

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 Kräuterlikör 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 Nägel –
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 Michelle „die vegane“

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

Pizza à la Viktoria „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...

...für die kalte Jahreszeit...

Roter Glühwein-
von Prinz-Feinbrennerei-Österreich
€ 4,50-0,25l

Weißer Glühwein
von Prinz -Feinbrennerei-Österreich
€ 4,50 Glas 0,25

Alkoholfreier Beerenpunsch
von Prinz-Feinbrennerei-Österreich
€ 4,00 Glas 0,25

Montepulciano D'abruzzo
Abbruzzan DOC/Italien
weich und aromatisch
€ 7,00 Glas 0,2

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

Wintertip: Seelenwärmer: -Zitrone-Ingwer-Gewürze in der großen Tasse serviert € 4,50
--

Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

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

Lauwarmer Ziegenkäse
auf Rote Beete-Carpaccio
mit Kürbischutney und Nüssen
€ 13,90

Vegetarischer Antipastiteller mit Parmesan,
Salatgarnitur und 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

Rotes Linsen-Curry-Süppchen
mit Kokosmilch verfeinert vegan/glutenfrei
€ 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**

Vegetarische Spezialitäten

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

Quinoa aus Borken-vom Landwirt Robin Bock
Hausgemachte Quinoa-Bratlinge
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kräuterschmand *glutenfrei*
€ 16,90
...auch vegan möglich...mit Champignonsauce

Gemüse-Kichererbsen-Curry
mit Basmatireis
glutenfrei, lactosefrei
€ 15,90

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl *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.

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet
mit Gemüse-Curry und Basmatireis

glutenfrei/lactosefrei

€ 21,90

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Kräuterpüree mit geschmolzenen Kirschtomaten

glutenfrei, lactosefrei

€ 22,90

Fleischgerichte

Hühnerspieß vom Grill *glutenfrei/lactosefrei*
mit Gemüse-Kichererbsen-Curry und Basmatireis

€ 18,90

Kalbshacksteak
aus 100% hessischem Kalbshack
mit Pfeffersauce, Kartoffel-Kräuterpüree
und Tomaten-ZucchiniGemüse

€ 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

Kräftig geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkraut und Herzoginkartoffeln
€ 22,90

Ragout vom heimischen Dammhirsch mit
Apfelrotkraut und hausgemachten Serviettenknödeln
€ 23,90

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

Saftig gebratenes Rumpsteak
mit Pfeffersauce, gebackenen Kartoffelspalten
und Beilagensalat
€ 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
€ 6,90

Butterspätzle mit Bratensauce
€ 7,90

Kleines Schnitzel Wiener Art
mit Steakhouse-Pommes
lactosefrei
€ 10,90

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

Hausgemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster
€ 7,90

Mandel-Creme Brûlée
mit filetierten Orangenscheiben und Schokoladeneis
€ 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

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	€ 4,20
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 Bananennektar	€ 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 ⁽¹⁾	€ 3,00
Fernet-Branca.....	€ 3,00
Jägermeister.....	€ 3,00
Malteser.....	€ 3,50
Amaretto ⁽¹⁾	€ 3,00
Baileys ^(1,1)	€ 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 ⁽¹⁾	€ 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