

Klassische Aperitifs

Glas Prosecco ⁽¹⁾	€ 4,90
Glas Sekt ⁽¹⁾	€ 4,90
Campari Orange ⁽¹¹⁾	€ 6,50
Campari Soda ⁽¹¹⁾	€ 5,90
Martini Dry ⁽¹⁾	€ 4,50
Martini Bianco ⁽¹⁾	€ 4,50
Martini Rosato ⁽¹¹⁾	€ 4,50
Sherry trocken ⁽¹⁾	€ 4,50
Sherry Medium ⁽¹⁾	€ 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 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...

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

Montepulciano D'abruzzo

Abbruzzen 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

Heißer...Tipp:

**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/
geröstete Nüsse/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

Rote Linsen-Curry-Süppchen
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

Mediterranes Gemüserisotto
mit frischem Parmesan

€ 15,90

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

Spinatknödel in fruchtiger Tomatensauce
mit frischem Parmesan und Beilagensalat

€ 15,90

Quinoa aus Borken-vom Landwirt Robin Bock

Hausgemachte Quinoa-Bratlinge

mit mediterranem Gemüseragout und Kräuterschmand *glutenfrei*

€ 16,90

...auch vegan möglich...mit Champignonsauce

Kartoffelgnocchi im leichtem Trüffelrahm,
mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan

glutenfrei, lactosefrei

€ 19,90

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

„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 Kräuterpüree und mediterranem Gemüse

glutenfrei/lactosefrei

€ 21,90

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Gemüserisotto mit Parmesan

glutenfrei, lactosefrei

€ 22,90

Fleischgerichte

Hühnerspieß vom Grill *glutenfrei/lactosefrei*
auf mediterranem Gemüserisotto mit Parmesan

€ 18,90

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

Wiener Saftgulasch (vom Rind)
mit hausgemachten Serviettenknödeln
und Beilagensalat

€ 19,90

“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

Gefüllter Rostbraten (vom Rosatbeef)
mit „Champignon Duxelles“, Thymianjus, Kräuterbutter,
Trüffelpommes und Beilagensalat

€ 32,90

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

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

Zimteis mit Eierlikör
€ 6,90

Straciatellaeis 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 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