

Herzlich Willkommen im



Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag: 11:00 - 18:00

Durchgehend warme Küche von 11:30 - 17:00

Bei Gruppenreservierungen ab 12 P
und einem Mindestumsatz von € 35 p.P.
sind wir auch gerne bis 21:00 für Sie da.

Montag & Dienstag

Ruhetag

Suppen:

	kl.	gr.
Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse Wahlweise mit: Fritatten oder Grießnockerl	€ 6,90	€ 12,50
Tomatencremesuppe mit Sahnedupfer und Croutons	€ 6,90	€ 12,50
Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe	€ 8,40	€ 13,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel/Brot	€ 8,40	€ 13,50

Aus der Wurstküche:

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut, Mittelscharfer Senf und Gebäck	€ 14,90
1 Paar kesselfrische Münchner Weißwürste mit Brezn und Hausmacher Senf (süß)	€ 13,90
1 Paar Frankfurter Würstl xxl (Sacher-würstl) mit Semmel/Brot und Senf	€ 13,50
1 Käsekrainer oder 1 Bratwurst oder 2 Stck Pfefferbeisser	
mit Semmel/Brot € 14,50	mit Kartoffelsalat € 17,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P.

Vorspeisen und kl. Gerechte:

Rindercarpaccio mit Rucola, Zitrone, Grana Padano	€ 15,50
Drei Stück Kaspressknödel mit Remoulade und Salat	€ 18,50
Zwei Stück Frühlingsrollen xxl mit kl. Salat und Sweet-Chili-Dip	€ 17,50
Gebackener Emmentaler Käse mit Salat und Preiselbeeren	€ 18,50

Salate:

Bunte **Salatschüssel** mit Balsamicodressing
serviert mit herhaftem Gebäck (Brot, Semmel o.a.)

	Klein	Groß
ohne Topping	€ 14,50	€ 17,50
mit Ziegenfrischkäse	€ 16,50	€ 19,50
mit Putenbrustfiletstreifen	€ 16,90	€ 19,90
mit Garnelen 6/8er	€ 17,50 (3 Halbe)	€ 24,50 (3 Ganze)

Brotzeiten:

Brettljause mit Bergkäs, Speck, Schmalz, Kren und Gurkerl € 18,50

 **Wurstsalat** mit Bergkäs, Gewürzgurkerl, feine Zwiebel,
saurem Sud und Ofengebäck € 15,90

Pasta, Teigwaren & vegetarische Gerichte:

Knödel-Tris (Spinat-, Tomate- und Kräuter-Knödel)

mit zerlassener Butter und Grana Padano € 19

Russer's Käsespätzle mit Rahm und Vogerlsalat € 19

Spätzlepfanne mit Pilzen, Gemüse und Vogerlsalat € 19

Gebacken:

Gebacken nach „Wiener Art“

- **Schnitzel vom Landschwein** € 19
- **Schnitzel von der Pute** € 19
- **Cordon Bleu** € 21
- **Backhendl** € 22

Schnitzel, Backhendl und Cordon-Bleu werden mit Kartoffel-Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitronenschnitz serviert.

Kindergerichte:

Pommes Frites im BIO-Öl frittiert	kl.	€ 6,50	gr.	€ 12,50
Würstchen-Bande mit Knuspersticks - <i>Grillwürstl mit Pommes</i>				€ 13,50
Goldbird & Dip-Detektive - <i>Gebackene Hähnchenstreifen mit Remoulade</i>				€ 12,50
Frankfurter auf Reisen - <i>1 Frankfurter Würstl mit Semmel</i>				€ 9,50
Kleiner Riesen-Schnitzelheld - <i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>				€ 14,50
Knusperrolle Frühlingsspaß - <i>Jumbo Frühlingsrolle mit Salat</i>				€ 13,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Wirtins Leibspeise:

In Knoblauch-Kräutermarinade **gegrillte Garnelen**
mit Salatschälchen, Kräuterbutter, Zitrone und Steinofenbaguette

3 St. = € 21,50

6 St. = € 31,50

9 St. = € 41,90

Steaks und Grillgerichte:

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter, BBQ-sauce, kl. Salat und Pommes-Frites

300g **Lendensteak** vom Landschwein € 26

300g **Putensteak** aus Freilandhaltung € 28

350g **Hochrippensteak** vom Weiderind € 34

Grillteller - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute € 31

Sonntagsbraten: (an Sonn - und Feiertagen)

Ofenfrisches Bierbratl (Wammerl) vom Landschwein

mit Krusperl, Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel € 18,90

Kleine Portion € 16,50

Kl. Beilagensalat € 5,50

Kalbsbeuschel „saures Lüngerl“ mit Semmelknödel

kl. Port. Mit 1 Knödel € 16,50

gr. Port. Mit 2 Knödel € 19,90

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Desserts aus unserer Strudelbäckerei

Sissi's Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster	Kl. € 16,50	groß € 19,50
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers		€ 12,50
Bauernkrapfen „Auszog'ne“ mit Zimtzucker		€ 6,60
Bauernkrapfen „Auszog'ne“ mit Zimtzucker, Zwetschgenröster und Rahmeis		€ 12,50

Kaffee:

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Tasse Kaffee	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,80
Haferl Milchkaffee	€ 5,90
Tasse Tee	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 6,90
Haferl Kakao	€ 5,60

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen unseren
Kuchen aus der Kuchenvirtine

Getränke:

Saftschorlen:

Apfel, Holunder, Johannisbeere **0,3l** € 4,50 € 5,20

Tafelwasser (still oder sparkling)

0,5l

€ 3,40 € 4,30

Sinalco Limonaden:

Cola-Mix,  **0,3l** € 3,90 € 4,90

Cola, Orangen-, o. Zitronen-Limo **0,3l** € 3,90 € 4,90

Cola o. Zucker  **0,33l** € 4,10

Kräuterlimo **0,33l** € 3,90 € 4,90

Bilz BIO-Limonade Zitrus o. Beerenseele  **0,33l** € 4,50

Schönramer - Biere

Helles vom Fass  **0,3l** € 4,30 € 5,20

Pils **0,33l** € 4,90

Dunkles Bier  € 5,60

Radler € 4,90

Hefeweißbier € 5,60

Russen € 5,20

Alk.fr. Helles (Stiegl-Freibier) **0,5l** € 5,20

Alk.fr. Weißbier (Weihenstephaner) **0,5l** € 5,60

Weinschorle weiß und rosé

0,25l € 5,20

Hauswein weiß/rot **0,125=1/8** **€ 4,90** 0,25 = 1/4 **€ 6,90**

(Grüner Veltliner, Chardonnay, Zweigelt, Merlot)

Obstbrände, Enzian, Kräuterschnaps etc. **2 cl** € 4,90

Übernachten und Urlaub im



Doppelzimmer (2P) o. Frühstück:	€ 135,00	in der Nebensaison
	€ 185,00	in der Hauptsaison Mai bis Okt. Sowie in der Oster- und Weihnachtszeit
Einzelzimmer im Stöckl-Haus	€ 75,00	
	€ 115,00	in der Hauptsaison Mai bis Okt. Sowie in der Oster- und Weihnachtszeit
Frühstück		von 08:00 - 09:30
f. Hausgäste:	pro P. € 19,90	A la carte pro P. € 23,50

Die hier angegebenen Zimmerpreise sind Durchschnittspreise
und können saisonal variieren!

Gruppentarife und Sonderpreise für Übernachtung ab 3 Tage
nach Absprache.

Sekt/Prosecco/Piccolo

	0,2l	0,375l	0,7l
Fürst von Metternich	9,50		
Prosecco	8,50		
Vino Spumante Bianco (extra dry)			24,50

Weissweine

Grüner Veltliner

AT-Weinviertel / Pfaffl 6,50 12,50

Trocken / frisch / fruchtig / saftig / unkompliziert / leichter Körper

Grauburgunder

DE-Baden / VDP Heitlinger 7,00 13,50

Trocken / mittelkräftig / elegant / milde Säure / feinfruchtig

Chardonnay

DE-Rheinhessen / Meiser 8,50 25,00

Trocken / gehaltvoll / cremige Textur / exotische Frucht / komplex

Terre di Tufi

Toscana/ Teruzzi 39,00

komplex/ kräftiger Körper/ weich ausgeprägt

Montecillo Verdejo

S-Rueda 34,00

Frisch/ fruchtig / intensiv

Rose

Pink Rosé by Lea Metzger
DE-Pfalz / Uli Metzger

0,25l **0,5l** **0,75l**

8,00 23,00

Halbtrocken / frisch / fruchtig / süffig aber elegant / nach roten Beeren

Rotwein

Merlot

IT-Umbrien / Selva Volpina

0,25l **0,5l** **0,75l**

6,00 11,50

Trocken / mittelkräftig / harmonisch / rund / zugänglich / zarte Waldbeeren

Zweigelt

AT-Weinviertel / Pfaffl

6,50 12,50

Trocken / mittelkräftig / vollmundig / weiche Tannine / fruchtiger Charakter / dezente Würze

Primitivo di Manduria

IT-Apulien / San Marzano

9,80 28,00

Vollmundig / kräftig / Ausbau im Barrique / Aromen von Zwetschge, Cassis, Vanille

Mouton Cadet Reserve Pauillac

Südfrankreich / Baron P. de Rothschild

33,00

Vollmundig / harmonisch / Ausbau altes Eichenfaß / Brombeere, Schokolade, Kirsche