



6 Mal in Folge 1. Platz

Lieblingswirt im 2. Bezirk



Kommen Sie heim in unsere Stube, die wir Ihnen für eine kostbare Zeit Ihrer Zeit zur Verfügung stellen möchten. Es wäre uns eine Freude, wenn Sie unser Ambiente, unsere Küche und unseren Service als harmonisches Ganzes erlebt haben – und sich als zufriedener Gast vom Gasthaus Reinthaler gerne daran erinnern. Wenn uns dies gelungen ist, möchten wir uns von Herzen bei Ihnen bedanken.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt, Ihr Gasthaus Reinthaler!

Come home to our parlour, which we would like to offer you for a precious moment of your time. It would be our pleasure if you experienced our atmosphere, our cuisine, and our service as a harmonious whole – and remember your visit to Gasthaus Reinthaler with fondness as a satisfied guest. If we have achieved this, we would like to sincerely thank you

Enjoy your stay, yours sincerely Gasthaus Reinthaler!

Si vous avez des questions ou des commentaires, veuillez communiquer avec notre personnel à tout moment, qui se fera un plaisir de vous aider. En raison d'une ordonnance de la ville de Vienne, nous devons fermer notre jardin à 22 heures. Si vous étiez satisfait de votre séjour chez nous, nous apprécierions un avis positif sur Google. Tous les prix sont en euros, TVA incluse mais pas de pourboire.

Profitez de votre séjour, votre Gasthaus Reinthaler!

Sentitevi a casa nella nostra sala, che desideriamo mettervi a disposizione per un prezioso momento del vostro tempo. Sarebbe per noi una gioia se aveste vissuto la nostra atmosfera, la nostra cucina e il nostro servizio come un insieme armonioso – e ricordaste con piacere la vostra visita al Gasthaus Reinthaler come ospiti soddisfatti. Se ci siamo riusciti, desideriamo ringraziarvi di cuore.

Godetevi il vostro soggiorno, vostro Gasthaus Reinthaler!



**Auf Grund einer Verordnung der Stadt Wien
müssen wir unseren Gastgarten
um 22 Uhr schließen.**

Due to a regulation of the city of Vienna, we
must close our outdoor seating area at **10 p.m.**

En raison d'un règlement de la ville de Vienne, nous
devons fermer notre terrasse à **22 heures.**

A causa di un regolamento del Comune di Vienna,
dobbiamo chiudere il nostro giardino esterno alle **22:00.**



Kleine Gerichte

Small dishes

Petits plats | Piatti piccoli

KALTER SCHWEINSBRATEN ^{LM}

€10.50

mit Senf, Kren und Pfefferoni

with mustard, horseradish, and hot peppers

avec de la moutarde, du raifort et des piments forts

con senape, rafano e peperoncini

HAM AND EGGS ^C €8.50

Schinken und 3 Eier

Ham and 3 eggs

Jambon et 3 œufs

Prosciutto e 3 uova

BACON AND EGGS ^C €8.50

Speck und 3 Eier

Bacon and 3 eggs

Bacon et 3 œufs

Pancetta e 3 uova

SACHERWÜRSTEL ^{ALM} €7.20

mit Senf und Kren

with mustard and horseradish

avec moutarde et raifort

con senape e rafano



KALTES SELCHFLEISCH GARNIERT ^{LM}

€10.50

mit Senf, Kren und Pfefferoni

with mustard, horseradish, and hot peppers

avec de la moutarde, du raifort et des piments forts

con senape, rafano e peperoncini

WÜRSTEL MIT SAFT ^{ALM}

€8.70

Sausage with juice

Saucisse avec jus

Salsiccia con succo

KLEINES GULASCH ^A

€9.80

Small goulash

Petit goulash

Gulasch piccolo

GEBÄCK ^{ACG}

€1.50

Pastry

Pâtisserie

Pasticceria

Suppen

Soups | Soupes | Zuppe



WIR SERVIEREN HAUSGEMACHTE RINDSUPPE MIT ^L

We serve homemade beef soup with
Nous servions une soupe de bœuf maison avec
Serviamo zuppa di manzo fatta in casa con

€4.50 ^{ACG} BACKERBSEN
Fried batter pearls
Balles de pâte de boulangerie
Perle di malconcino

ALT WIENER SUPPENTOPF ^{ACGL} €6.20
VIENNESE SOUP BOWL
homemade beef soup with
beef, noodles, vegetables

BOUILLON VIENNOISE
soupe de bœuf maison
avec bœuf, pâtes, légumes

ZUPPA VIENNESE
zuppa di manzo casalinga
con manzo, pasta, legumi

€4.50 ^{ACGLM} LEBERKNÖDEL
Liver dumplings
Boulettes de foie
Canederli di fegato



SUPPENNUDELN ^{CG} €4.50
Vermicelli
soupe de nouilles
zuppa di tagliatelle

€4.50 ^{ACG} FRITTATEN
Sliced pancakes
Tranches de crêpe
Crespelli tagliati

GRIESSNOCKERL ^{CG} €4.50
Semolina dumplings
Noques de semoule
Gnocchi di semolina

€5.60 ^{ACG} KNOBLAUCHCREMESUPPE
Garlic-creamsoup
Soupe à l'ail
Zuppa alla crema d'aglio





Champignonschnitzel

Mushroom schnitzel | Escalope de champignons | Cotoletta di funghi

CHAMPIGNONSCHNITZEL ^{AGL}

€16.90

Schweinsschnitzel gebraten mit frischen Champignons in feiner Obers-Sauce serviert mit Reis

Pan-fried pork schnitzel with fresh mushrooms in a creamy sauce served with rice

Escalope de porc panée avec des champignons frais dans une sauce à la crème, servie avec du riz

Scaloppina di maiale saltata in padella con funghi freschi in una salsa cremosa, servita con riso

NATURSCHNITZEL ^{AL}

€15.90

Schweinsschnitzel gebraten im Natursaft serviert mit Reis

Pan-fried pork schnitzel in natural juices served with rice

Escalope de porc poêlée dans son jus naturel, servie avec du riz

Scaloppina di maiale saltata in padella nel suo succo naturale, servita con riso

Hühnerschlemmerpfanne

Chicken feast pan | Poêlée de poulet festif | Padella di pollo festosa



HÜHNER- SCHLEMMERPFANNE ^{ACG}

€16.90

Hühnerbrust in pikant cremiger
Paprikaobers -Sauce serviert
mit Spätzle

Chicken breast in spicy creamy paprika
cream sauce served with spaetzle

Filet de poulet dans une sauce
crémeuse au paprika épicé, servi avec
des spätzle

Petto di pollo in una salsa cremosa al
paprika piccante, servito con spaetzle

KNOBLAUCHSCHNITZEL ^{AG}

€16.90

Schweinsschnitzel gebraten mit frischem
Knoblauch in feiner Obers-Sauce
serviert mit Reis

Pan-fried pork schnitzel with fresh garlic
in a creamy sauce served with rice

Escalope de porc poêlée avec de l'ail frais
dans une sauce à la crème, servie
avec du riz

Scaloppina di maiale saltata in padella
con aglio fresco in una salsa cremosa,
servita con riso



Letschoschnitzel

Letcho schnitzel | Escalope de letcho | Cotoletta di letcho

LETSCHOSCHNITZEL ^A

€16.90

Schweinsschnitzel gebraten mit hausgemachtem Letscho serviert mit Pommes

Pan-fried pork schnitzel with homemade letcho served with fries

Escalope de porc panée avec du letcho maison, servie avec des frites

Scaloppina di maiale saltata in padella con letcho fatto in casa servito con patatine fritte

PARISER SCHNITZEL ^{ACG}

€16.90

Schweinsschnitzel im Ei Mantel gebacken aus der Pfanne serviert mit gemischtem Salat

Pork schnitzel coated in egg, baked in the pan, served with mixed salad

Escalope de porc enrobée d'œuf, cuite au four dans la poêle, servie avec une salade mixte

Scaloppina di maiale rivestita di uovo, cotta in padella, servita con insalata mista



Geröstete Leber

Roasted liver | Foie rôti | Fegato arrosto

GERÖSTETE LEBER ^A

€14.50

mit Salzkartoffel

with boiled potatoes

avec des pommes de terre bouillies

con patate bollite



GEBACKENE LEBER ^{ACG} €13.50

mit Mayonnaisesalat

with mayonnaise salad

avec salade de mayonnaise

con insalata di maionese

Gebackene Schmankerl

Breaded & Deep Fried | Pané & Frit | Panato & Fritto



CORDON BLEU ^{ACG}

€17.50

Gebackene Schweinsschnitzel
gefüllt mit Schinken & Käse serviert mit
Kartoffel-Mayonnaise-Salat

Breaded pork schnitzel, stuffed with ham & cheese,
served with potato mayonnaise salad

Escalope de porc panée, farcie au jambon et au fro-
mage, servie avec une salade de pommes de terre à
la mayonnaise

Cotoletta di maiale impanata, ripiena di prosciutto e
formaggio, servita con insalata di patate alla
maionese

GEBACKENE SCHWEINSSCHNITZEL | BAKED PORK CUTLET | ESCALOPE DE PORC | COTOLETTA DI MAIALE ^{ACG}

€17.50

Gefüllt mit Stuffed with | Farcie de | Farcite con

DU CHEF ^{ACG}



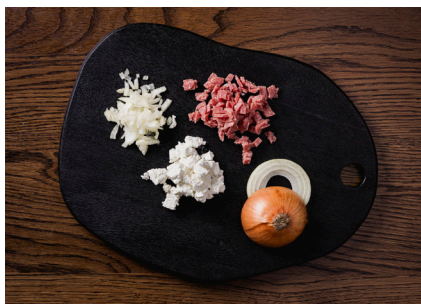
Schinken, Käse, Champignons ser-
viert mit Petersilienkartoffeln

Bacon, cheese & mushrooms,
served with parsley potatoes

Lard, fromage & champignons,
servi avec pommes
de terre persillées

Lardo, formaggio & funghi,
servito con patate al prezzemolo

SALAMISCHNITZEL ^{ACG}



Salami, Zwiebel, Feta-Käse,
serviert mit gemischtem Salat

Salami, onions, Feta cheese,
served with mixed salad

Farcie de salami, oignons, fromage
Feta, servi avec salade composée

Escaloppa Viennese farcite con
Salami, cipolla e formaggio Feta,
servito con insalata mista

BAUERNSCHNITZEL ^{ACG}



Zwiebel, Speck, Käse, Paprikastreifen,
serviert mit Petersilienkartoffeln

Onions, bacon, cheese, sliced
peppers, served with parsley potatoes

Oignons, lard, fromage, poivron cuit,
servi avec pommes de terre persillées

Cipolla, lardo formaggio,
peperoni tagliati, servito con
patate al prezzemolo

Gebackenes Schnitzel

Breaded & Deep Fried cuttles

Escalope Viennoise | Cotoletta panato e fritto

ALTERNATIVE:

KLEINES SCHNITZEL - vom Schwein nach Wiener Art mit gemischtem Salat €11,50

Small Schnitzel - Pork, Viennese style, served with mixed salad

Petit escalope panée - Porc, à la viennoise, servie avec une salade mixte

Piccola cotoletta - Maiale, alla viennese, servita con insalata mista

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{ACG}

Gebackenes Kalbschnitzel (ca. 220g)
mit gemischtem Salat

Breaded and deep fried cutlets (veal)

€24,90

Escalope Viennoise (veau)

Cotoletta panato e fritto (vitello)

SCHNITZEL NACH WIENER ART ^{ACG} (Schwein)

Gebackenes Schweinsschnitzel
mit gemischtem Salat

Breaded and deep fried cutlets (pork)

€15.50

Escalope Viennoise (porc)

Cotoletta panato e fritto (maiale)

HÜHNER SCHNITZEL ^{ACG}

mit gemischtem Salat

Breaded and deep fried cutlets (chicken)

€16.50

Escalope Viennoise (poulet)

Cotoletta panato e fritto (pollo)

Mayo Salat | Mayonnaise salad
Salade mayonnaise | Insalata maionnaise

Gemischter Salat | Mixed salad
Salade composée | Insalata mista



STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ^{ACG}

€15.50

Hühnerfilet gebacken in Kürbiskernpanade auf Kartoffel-Mix-Salat mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

Chicken filet baked in pumpkin seed panade on potato-mix-salat with pumpkin seed oil & roasted pumpkin seeds

Filet de poulet cuit dans une panade de graines de citrouille sur salade de melange de pommes de terre avec de l'huile de grains de citrouille & des graines de citrouille roties

Filetto di pollo al forno con panatura ai semi di zucca su insalata mista di patate con olio di semi di zucca & semi di zucca arrostate

GEBACKENES ALLERLEI ^{ACGM}

€21.80

Gebackene Schweinsschnitzel, Hühnerbrust-filet, Mozzarella, Pommes, kleine Portion Champignons & hausgemachter Sauce Tartare

Deep fried mix breaded and deep fried pork cutlets, chicken breast, Mozzarella, french fries, small portion mushrooms & homemade sauce Tartare

Escalope de porc cuit au Four, filet de poitrine de poulet Boudin, Mozzarella, frites, petite portion de Champignons et Tartare Sauce fait maison

Cotoletta di maiale al forno, Filetto di petto di polli, Mozzarella, patatine fritte, piccola porzione di funghi & salsa Tartara fatta in casa



Wiener Küche

Viennese Cuisine | Cuisine Viennoise | Cucina Viennese



ZWIEBELROSTBRATEN ^{ALMN}

Rostbraten gedünstet im Natur-zwiebelsaft mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln

Onion Roastbeef, Roastbeef with onion gravy, fried potatoes & roasted onions

€21.90

Grillade (bœuf) aul'oignons grillade en jus d'oignons avec pommes de terres sautées et oignons frits

Arrosto di manzo cotto a vapore nel succo di cipolla servite con patate al forno & cipolle arrostate



BAUERNSCHMAUS ^{AM}

Schweinsbraten, Selchfleisch & Grillwurst mit Sauerkraut & Semmelknödel

Farmers plate pork roast, smoked meat, grilled sausage, sauerkraut & bread dumplings

€16.90

Plate paysanne rôti de porc, viande fumée, saucisse à grillée, choucroute & boulettes à base du pain

Piatto di contadino arrosto di maiale, carne affumicato, salsiccia alla griglia, gnocchi di pane, crauti



SCHWEINSBRATEN ^{AM}

mit Semmelknödel & gemischtem Salat oder Sauerkraut

Pork roast with bread dumplings & mixed salad or sauerkraut

€15.50

Rôti de porc avec boulettes à base du pain & salade composée ou choucroute

Arrosto di maiale con gnocchi di pane & insalata mista o crauti



WIENER RINDSGULASCH ^{AGL}

mit Salzkartoffeln

Viennese Goulash (beef) with salted potatoes

€14.80

Goulache Viennoise (bœuf) avec pommes de terre a l'eau

Gulasch Viennese (manzo) con patate salate



FIAKERGULASCH ^{ACG}

mit Semmelknödel Frankfurter, Spiegelei & Fächer-Gurkerl

Viennese (beef) Goulash „Fiaker“ with bread dumplings, wieners, fried eggs & a salted pickle

€16.80

Goulache (bœuf) „Fiaker“ avec boulettes à base du pain, saucisse de Vienne, oeuf au plat et cornichon

Gulasch (manzo) „Fiaker“ con gnocchi di pane, salsiccia di Frankoforte, uovo al tegame e salamoia



NUR FR, SA & SO

ONLY FRI, SAT & SUN

SPARERIBS

mit Knoblauch, Honig oder Scharf
Chili-Marinade serviert am Holzbrett mit
Bratkartoffel Zwiebelringe & Zweierlei Dip

Spareribs with garlic, honey or spicy chilli
marinade served on a wooden board with
roasted potatoes, onion rings & two kinds of dip

GROß (2Stk.) €26.90 | KLEIN (1Stk.) €19.90

Côtes levées avec miel à l'ail, ou marinade
épicée au piment servi sur ue planche de
bois avec pommes de terre frites, rondelles
d'oignon & deux sortes de trempette

Costine con miele, all'aglio o marinata di peperoncino
piccante servito su una tavola di legno con
patate al forno, anelli di cipolla & due tipi di salsa

GRILLPLATTE „MAXI“ ACGM

€22.80

Schweinsschnitzel, Hühnerbrustfilet,
Frankfurter, Cevapcici & gebratener Speck,
serviert mit Gemüse & Pommes frites

Barbecue mix „Maxi“ pork cutlet, chicken breast
filet, Wiener, cevapcici & fried bacon served
with vegetables & french fries

Grillades „Maxi“ escalope de porc, filet de
poulet, saucisse de Vienne, cevapcici, servi
avec des légumes & pommes frites

Gigliatura „Maxi“ scaloppino di maiale,
petto di pollo, salsiccia di Vienna, Cevapcici,
servito con legumi & patatine fritte





GROßMUTTERSCHNITZEL ^{AGL}

€17.50

Schweinsschnitzel vom Grill gefüllt mit Zwiebel, Speck, Käse und Paprikastreifen als Beilage Gemüse & Pommes Frites

Granny's cutlet - grilled pork cutlet stuffed with onions, bacon, cheese and sliced pepper served with vegetables & french fries

Escalope de grand-mère - escalope du porc grillée, farcie d'oignons, lard, fromage & poivron cuit, servie avec des légumes et pommes frites

Scaloppino alla nonna - scaloppino di maiale grigliato farcite di cipolla, lardo, formaggio e peperoni tagliati, servito con legumi & patatine fritte

CEVAPCICI ^{ACGM}

€13.80

mit Pommes und Zwiebelsenf

Cevapcici with french fries and onion mustard

Cevapcici avec frites et moutarde à l'oignon

Cevapcici con patatine fritte e mostarda di cipolle



Alternativ | Ohne Fleisch

Without Meat | Sans Viande | Senza Carne

CHAMPIGNONS GEBACKEN ^{ACG} €13.50

mit hausgemachter Sauce Tartare *ohne Mayonnaise*

Breaded deep fried mushrooms
with homemade sauce Tartare

Champignons panées et frites
avec sauce Tartare fait maison

Funghi panati e fritti con sauce
Tartare fatta in casa



GEBACKENE KÄSE ALLERLEI ^{ACG} €15.50

Gebackener Gouda, Emmentaler, Brie serviert mit
Preiselbeeren und hausgemachter Sauce Tartare

Breaded, deep fried cheese mix Gouda,
Emmental, Brie served with cranberries
and homemade Tartare sauce

Melange de fromage (Gouda, Emmental, Brie)
avec airelles et sauce Tartare fait maison

Misto di formaggio (Gouda, Emmental, Brie)
con mirtilli rossi e Sauce Tartare fatta in casa



GEMÜSELAIBCHEN ^{ACG} *AUCH VEGAN* €13.50

mit hausgemachter Sauce Tartare
und Petersilienkartoffeln

Vegetable patties with homemade
sauce Tartare and parsley potatoes

Miches de légumes avec Sauce Tartare fait
maison et de pommes de terre persillées

Costoletti di legumi misti con Sauce
Tartare fatta in casa e patate al prezzemolo



Alternativ | Ohne Fleisch

Without Meat | Sans Viande | Senza Carne



SPINATKNÖDEL ^{ACG} spinach dumplings boulettes d'épinards gnocchi di spinaci €11.50

Champignonsauce mit

Mushroom Sauce with | Sauce aux Champignons avec | Sugo con Funghi e

SEMMEKNÖDEL ^{ACG}

ODER

SPÄTZLE ^{ACG}

€11.50



serviert mit grünem Salat ^M

Bread dumplings or Spaetzle
served with green salad

KNÖDEL MIT EI ^{ACGM}
und grünem Salat

Roasted bread dumplings
with egg & green salad



Boulettes de pain ou Spaetzle
servie avec salade verte

Gnocchi di pane o Spaetzle
servite con insalata verde

Boulettes à base du pain grillées
avec des oeufs & salade verte

Gnocchi di pane arrostiti con
uova & insalata verde

€9.50



Fisch

Fish | Poisson | Pesce

ZANDER VOM ROST ACGD

€21.00

Zanderfilet mit Kräuterbutter und
hausgemachter Knoblauchsauce als Beilage
Petersilienkartoffeln

Zander fillet with herb butter and homemade
garlic sauce with parsley potatoes

Sandre rôti avec beurre aux herbes et
jus d'ail, garni fait maison avec pommes
de terre persillées

Lucioperca arrosto con burro alle erbe e salsa
all'aglio fatta in casa, come contorno patate
al prezzemolo

ZANDER ACDG

€21.00

gebacken mit Kartoffelsalat

Breaded and deep fried Zander with potato salad

Sandre, pané et frit avec salade de pommes de terre

Lucioperca panato e fritto con insalata di patate



Fisch

Fish | Poisson | Pesce

ZANDER SERBISCH ^{ACDG}

€21.00

mit Letscho-Gemüse und Petersilienkartoffeln

Zander fillet with Letscho vegetables
and parsley potatoes

Sandre avec légumes Letscho &
pommes de terre persillées

Lucioperca con verdure Letscho & patate al prezzemolo

KABELJAU ^{ACDG}

€17.50

gebacken mit Kartoffelsalat

Breaded and deep fried codfish with potato salad

Morue, pané et frit avec salade de pommes de terre

Merluzzo panato e fritto con insalata di patate

Aus der Pfanne

Stovetop Dishes | Poêlées | Piatti di Padella



KÄSE-RAHM-SPÄTZLE ACG

€13.90

Spätzle in Käse-Obersauce und
Röstzwiebel serviert mit grünem Salat

Spaetzle in cheese cream sauce and roasted
onions served with green salad

Spaetzle sauce fromage à la crème et oignons
rôtis servis avec une salade verte

Spaetzle in salsa di crema di formaggio e
cipolle arrostate servite con insalata verde



BAUERNSPÄTZLE ACGM €13.50

Spätzle mit Speck, Zwiebel,
Paprikastreifen und grünem Salat

Farmers spaetzle

Spaetzle with bacon, onion,
Pepper strips and green salad

Spaetzle paysannes

Spaetzle au bacon, oignon, lanières
de poivrons et salade verte

Spaetzle contatini

Spaetzle con pancetta, cipolla,
Strisce di peperoni e insalata verde



EIERSPÄTZLE ACGM €12.50

Spätzle mit Ei und grünem Salat

Egg spaetzle with green salad

Spaetzle aux oeufs avec
salade verte

Spaetzle all'uovo con
insalata verde



HÜTTENSPÄTZLE ACGM €14.50

Spätzle mit Speck, Zwiebel,
Paprikastreifen & Käse
serviert mit grünem Salat

Spaetzle with bacon, onion,
pepper strips and cheese
served with green salad

Spaetzle avec du bacon, oignon,
lanieres de poivre et fromage
servi avec salade verte

Spaetzle con pancetta, cipolla,
strisce di pepe e formaggio
servito con insalata verde

Für die Kleinen

Kids dishes | Pour les enfants | Per i bimbi



HARRY POTTER ^{ACG}

€8.90

Kinder Wiener mit Pommes und Ketchup ^{LMO}

Harry Potter

Small breaded and deep fried pork cutlet with french fries and ketchup

Harry Potter

Petite escalope de porc pané et frit avec pommes frites et ketchup

Harry Potter

Piccola escaloppa di maiale panato e fritto con patatine fritte e ketchup

mit kleiner Überraschung



DRAGON BALL ^{ACG}

€8.90

Frankfurter mit Pommes und Ketchup ^{LMO}

Dragon Ball

Wieners with french fries and ketchup

Dragon Ball

Saucisse de Francfort avec pommes de terres et ketchup

Dragon Ball

Salsicce di Francoforte con patatine fritte e ketchup

with small surprise



FISCHI ^{ACGD}

€8.90

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup ^{LMO}

Fishy

Breaded, deep fried fish sticks with french fries and ketchup

Poisson

Bâtonnets de poisson avec de pommes de terres et ketchup

Pescino

Bastoncini di pesce con patatine fritte e ketchup

petite surprise | piccola sorpresa



Dessert

Dessert | Desserts | Dessert

KAISERSCHMARRN ^{ACG}

€10.50

mit Zwetschenröster

Sweet cut-up pancakes with mush of plums

Omelette de l'empereur avec confiture de prunes

Omlette imperiale con tostatrice di prugne

APFEL STRUDEL ^{ACG}

€6.50

Apple strudel

Strudel aux pommes

Strudel di mele





TOPFEN STRUDEL ^{ACG}

mit Vanillesauce

Curd strudel with vanilla sauce

€7.10

Strudel au caillé avec sauce à la vanille

Strudel di cagliata con salsa alla vaniglia



SCHOKOLADEKUCHEN ^{ACG}

€8.50

Schokoladekuchen mit hausgemachter
Schokoladesauce garniert mit Schlagobers

Chocolate cake with homemade chocolate
cream, garnished with whipped cream

Gâteau au chocolat avec sauce au chocolat
maison, garnie de crème chantilly

Dolcetto al cioccolato con salsa di cioccolato
fatta in casa, con panna montata



Palatschinken

Pancakes | Crêpes | Pancakes

MARMELADEPALATSCHINKEN ^{ACG}

€8.30

3 Stück Palatschinken gefüllt mit
Marmelade

3 pieces of crepes filled with jam

3 crêpes garnies de confiture

3 pezzi di crepes ripiene di marmellata

TOPFENPALATSCHINKEN ^{ACG}

€9.30

3 Stück Palatschinken gefüllt mit
feiner topfencreme

3 pieces of crepes filled with fine
curd cream

3 crêpes garnies de crème de
fromage frais

3 pezzi di crepes ripiene di crema di
formaggio fresco

SCHOKOLADEPALATSCHINKEN ^{ACG}

€9.30

3 Stück Palatschinken gefüllt mit
hausgemachter Schokolade
und Schlagobers

3 pieces of crepes filled with homemade
chocolate and whipped cream

3 crêpes garnies de chocolat maison et de
crème fouettée

3 pezzi di crepes ripiene di cioccolato fatta
in casa e panna montata



HIMBEERTÖRTCHEN

TÖRTCHEN ^{ACGE}

je nach Laune der Chefin

.....
depending on the mood of the chef

€6.20

selon l'humeur de la cheffe

.....
a seconda dell'umore della chef



SCHOKONUSSTÖRTCHEN

Beilagen & Salate

Side Dishes & Salads | Accompagnements & Salades
Contorni & Insalate

SALZ-, PETERSILIEN - ODER BRATKARTOFFELN ^{AFO}, POMMES ^A €4.50
REIS, MISCHGEMÜSE ^{LO}, SEMMELKNÖDEL ^{ACLMO} ODER SAUERKRAUT ^{AO}

.....
Salted-, parsley- or roasted potatoes, french fries,
rice, mixed vegetables, bread dumplings or sauerkraut

.....
Pommes de terre salées, persillées ou rôties, frites,
riz, mélange de légumes, boulette de pain ou choucroute

.....
Patate salate, al prezzemolo o arrosto, patatine fritte,
riso, verdure miste, gnocchi di pane o crauti

REIS €3.80

.....
Rice | Riz | Riso

GURKENSALAT ^{FO}, KRAUTSALAT ^{FO}, KARTOFFELALAT ^{FO}, GRÜNER SALAT €4.50
MAYONNAISESALAT ^{CFLMNO}, TOMATENSALAT ^{FO} & SALATE DER SAISON

.....
Cucumber salad, coleslaw, potato salad, Green Salad
mayonnaise salad, tomato salad & seasonal salads

.....
Salade de concombre, salade de choux blanc, salade de pommes
de terre, salade mayonnaise, salade de tomates & salades de saison

.....
Insalata di cetrioli, insalata di cavolo, insalata di patate,
insalata di maionese, insalata di pomodori & insalate di stagione

PORTION KETCHUP ^{LMO} SENF ^M MAYONNAISE ^{CFLM} €1.00
1 Packerl 20 g

.....
Ketchup, mustard, mayonnaise

.....
Ketchup, moutarde, mayonnaise

.....
Ketchup, mostarda, maionese

PREISELBEEREN, HAUSGEMACHTE SAUCE TARTARE ^{CM} KERNÖL, VANILLESAUCE ^{ACG} €2.00

.....
Cranberries, Homemade Sauce Tartare, Pumpkin Seed Oil, Custard

.....
Canneberges, sauce Tartare fait maison, l'huile de graines de courge, la sauce à la vanille

.....
Mirtilli, salsa Tartare fatta in casa, olio di semi di zucca, salsa alla vaniglia

Die 14 Allergene

The 14 allergens | Les 14 allergènes | I 14 allergeni

A



Gluteinhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse | Cereals containing gluten & products derived therefrom | Céréales contenant du gluten & produits dérivés | Cereali contenenti glutine & prodotti da essi derivati

H



Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse | Nuts & products derived therefrom | Fruits à coque & produits dérivés | Noci & prodotti derivati

B



Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse | Crustaceans & products derived therefrom | Crustacés & produits dérivés | Crostacei & prodotti derivati

L



Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse | Celery & products derived therefrom | Céleri & produits dérivés | Sedano & prodotti derivati

C



Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse | Poultry Eggs & products derived therefrom | Oeufs de volaille & produits dérivés | Uova di pollame & prodotti derivati

M



Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse | Mustard & products derived therefrom | Moutarde & produits dérivés | Mostarda & prodotti derivati

D



Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse | Fish & products derived therefrom | Céréales contenant du gluten & produits dérivés | Pesce & prodotti derivati

N



Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse | Sesame seeds & products derived therefrom | Graines de sésame & produits dérivés | Semi di sesamo & prodotti derivati

E



Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse | Peanuts & products derived therefrom | Cacahuètes & produits dérivés | Arachidi & prodotti derivati

O



Schwefeldioxid & Sulfite | Sulfur Dioxide & Sulphites | Dioxyde de soufre & sulfites | Anidride solforosa & solfiti

F



Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse | Soybeans & products derived therefrom | Soja & produits dérivés | Semi di soia & prodotti derivati

P



Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse | Lupins & products derived therefrom | Lupins & produits dérivés | Lupini & prodotti derivati

G



Milch von Säugetieren & Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | Mammalian milk & dairy products (including lactose) | Lait & produits laitiers de mammifères (y compris lactose) | Latte e prodotti lattiero-caseari di mammiferi (compreso il lattosio)

R



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gewonnene Erzeugnisse | Mollusks such as snails, mussels, squid & products derived therefrom | Mollusques tels que les escargots, les moules, les calmars & produits dérivés | Molluschi come lumache, cozze, calamari & prodotti derivati

Getränke

ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE

Frucade	0.35l	3.90
Coca-Cola	0.33l	3.90
Coca-Cola-Zero	0.33l	3.90
Sprite	0.33l	3.90
Almdudler	0.35l	3.90
SPEZI COLA MIX	0.5l	4.60
RAUCH Eistee PFIRSICH	0.33l	3.90
RAUCH Eistee ZITRONE	0.33l	3.90
RAUCH Eistee GRANATAPFEL	0.33l	3.90
RAUCH Marille	0.2l	3.90
RAUCH Johannisbeere	0.2l	3.90
VÖSLAUER Prickelnd	0.33l	3.60
VÖSLAUER Still	0.33l	3.60
VÖSLAUER Prickelnd	0.75l	6.80
VÖSLAUER Still	0.75l	6.80
Tonic Water	0.25l	3.90

ALKOHOLFREI IM GLAS

Soda	0.25l	2.00
Leitungswasser	0.25l	1.00
Apfelsaft gespritzt	0.25l	2.80
Apfelsaft & Wasser	0.25l	2.30
Apfelsaft / Apfelsaft Naturtrüb	0.25l	3.60
Orangensaft	0.25l	3.60
Apfelsaft Trüb gespritzt	0.25l	2.80
Apfelsaft Trüb & Wasser	0.25l	2.30
RAUCH Fruchtsaft gespritzt	0.25l	3.00
RAUCH Fruchtsaft gespritzt	0.5l	5.90
RAUCH Fruchtsaft & Wasser	0.5l	4.90

JUGENDGETRÄNKE

Soda Zitron	0.5l	4.40
Soda Himbeer	0.5l	4.40
Wasser Zitron	0.5l	2.40
Wasser Himbeer	0.5l	2.40

BIER MURAUER VOM FASS

Pfiff Murauer ^A	0.2l	3.30
Seidel Murauer ^A	0.3l	4.40
Krögerl Murauer ^A	0.5l	5.40
Murauer gemischt ^A	0.3l	4.40
Murauer gemischt ^A	0.5l	5.40
Radler Soda ^A	0.3l	4.40
Radler Soda ^A	0.5l	5.40

BIER AUS DER FLASCHE

Gösser Märzen ^A	0.5l	4.90
Radler Zero Murauer ^A	0.5l	5.40
Dunkles Murauer ^A	0.5l	5.40
Weizen Murauer Weißbier ^A	0.5l	5.40
Gösser Natur Alkoholfrei ^A	0.5l	4.90
Schladminger Zwickl ^A	0.5l	5.40

KAFFEE

Melange ^G	3.80
Verlängerter ^G	3.80
Kaffee Late ^G	4.40
Cappuccino ^G	4.40
Heiße Schokolade mit Schlag obers ^G	4.10
Kleiner Mocca	2.60
Großer Mocca	4.80
Kleiner Brauner ^G	2.60
Großer Brauner ^G	4.80
Portion Schlagobers ^G	1.00
Portion Zitrone	0.50

TEE IN DER TASSE

Tee mit Zitrone	3.20
Grüner-, Früchte-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Kamillen-, Ceylon- Tee	

KANNE TEE

BIO Beeren-Mix Genuss-Tee	Kanne 0.75l	6.20
BIO Energie-Tee		
BIO Auszeit Leib & Seele-Tee		



Getränke

MIXGETRÄNKE & 1/8 WEIN

Almdudler - weiß [○]	6.00
Almdudler - rot [○]	6.00
Cola - weiß [○]	6.00
Cola - rot [○]	6.00

Wir führen die AFG Coca-Cola, Cola Zero in 0,33l & Almdudler in 0,35l Flaschen. Daher sind Mixgetränke wie Cola - weiß, Almdudler - rot nur in Verbindung mit einer Flasche möglich.

MIXGETRÄNKE IM GLAS MIT ALKOHOL

Vodka Orange 1/8 Orangensaft	2cl	5.10
Vodka Orange 1/8 Orangensaft	4cl	7.40
Campari Soda	4cl	4.50
Campari Orange	4cl	5.30

WEINSPRITZER „MIT GESCHMACK“

Pfirsichspritzer [○]	1/4l	4.20
Kaiserspritzer [○]	1/4l	4.20
Melonenspritzer [○]	1/4l	4.20
Veilchenspritzer [○]	1/4l	4.20
Gurkerl-Spritzer [○]	1/4l	4.20
Aperol-Spritz [○]	1/4l	4.20
Hugo [○]	1/4l	4.80

SPEZIALWEINE FINDEN SIE IN DER WEINKARTE

SCHANKWEIN [○] weiß	1/8l	2.10
SCHANKWEIN [○] rot	1/8l	2.10
Gespritzter weiß/rot [○]	1/4l	3.10
Sommerspitzer weiß/rot [○]	1/2l	5.10

NEU IM SORTIMENT:

Erlesene Edelbrände von
Privatbrennerei - Destillerie
HÄMMERLE
siehe Spezialkarte



SPIRITUOSEN

Pfirsich	2cl	3.30
Kirsche	2cl	3.30
Marille	2cl	3.30
Birne	2cl	3.30
Zwetschke	2cl	3.30
Haselnuss ^E	2cl	3.30
Vodka ^A	2cl	3.30
Captain Morgan	2cl	3.80
Bacardi	2cl	3.50
Four Roses ^A	2cl	4.20
Jack Daniels ^A	2cl	4.20
Jim Bim ^A	2cl	4.20
Rum	2cl	2.00
Fernet	2cl	3.50
Remy Martin	2cl	4.30
Grappa	2cl	4.20
Averna	2cl	3.80
Nuss ^E	2cl	3.50
Tequila	2cl	3.30
Jägermeister ^E	2cl	3.50
Roter Vodka	2cl	3.00
Baileys ^{AEG}	2cl	3.50
Xuxu	2cl	3.30
Metaxa	2cl	4.20
Rosbacher	2cl	3.30
Klopfer ^G	2cl	3.50
Campari	4cl	3.50
Marillenlikör	2cl	3.30
Gin	2cl	3.50

SEKT

Schlumberger Piccolo	0.2l	9.00
Schlumberger Sparkling	0.754l	36.00



Alle Weine oder Mixgetränke mit Wein enthalten Sulfite [○]

Alle preise in € inkl. Ust.



**Naturtrüber Bio Traubensaft von Familie Mayer „Vom Hof“
aus Pachfurth in Niederösterreich (Grüner Veltliner Trauben)
Vollmundig, erfrischend, süß-säuerlicher Geschmack**

Unsere 36 Jahre alten Reben mit ihren aromatischen Trauben geben gemeinsam mit der Sonne ihr Bestes, um unserer Vision „vom Einfachsten das Beste“ zu realisieren. Wir nehmen ausschließlich das, was die Trauben bringen und achten darauf, dass wir das ganz natürlich und ohne Zusatzstoffe in die Flasche bringen. Unser Bio Traubensaft ist aus gutem Grund naturtrüb, denn so behält er seine wertvollen Inhaltsstoffe und seinen vollmundigen Geschmack.

