

## *Klassische Aperitifs*

Glas Prosecco (l).....	€ 4,90
Glas Sekt (l).....	€ 4,90
Campari Orange (1l) .....	€ 6,50
Campari Soda (1l) .....	€ 5,90
Martini Dry(l) .....	€ 4,50
Martini Bianco(l).....	€ 4,50
Martini Rosato(1l).....	€ 4,50
Sherry trocken(l).....	€ 4,50
Sherry Medium(l).....	€ 4,50

## *Aperitifs und mehr ...*

„Montenegro Spezial“ .....	€ 6,90
Italienischer Kräuterkör mit Tonic und Zitronensaft	
„Holunder-Prosecco“ .....	€ 7,50
gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze	
„Aperolspritzer“ .....	€ 7,50
mit Prosecco, Mineral, Orangenscheibe und Minze	
Martini Rosé gespritzt .....	€ 7,50
mit Prosecco und Zitrone	
Sekt auf Eis mit Erdbeerlimes .....	€ 7,50
und Maracujasaft	
Lillet Wild Berry.....	€ 7,50
gespritzt mit Schweppes, verfeinert mit Beeren und frischer Minze	
Hendrick's Gin .....	€ 8,90
mit Tonic und Gurke	
Tanqueray Gin .....	€ 8,90
mit Tonic, Orange-Rosmarin	
Holunderschorle.....	€ 4,90
mit Minze, Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)	
Maracuja-Limettenschorle.....	€ 5,50
mit Limettensirup und Minze (alkoholfrei)	
Zitronen-Ingwerschorle (alkoholfrei) .....	€ 4,90

*Pizza im Nügel –  
zu 100% aus Dinkel-Vollkornmehl mit Bio-Mozzarella  
und weiteren hochwertigen Zutaten...*

**Unser Dinkelvollkornmehl beziehen wir vom Hofladen der Familie Lux  
„POSTHOF SPEISEKAMMER“  
aus Kerstenhausen**

**Pizza à la Veronika „die bescheidene“**

mit würziger Tomatensauce, Kirschtomaten  
und Mozzarella  
€ 12,90

**Pizza à la Martina „die gesunde“**

mit würziger Tomatensauce, Zucchini,  
Paprika, Champignons und Mozzarella  
€ 14,90

**Pizza à la Yen „die vegane“**

mit würziger Tomatensauce, Zucchini,  
Paprika, Champignons und veganem Käse *lactosefrei*  
€ 15,90

**Pizza à la Anh „die zickige“ ☺**

mit würziger Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Champignons  
und cremigem Ziegenkäse  
€ 15,90

**Pizza à la Denisa „für Käseliebhaber“**

mit würziger Tomatensauce,  
Mozzarella, Ziegenkäse, Bergkäse und Parmesan  
€ 14,90

**Pizza à la Andi „die beliebte“**

mit würziger Tomatensauce, frischen Tomaten,  
Schinken, Champignons und Mozzarella  
€ 14,90

**Pizza à la Ewelina „die scharfe“**

mit würziger Tomatensauce, Paprika,  
italienischer Salami, Chili und Mozzarella  
€ 14,90

**Pizza à la Chef „die steirische“**

mit würziger Tomatensauce, frischen Tomaten  
luftgetrocknetem Rohschinken, Mozzarella,  
Bergkäse, Feldsalat, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen  
€ 16,90

**Wir bitten Allergiker bei der Bestellung auf Ihre Allergie hinzuweisen. Eine Liste mit  
kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne bei unserem Service.**

## Weinempfehlung...

### **Riesling**

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim  
Herzhaft, kräftiger Essensbegleiter  
€ 6,00 Glas 0,2

### **Rosé**

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim  
Spritzig, saftig...frischer Rosé  
€ 7,50 Glas 0,2

### **Primitivo Passo del Sud**

Bernard-Massard/Apulien, Süditalien  
Elegant, langanhaltender Nachhall, würzig, samtig  
€ 7,50 Glas 0,2

## Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

### „Trüffel-Pommes“

Steakhouse-Pommes/Trüffel/  
Parmesan/Trüffel-Mayonnaise  
€ 11,90

Cremiger Burrata/Olivenöl  
grüner Spargel/Tomatenchutney/Rucola  
€ 13,90

Vegetarischer Antipastiteller/Parmesan,  
Salatgarnitur/ Knoblauchbrot  
€ 13,90

### Käseteller:

Brie/Bergkäse/Ziegenkäse/Parmesan/  
Liptauer/Kürbis-Chutney/Brot  
13,90

## Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten  
€ 7,90

Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerln  
€ 7,90

Spargelcremesüppchen  
mit gerösteten Brotwürfeln vegan  
€ 8,90

„Josef's pikante Fischsuppe“  
mit feinen Gemüsestreifen und Knoblauchbrot lactosefrei  
€ 11,90

## *Salate*

Bunter Salatteller  
mit Balsamico-Olivenöldressing

*glutenfrei+lactosefrei*

€ 8,90

Rucolasalat mit Tomaten,  
Balsamico-Olivenöldressing und  
Parmesanspäne *glutenfrei+lactosefrei*

€ 10,90

Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven  
und Balsamico-Olivenöldressing *glutenfrei*

€ 15,90

Bunter Salat mit italienischem Rohschinken,  
Parmesanspäne und Balsamico-Olivenöldressing

*glutenfrei+lactosefrei*

€ 16,90

„Steirischer Backhendlsalat“  
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

€ 17,90

**Gerne reichen wir zu Ihren Vorspeisen, Suppen  
und Salaten ofenwarmes Knoblauchbrot € 3,00**

## *Fischgerichte*

Gebratenes Lachsfilet  
mit Kräuterpüree und Spargelragout

*glutenfrei/lactosefrei*

€ 22,90

Gebratenes Saiblingsfilet  
auf Spargelrisotto mit Parmesan

*glutenfrei, lactosefrei*

€ 22,90

**Wir bitten Allergiker bei der Bestellung auf Ihre Allergie hinzuweisen. Eine Liste mit  
kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne bei unserem Service.**

## *Spargelgerichte klassisch*

Portion Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
und Frühlingkartoffeln glutenfrei/lactosefrei  
€ 19,90

Portion Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Frühlingkartoffeln  
und Metzgerschinken glutenfrei/lactosefrei  
€ 23,90

Portion Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Frühlingkartoffeln  
und italienischem Rohschinken glutenfrei/lactosefrei  
€ 24,90

Portion Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Frühlingkartoffeln  
und einem „Schnitzel Wiener Art“ lactosefrei  
€ 27,90

Portion Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Frühlingkartoffeln  
und einem Kalbsschnitzel lactosefrei  
€ 32,90

### **Weinempfehlung zum Spargel**

#### **Chardonnay**

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim  
Feiner Weißwein für unkomplizierter Trinkgenuss mit exotischem Duft und feiner Spritzigkeit  
€ 7,50 Glas 0,2

## *Vegetarische Spezialitäten*

Spinatknödel in fruchtiger Tomatensauce  
mit frischem Parmesan und Beilagensalat  
€ 15,90

#### **Quinoa aus Borken-vom Landwirt Robin Bock**

Hausgemachte Quinoa-Bratlinge  
mit Spargelragout glutenfrei/vegan  
€ 16,90

Spargel-Risotto  
mit geschmolzenen Kirschtomaten  
und Parmesan glutenfrei/lactosefrei  
€ 16,90

**...auch vegan möglich...mit veganem „Käse“**

## Österreichische Klassiker ...

Hausgemachter Kaiserschmarrn im Pfännchen serviert  
mit Apfelmus und Preiselbeeren  
€ 12,90

Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln,  
und Beilagensalat, traditionell im Pfännchen serviert *vegetarisch*  
€ 15,90

Steirisches Backhendl von der Hühnerbrust  
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl *lactosefrei*  
€ 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein  
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl *lactosefrei*  
€ 16,90

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb  
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl *lactosefrei*  
€ 22,90

## Fleischgerichte

Kalbshacksteak  
**aus 100% hessischem Kalbshack**  
mit Pfeffersauce, Kartoffel-Kräuterpüree  
und Beilagensalat  
€ 19,90

**Nägel's Pfännchen:** Schweinefiletstreifen  
mit frischem Champignonrahm, Butterspätzle  
und Beilagensalat  
€ 19,90

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel  
mit frischem Champignonrahm,  
gebackenen Kartoffelspalten und Beilagensalat *lactosefrei*  
€ 25,90

“Steak and Salad”  
Saftig gebratenes Rumpsteak  
mit Rucolasalat, Tomaten, Parmesan und Knoblauchbrot *lactosefrei*  
€ 29,80

Saftig gebratenes Rumpsteak  
mit Pfeffersauce, gebackenen Kartoffelspalten  
und Beilagensalat *glutenfrei, lactosefrei*  
€ 31,90

## *Flammkuchen*

Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln  
€ 12,90

Flammkuchen mit Schmand, Tomaten und Mozzarella  
€ 12,90

Flammkuchen mit Schmand, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse  
€ 14,90

Flammkuchen mit Schmand, Champignons, Speck und Zwiebeln  
€ 13,90

Flammkuchen mit Schmand, Tomaten, Rucola und Parmesan  
€ 15,90

Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, Honig, gerösteten Nüssen  
und Rosmarin  
€ 15,90

Flammkuchen mit Schmand, Räucherlachs, Spinat und Zwiebeln  
€ 15,90

## *Kleine Gerichte / Kindergerichte*

Steakhouse-Pommes  
mit Ketchup und Mayonnaise  
*lactosefrei*  
€ 6,90

Gebackene Kartoffelspalten  
mit Kräuterschmand  
*glutenfrei*  
€ 7,90

Butterspätzle mit Bratensauce  
€ 7,90

Kleines Schnitzel Wiener Art  
mit Steakhouse-Pommes  
*lactosefrei*  
€ 11,90

## *Desserts und Österreichische Mehlspeisen*

Sachertorte € 4,50

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce € 6,90

Marillen-Palatschinken mit Mandeln garniert  
€ 6,90

Schokoladen-Palatschinken mit Haselnusscreme  
gefüllt und mit Mandeln garniert  
€ 6,90

Eis-Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce  
und Mandeln garniert  
€ 7,90

Kirsch-Palatschinken mit Vanilleeis, warmen Kirschen  
und Schokoladensauce  
€ 8,90

Salzkaramell-Eis mit Kirschen  
€ 7,90

Panna Cotta von der weißen Schokolade  
mit Erdbeersorbet und Erdbeer-Minz-Salat  
€ 9,80

Hausgemachter Kaiserschmarrn im Pfännchen serviert  
mit Apfelmus und Preiselbeeren  
€ 12,90

### Unser herzhaftes DESSERT:

Käseteller:

Brie/Bergkäse/Ziegenkäse/Parmesan/  
Liptauer/Kürbis-Chutney/Brot  
13,90

## *Kleine Eis-Träumereien*

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen  
€ 6,90

Zimteis mit Eierlikör  
€ 6,90

Stracciatellaeis mit Eierlikör  
€ 6,90

Schokoladeneis mit Whisky-Sahnelikör und Krokant  
€ 6,90

Vanilleeis mit Erdbeerpüree  
€ 6,90

## *Weißweine / Rosé 0,2*

Weißweinschorle 0,25 .....	€ 5,50
Grüner Veltliner, trocken .....	€ 5,50
Riesling, trocken .....	€ 6,00
Grauer Burgunder, trocken.....	€ 7,50
Chardonnay, .....	€ 7,50
Weißburgunder, halbtrocken .....	€ 6,00
Sauvignon Blanc, halbtrocken.....	€ 7,50
Rosé, trocken .....	€ 7,50

## *Rotweine 0,2*

Zweigelt, trocken .....	€ 5,00
St. Laurent, leicht und fruchtig .....	€ 6,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken.....	€ 7,00
Primitivo Passo del Sud .....	€ 7,50

*Zum Feiern, Anstoßen ...  
oder einfach zum Genießen*

## *Sekt*

Hausmarke Hirschberg-Trocken	
Glas 0,1 .....	€ 4,90
Flasche 0,75.....	€ 29,00

## *Champagner*

Moët & Chandon Impérial 0,75 .....	€ 89,00
Champagne Taittinger Brut Réserve 0,375 .....	€ 45,00
Champagne Taittinger Prestige Rosé 0,375.....	€ 49,00

*Klassische Cafespezialitäten zubereitet  
aus bestem Seeberger Kaffee*

Café Crema .....	€ 3,20
Pott Kaffee .....	€ 3,30
Espresso .....	€ 2,70
Espresso Macchiato .....	€ 2,90
Doppelter Espresso.....	€ 4,50
Doppelter Espresso Macchiato .....	€ 4,90
Cappuccino mit Milchschaum .....	€ 3,50
Cappuccino mit Sahne .....	€ 3,90
Latte Macchiato.....	€ 3,80
Wiener Melange .....	€ 4,50
Milchkaffee .....	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne .....	€ 4,00
Weißer Schokolade mit Sahne .....	€ 4,00
Chai Latte .....	€ 4,20
Heiße Milch mit Honig .....	€ 3,80
Flavour:	
Vanille, Karamell, Haselnuss .....	+ € 0,80
+Rum, Baileys, Amaretto .....	+ € 2,00

**Alle Kaffeespezialitäten können Sie auch mit lactoserfreier Milch (+ € 0,30)  
oder Mandelmilch (+ € 0,50) bestellen**

*Tee*

Tasse Tee € 3,50 - Tasse Tee mit Honig € 4,00

Kamillentee  
Pfefferminztee  
Kräutertee  
Schwarztee Assam  
Schwarztee Darjeeling  
Schwarztee Earl Grey  
Chai-Gewürztee  
Grüntee Klassisch  
Früchtetee Rotfrucht  
Früchtetee Apfel-Mango  
Rotbusch Vanille-Orange

**Alle Teesorten werden in der Teetasse nach Wunsch mit  
Zitrone, Milch, Zucker oder Kandis serviert.**

## *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser Selters .....	0,25.....	€ 3,00
Mineralwasser Selters .....	0,75.....	€ 6,90
Eistee Pfirsich .....	0,4.....	€ 3,90
Almdudler .....	0,375.....	€ 3,90
Tonic Water .....	0,2.....	€ 3,50
Bitter Lemon .....	0,2.....	€ 3,50
Mirinda, Seven up, Pepsi.....	0,2.....	€ 2,90
Mirinda, Seven up, Pepsi.....	0,4.....	€ 4,50
Spezi.....	0,2.....	€ 2,90
Spezi.....	0,4.....	€ 4,50
Coca-Cola light .....	0,33.....	€ 3,90
Coca-Cola Zero .....	0,33.....	€ 3,90

## *Fruchtsäfte und Schorlen*

### **Fruchtsäfte von Rapp´s – das „pure“ Vergnügen 0,2**

Rapp´s Apfelsaft.....	€ 3,50
Rapp´s Orangensaft .....	€ 3,50
Rapp´s Kirschnektar .....	€ 3,50
Rapp´s Traubensaft .....	€ 3,50
Rapp´s Maracujanektar .....	€ 3,50
Rapp´s Multivitamin .....	€ 3,50
Rapp´s Bananenektar .....	€ 3,50
KiBa .....	€ 3,50

### **Saftige Erfrischungen als Schorle 0,4**

Apfelschorle .....	€ 4,50
Orangenschorle .....	€ 4,50
Kirschschorle .....	€ 4,50
Traubenschorle.....	€ 4,50
Maracujaschorle .....	€ 4,50
Multivitaminschorle.....	€ 4,50
Johannisbeerschorle.....	€ 4,50
Rhabarberschorle .....	€ 4,50

## *Bier*

### **Bier vom Fass**

König Pilsener .....	0,3 .....	€ 3,70
König Pilsener .....	0,5 .....	€ 5,20
Benediktiner hell.....	0,3 .....	€ 3,70
Benediktiner hell.....	0,5 .....	€ 5,20
Köstritzer Kellerbier.....	0,3 .....	€ 3,80
Köstritzer Kellerbier.....	0,5 .....	€ 5,50
Benediktiner Weizenbier hell.....	0,5 .....	€ 5,50

### **Flaschenbiere**

Licher Natur Radler.....	0,33 .....	€ 3,70
Licher Natur Radler Alkoholfrei.....	0,33 .....	€ 3,70
Weizenbier Dunkel .....	0,5 .....	€ 5,20
Weizenbier Alkoholfrei.....	0,5 .....	€ 5,20
König Pilsener Alkoholfrei.....	0,33 .....	€ 3,70
Köstritzer Schwarzbier .....	0,33 .....	€ 3,70
Vita Malz .....	0,33 .....	€ 3,70

## *Apfelwein*

Apfelwein.....	0,25 .....	€ 4,00
Apfelwein-Süß .....	0,25 .....	€ 4,00
Apfelwein-Sauer .....	0,25 .....	€ 4,00

## *Longdrinks 4 cl*

Jim Beam-Cola.....	€ 6,90
JackDaniel's-Cola .....	€ 7,90
HavanaClub-Cola .....	€ 6,90
Wodka- Lemon .....	€ 7,90
Bombay Gin-Tonic .....	€ 7,90

## *Spirituosen*

### **Spirituosen 2 cl**

Grand Marnier .....	€ 4,50
Calvados V.S.O.P.....	€ 5,00
Sambuca weiß und schwarz <sup>(1)</sup> .....	€ 3,00
Fernet-Branca.....	€ 3,00
Jägermeister.....	€ 3,00
Malteser.....	€ 3,50
Amaretto <sup>(1)</sup> .....	€ 3,00
Baileys <sup>(1,1)</sup> .....	€ 3,50
Ramazotti .....	€ 3,00
Averna .....	€ 3,00
Montenegro.....	€ 3,50
Rémy Martin V.S.O.P .....	€ 4,50
Asbach Uralt .....	€ 3,50
Jim Beam.....	€ 3,50
Jack Daniel's .....	€ 3,50
Glenfiddich 12 J. ....	€ 4,50

### **Feine Liköre von Prinz 2 cl**

Pralinen Trüffel <sup>(1)</sup> .....	€ 3,20
Marillen Limes.....	€ 3,20
Kirschlikör .....	€ 3,20
Pistazien-Creme-Likör.....	€ 3,50

### **Edelbrände von Prinz 2 cl**

Obstler (Birne/Apfel).....	€ 3,50
Marille .....	€ 3,50
Williamsbirne .....	€ 3,50
Haselnuss.....	€ 3,50
Vogelbeere .....	€ 4,50
Kirsche .....	€ 5,00
Trester Brand im Holzfass gelagert .....	€ 5,00

### **Edle Obstbrände aus dem Eichenfass 2 cl**

Prinz „Alte Marille“ .....	€ 4,00
Prinz „Alte Williamsbirne“ .....	€ 4,00
Prinz „Alte Waldhimbeere“ .....	€ 4,00
Prinz „Alte Zwetschke“ .....	€ 4,00