

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 Nägele –
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

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

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

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

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 Kürbis-Chutney 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

Kürbiscremesuppe verfeinert
mit steirischem Kernöl vegan/glutenfrei
€ 8,90

„Josef's pikante Fischsuppe“
mit feinen Gemüestreifen 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 Kürbis-Zucchinigemüse und Kräuterschmand *glutenfrei*
€ 16,90
...auch vegan möglich... mit Pilzsauce

Kürbisrisotto verfeinert mit Kernöl
und Parmesan *glutenfrei; lactosefrei*
€ 15,90
...auf Wunsch 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

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
auf Kräuterpuree mit geschmolzenen Kirschtomaten
glutenfrei/lactosefrei
€ 21,90

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Kürbisrisotto mit Parmesan
glutenfrei, lactosefrei
€ 22,90

Fleischgerichte

Kalbshacksteak
aus 100% hessischem Kalbshack
mit Pfeffersauce, Kartoffel-Kräuterpuree
und Kürbis-Zucchinigemüse
€ 19,90

Nägel's Pfännchen: Schweinefiletstreifen
mit frischen Pilzen (Kräuterseitlinge/Shiitakepilze/Champignons)
in Rahmsauce, Butterspätzle und Beilagensalat
€ 19,90

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel
mit frischer Pilz-Rahmsauce,
gebackenen Kartoffelpalten und Beilagensalat lactosefrei
€ 25,90

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 Kartoffelpalten
und Beilagensalat
€ 31,90

Gebratene Gans (1/4-Stück von der Brust/Stück von der Keule)
mit Apfelrotkraut, Serviettenknödeln und glacierten Maronis
(Solange der Tagesvorrat reicht)
€ 37,90

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

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 Kartoffelspannen
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
€ 5,90

Schokoladen-Palatschinken mit Haselnusscreme
gefüllt und mit Mandeln garniert
€ 5,90

Eis-Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce
und Mandeln garniert
€ 6,90

Kirsch-Palatschinken mit Vanilleeis, warmen Kirschen
und Schokoladensauce
€ 7,90

Salzkaramell-Eis mit Kirschen
€ 7,90

Hausgemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster
€ 7,90

Kürbis-Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis,
Steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 9,80

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

Unser herhaftes 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 Caféspezialitäten 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
Weisse 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 € 3,20 - Tasse Tee mit Honig € 3,80

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.....	€ 3,30
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	€ 4,20
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
Jack Daniel's-Cola	€ 7,90
Havana Club-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,II)	€ 3,50
Ramazzotti	€ 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 ^(I)	€ 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