>	€ 17,90
<b>Putenschnitzel gebacken</b> <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 14,90
<b>Puten Gordon Bleu</b> <i>mit Reis</i>	€ 17,40

## Fischgerichte

---

<b>Forellenfilet natur gebraten</b> <i>dazu Gemüse und Sauce Tartare</i>	€ 18,90
<b>gebratenes Zanderfilet</b> <i>in Knoblauchrahmsauce dazu Bratkartoffeln</i>	€ 18,90
<b>Forellenfilet „Zweierlei“</b> <i>je ein Forellenfilet natur gebraten, in Mandelpanade mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 19,90

...täglich frisch



## Salate

---

<b>Backhendlsalat</b> <i>gebackene Hühnerfilets auf gemischten Salaten mit Preiselbeeren und Sauce Tartare</i>	€ 14,40
<b>Putenstreifensalat</b> <i>zart gegrilltes Putenfleisch auf verschiedenen Blattsalaten der Saison</i>	€ 13,90
<b>Salatplatte</b> <i>verschiedene Salate der Saison, garniert mit Ei, Käse und saftigem Schinken aus unserem Haus</i>	€ 10,90
<b>gemischter Salat</b>	€ 5,40

## Für den süßen Hunger

---

<b>Kaiserschmarrn mit Kompott</b> <i>österreichische Spezialität dazu Kompott nach Saison</i>	€ 9,90
<b>Eispalatschinken</b> <i>Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schlagobers und Schokosauce</i>	€ 6,90
<b>Mohr im Hemd</b> <i>warmer Schoko-Nuss-Kuchen, mit Schokosauce überzogen dazu Schlagobers</i>	€ 5,90
<b>Eiskaffee</b>	€ 6,90
<b>Heiße Liebe</b>	€ 6,90
<b>Coupe Dänemark</b> <i>Vanilleeis mit heißer Schokosauce dazu Schlagobers</i>	€ 6,90



# Getränkemenu

## Kaffee & Tee

Verlängerter	€ 3,40
kleiner Schwarzer	€ 3,00
kleiner Brauner	€ 3,00
großer Schwarzer	€ 3,50
großer Brauner	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,60
Caffè Latte	€ 3,90

Tee	€ 3,50
Tee mit Zitrone	€ 3,80

## Alkoholfrei

Cola, Limo, Almdudler 0,25l	€ 2,90
Tonic 0,2l	€ 3,20
Pfanner Fruchtsaft 0,2l	€ 3,40
Apfelsaft, Orangensaft 0,25l	€ 2,90
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt 0,25l	€ 2,40
Soda 0,25l	€ 2,00

## Bier

1/2l Reininghaus Bier vom Fass	€ 4,60
1/3l Reininghaus Bier vom Fass	€ 3,90
1/2l Reininghaus Bier Flasche	€ 4,60
1/2l Weissbier Flasche	€ 4,80
1/2l alkoholfreies Bier	€ 4,60

## Weine

1/8l Weißwein / Rotwein offen	€ 2,30
1/8l Bouteillenwein	€ 3,50
1/4l Spritzer weiß / rot	€ 3,00
1/4l Sommerspritzer	€ 2,90

Zahlreiche Weine aus der Steiermark und Niederösterreich ergänzen unser Angebot!  
Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

## Spirituosen je 2cl

Französischer Cognac	€ 4,50
Weinbrand	€ 3,00
Marillenbrand	€ 3,00
Obstler / Rum	€ 2,80
Magenbitter	€ 3,00
Zirbengeist	€ 3,50

Wir servieren Ihnen gerne nach dem Essen hausgemachte Schnäpse aus der Region!