Klassische Aperitifs

Glas Prosecco (l) ..... € 5,00
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

Wild-Berry-Rhabarber (alkoholfrei) ..... € 5,50

Hausgemachter Bio-Eistee Maracuja-Mango ..... € 4,50

Hausgemachter Bio-Eistee Pfirsich-Bergamotte ..... € 4,50

Pizza im Nägel –

aus Dinkel-Vollkornmehl mit 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 Thu „die zickige" ☺
mit würziger Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Champignons
und cremigem Ziegenkäse
€ 15,90

Pizzaà laDenisa„fürKäseliebhaber"
mit würzigerTomatensauce,
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, Pfalz
unkomplizierter Trinkgenuss
€ 6,00 Glas 0,2

Rose
Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim, Pfalz **Spritzig,**
saftig-frischer Rose-Passt immerundüberall
€ 7,50 Glas 0,2

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

Nur auf Vorbestellung:

Gebratene Gänsekeule mit Apfelrotkraut,
Serviettenknödeln und glacierten Maronis
€ 38,90

Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

„Trüffel-Pommes"
Steakhouse-Pommes/
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

Tapas-Teller . . .
Oliven/Seranoschinken/Parmesan/Baguette
€ 9,80

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

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 Gemüsestreifen und Knoblauchbrot *lactosefrei*
€ 11,90

Frische 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

Bunter Salat mit hausgemachten Kichererbsen-Talern
und Kräuterschmand *glutenfrei*
€ 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 frischer Champignonsauce und Beilagensalat *glutenfrei, vegan*
€ 16,90

Kürbisrisotto mit Kernöl
und Parmesan glutenfrei/lactosefrei
€ 15,90
…auch vegan möglich…

NEU: Kichererbsen aus Neuental –
von Landwirtin Ann-Katrin Reiße
Hausgemachte Kichererbsen-Taler
auf Kürbis-Zucchinigemüse mit Schmanddip
glutenfrei
…auch vegan möglich…
€ 16,90

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

Portion zu groß für SIE?
Wir bieten Ihnen für € 1,00 einen Verpackungsservice an…(für Verpackungsmaterial inkl. Steuern)

…oder Sie bringen sich Ihr eigenes Gefäß mit- und schonen die Umwelt.

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet
auf Kartoffel-Kräuterpüree
mit geschmolzenen Kirschtomaten
€ 21,90

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Kürbsirisotto mit Kernöl und Parmesan
€ 21,90

Fleischgerichte

Gebackene Hühnerbrustmedaillons
auf Kürbisrisotto mit frischem Parmesan lactosefrei
€ 18,90

Kalbshacksteak
aus 100% hessischem Kalbshack
mit Pfeffersauce, Kartoffel-Kräuterpüree
und Kübis-Zucchini-Gemüse
€ 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

Ragout vom heimischen Dammhirsch mit
Apfelrotkraut und 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 Beilagen-Salat glutenfrei, lactosefrei
€ 31,90

Halbe Ente mit Apfelrotkraut,
Serviettenknödeln und glacierten Maronis
€ 29,80

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

Zimteis mit Zwetschgenröster
€ 7,90

Lebkuchen Crème Brülee
mit Kirschsorbet
€ 8,90

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

Pistazieneis 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 ..... € 5,50
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

Prosecco

Bertoldi DOC extra dry Spumante
Glas 0,1 € 5,00
Flasche 0,75..... € 29,00

Champagner

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

.

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
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 € 3,50 - 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
Almdudler	0,375	€ 3,90
Tonic Water	0,2	€ 3,50
Bitter Lemon	0,2	€ 3,50
Cola, Fanta, Sprite	0,2	€ 2,90
Cola, Fanta, Sprite	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	€ 3,80
König Pilsener	0,5	€ 5,40
Benediktiner hell	0,3	€ 3,80
Benediktiner hell	0,5	€ 5,40
Benediktiner Weizenbier hell	0,5	€ 5,50
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei	0,5	€ 5,50

Flaschenbiere

Licher Natur Radler	0,33	€ 3,80
Licher Natur Radler Alkoholfrei	0,33	€ 3,80
Benediktiner Hell Alkoholfrei	0,33	€ 3,80
Weizenbier Dunkel	0,5	€ 5,20
Köstritzer Kellerbier	0,5	€ 5,50
König Pilsener Alkoholfrei	0,33	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier	0,33	€ 3,80
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 (J,I)	€ 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 (J)	€ 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