

Herzlich Willkommen im



Öffnungszeiten bei schönem Wetter:

Täglich von 10:00 - 19:00

Durchgehend warme Küche von 11:30 - 18:00

Bitte um Beachtung, dass sich bei schlechtem Wetter (Regen und Kälte) die Öffnungszeiten verkürzen können.

u.U. kann schon ab 16:00 geschlossen sein.

Um sicher zu gehen, bitte kurz unter: +43 664 402 888 03 anrufen

Für Gruppenreservierungen ab 15 P (Erw.)

sind wir auch gerne bis 21:00 für Sie da.

Bis 30.06.2025 Mo. & Di. Ruhetag

Ab 01.07.2025 - 30.10.2025

Montag - Ruhetag

Suppen:

	kl.	gr.
Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse Wahlweise mit: Fritatten oder Grießnockerl	€ 6,90	€ 11,50
Tomatencremesuppe mit Sahnedupfer und Croutons	€ 6,90	€ 11,50
Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe	€ 7,90	€ 12,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel/Brot	€ 7,90	€ 13,50

Aus der Wurstkuchl:

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut		€ 16,50	
1 Paar kesselfrische Münchner Weißwürste mit Brezn und Hausmacher Senf (süß)		€ 13,50	
1 Paar Frankfurter Würstl xxl mit Semmel/Brot und Senf		€ 12,50	
Käsekrainer oder Bratwurst			
mit Semmel/Brot	€ 13,50	mit Kartoffelsalat	€ 15,50
Currywurst mit Pommes-Frites			€ 15,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P - zusätzl. Teller, Besteck, Serviette & Service kosten extra € 3,50

Vorspeisen und kl. Gerichte:

Fingerfood mit geback. Mozzarellasticks , geback. Hähnchenstreifen , Chicken-Wings mit pikanten Dips, Sour-Cream, Tacobchips	€ 18,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Zitrone, Grana Padano	€ 15,50
2 Stück Kaspressknödel mit Sc. Remoulade und kl. Salat	€ 17,50
2 Stück Frühlingsrollen xxl mit kl. Salat und Sweet-Chili-Dip	€ 16,50
Gebackener Emmentaler Käse mit kl. Salat und Preiselbeeren	€ 16,50

Salate:

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

	Klein	Groß
ohne Topping	€ 12,50	€ 16,50
mit Ziegenfrischkäse	€ 14,50	€ 18,50
mit Putenbrustfiletstreifen	€ 16,50	€ 19,50
mit Garnelen 6/8er	€ 19,50 (3x 1/2)	€ 24,50 (3 Stck.)

Brotzeiten:

Brettjause mit Bergkäs, Speck, Schmalz, Kren und Gurkerl € 17,50

 **Wurstsalat** mit Bergkäs, Gewürzgurkerl, feine Zwiebel,
saurem Sud und Ofengebäck € 14,90

Pasta, Teigwaren & vegetarische Gerichte:

Knödel-Tris (Spinat-, Tomate- und Kräuter-Knödel) mit zerlassener Butter und Grana Padano	€ 19,50
Russer's Käsespätzle mit Rahm und Vogerlsalat	€ 18,50
Spätzlepfanne mit Pilzen, Gemüse und Vogerlsalat	€ 19,50

Gebacken:

Gebacken nach „Wiener Art“	- Schnitzel vom Landschwein	€ 18,90
	- Schnitzel von der Pute	€ 19,90
	- Cordon Bleu	€ 20,90
	- Backhendl	€ 21,50

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

Unsere Zutaten und Produkte beziehen wir vorzugsweise von heimischen Erzeugern und Produzenten die mit Tierwohllabels und für nachhaltige Produktion der Lebensmittel zertifiziert sind.

Kindergerichte:

(Wird nicht als kl. Portionen für Erwachsene & Senioren serviert!)

Pommes Frites im BIO-Öl frittiert	kl.	€ 5,50	gr.	€ 11,50
Goldbird & Dip-Detektive - <i>Gebackene Hähnchenstreifen mit Remoulade</i>				€ 11,50
Kleiner Frankfurter auf Reisen - <i>1 Frankfurter Würstl mit Semmel</i>				€ 8,50
Kleiner Schnitzelheld - <i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>				€ 14,50
Knusperrolle Frühlingsspaß - <i>Jumbo Frühlingsrolle mit Dip</i>				€ 11,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P - zusätzl. Teller, Besteck, Serviette & Service kosten extra € 3,50

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 € 22,50

300g **Putensteak** aus Freilandhaltung € 24,50

350g **Hochrippensteak** vom Weiderind € 29,90

Grillteller - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute € 29,50

Sonntagsbraten: (an Sonn - und Feiertagen)

Ofenfrisches Bierbrat! (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 € 16,20

gr. Port. Mit 2 Knödel € 18,90

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P - zusätzl. Teller, Besteck, Serviette & Service kosten extra € 3,50

Desserts aus unserer Strudelbäckerei

Sissi's Kaiserschmarrn mit Waldbeeren, Apfelmus und Zwetschgenröster	Kl. € 14,50	groß € 17,50
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers		€ 10,50
Bauernkrapfen „Auszog‘ne“ mit Zimtzucker		€ 5,90
Bauernkrapfen „Auszog‘ne“ mit Zimtzucker, Zwetschgenröster und Rahmeis		€ 10,90

Kaffee:

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Tasse Kaffee	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,50
Haferl Milchkaffee	€ 5,30
Tasse Tee	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 6,30
Haferl Kakao	€ 4,90

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen unsere
xxl Landfrauen-Kuchen aus der Kuchenvitrine
Stck. € 5,20
Portion Schlagobers € 1,50

Getränke:

Saftschorlen:

Apfel, Holunder, Johannisbeere 0,3l 0,5l
€ 4,20 € 4,90

Tafelwasser (sparkling) € 3,40 € 4,30

Tafelwasser (still=Leitungswasser) € 3,10 € 3,90

Sinalco Limonaden:

Cola-Mix,  € 3,90 € 4,90

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

Cola o. Zucker  **0,33l** € 4,10

Kräuterlimo € 3,90 € 4,90

Bilz BIO-Limonade Zitrus o. Beerenseele  **0,33l** € 4,20

Schönramer - Biere

Helles vom Fass 0,3l 0,5l
€ 4,30 € 5,40

Pils **0,33l** € 4,90

Dunkles Bier  € 5,60

Radler € 4,90

Hefeweißbier  € 5,60

Alk.fr. Helles (Stiegl-Freibier) 0,5l € 4,90

Alk.fr. Weißbier (Weihenstephaner) 0,5l € 4,90

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. Frühst.:	€ 135,00	in der Nebensaison März - Juni
	€ 185,00	in der Hauptsaison Juli bis Okt. Sowie in der Weihnachtszeit
Einzelzimmer im Stöckl-Haus	€ 75,00 (NbS) / € 95,00 (HS)	
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

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

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

Montecillio 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