

...für den kleinen Hunger...

Käsekrainer M, G, L, A, O €4,90 / €7,50

„Das Würstl mit dem Wiener Flair!“ wird serviert mit Senf, Kren und Gebäck

1Stk / 2Stk

*Sausages with cheeses served with mustard, horseradish
and pastries single or pare ones*

Spezialtoast A, C, F, G, N, L, O €5,20

leicht pikanter gebräunter Schinkenkäsetoast, mit einem gebratenen Spiegelei
und scharfer Sauce

*slightly spicy browned ham cheese toast, with a fried egg
and a spicy sauce*

Vegetarische „Pizza Tasche“ A, G, C, F, N, L, M, O € 5,90

2 Pizzataschen aus Toastbrot gefüllt mit Gemüse und Käse,
zum Dippen reichen wir Ketchup

*2 toasted pizza bags filled with vegetables and cheese,
served with ketchup for dipping*

...ein Süppchen in Ehren, kann niemand Verwehren...

Tagessuppe L, O, C, M, A, G, F

Wir bereiten für Sie täglich eine hausgemachte Rindsuppe, mit verschiedenen Einlagen,
zu, erkundigen Sie sich nach unserer heutigen Empfehlung

Soup of the day

*We prepare a delicious homemade beef broth for you with different soup adds every day
Ask for todays recomendation*

Kleine Suppe €3,90

A small bowl of soup

Große Suppe mit einer zweiten Einlage €5,90

A big bowl of soup with second soup adds

...den großen Hunger stillen...

- Wiener Schnitzel** A, C, M, L, N, G, H €11,90
frisch herausgebackenes Schwein oder Putenfleisch mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
freshly baked pork or turkey meat with parsley potatoes and cranberry jam
- Cordon Bleu** A, C, M, O, G, L, N, H €12,90
frisch herausgebackenes Schwein oder Putenfleisch, gefüllt mit Schinken und Käse, mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
freshly baked pork or turkey meat, filled with ham and cheese, with parsley potatoes and cranberry jam
- Mediterrane Hühnerbrust mit Basmatireis** G, L, O, C, M, A, F €10,90
Frisch gebratene Hühnerbrust mit hausgemachtem Grillgemüse, Paprika-Rahm-Sauce und Basmatireis
*Mediterranean chicken breast
freshly roasted chicken breast with homemade grilled vegetables, red sweet pepper cream sauce and rice*
- „Vegetarisches 2erlei“** A, G, O, C €9,90
Gebackene Zucchini mit gebratenen Melanzanischeiben, selbstgemachten Kartoffelchips und Sauerrahmsauce zum dippen
*“Vegetarian two-seater”
Baked zucchinis with fried slices of aubergines, homemade potato chips and sour cream dip*
- Bandnudeln in Lachs – Sahne – Sauce** A, D, C, G €8,90
Hausgemacht Sahnesauce mit Lachsstücke
Noodles with slices of salmon, refined with homemade cream

...guster auf bunte Salate...

Grüner Salat der Saison O, M €3,90

verschiedene grüne Salatvariationen mit Kernölmariade

*variation of green salad depending on the season
mixed salades defined with pumkin oil made in styria*

Gemischter Salat der Saison M, L, O, C €4,50

bunt, gemischt und gesund mit Kernölmariade

*mixed salad of the season
refined with pumkin oil made in styria*

Backhendl-Salat A, H, C, O €10,90

gebackene oder gebratene Hühnerstreifen

auf Grün-Kartoffel Salat, mariniert mit einer feinen Kernölmariade

*Fried chicken salad
baked or fried chicken strips
on green salade refined with potatoes with pumkin oil made in styria*

...das Süße kommt zum Schluss...

Palatschinken mit Marmelade G, A, C €3,90/€5,50

frisch aus der Pfanne mit Marillenmarmelade, 1 Stück oder 2 Stück

*Pancakes with jam
fresh pancakes with apricot jam, 1 piece or 2 pieces
but you can eat even more*

Warmer Apfelstrudel A, C, G €4,50

Hausgemachter Apfelstrudel im Blätterteig

mit Eis und Schlag

*Warm apple strudel
Handmade puff pastry apple strudel with ice and cream*

Kuchenvitrine täglich frische, süße Versuchungen

You can also finde fresh and sweet temptations in our showcase everyday