

Herzlich Willkommen im



Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag: 11:00 - 18:00

Durchgehend warme Küche von 11:30 - 17:00

Montag & Dienstag

Ruhetag

Suppen:

	kl.	gr.
Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse Zur Auswahl: Leberspätzle, Fritatten oder Grießnockerl	€ 6,50	€ 10,50
Tomatencremesuppe mit Sahnedupfer und Croutons	€ 5,50	€ 9,50
Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe	€ 7,50	€ 11,50

Vorspeisen: Wir servieren unsere Vorspeisen mit Steinofenbrot

Bruschetta (ital. Tomatenbrot) mit Rucola, aglio, Grana Padano	€ 10,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Oliven, Grana Padano und Champignons	€ 14,50
Tafelspitzsülze mit Salat und Remoulade	€ 15,50

Salate:

Bunte **Salatschüssel** mit Balsamicodressing
serviert mit Steinofenbrot

	Klein	Groß
ohne Topping	€ 9,50	€ 14,50
mit Ziegenfrischkäse	€ 12,50	€ 16,50
mit Putenbrustfiletstreifen	€ 13,50	€ 18,50
mit Garnelen	€ 17,50	€ 21,50

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

Pasta, Teigwaren & vegetarische Gerichte:

Knödel-Tris (Spinat-, Tomate- und Kräuter-Knödel) mit zerl. Butter und Grana Padano serviert	€ 16,50	
Russer's Käsespätzle mit Rahm - dazu kl. Salatbowl	€ 17,50	
Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse	€ 18,50	
Pommes Frites im BIO-Öl frittiert	kl. € 4,90	gr. € 9,50

Gebacken:

Schnitzel „Wiener Art“	
- vom Landschwein	€ 17,50
- von der Pute	€ 18,50
- Cordon Bleu	€ 19,90
Steirisches Backhendl mit Schmand-Remoulade	€ 19,50

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

Wirtins Leibspeise:

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

3 St. = € 19,50

6 St. = € 29,50

9 St. = € 35,90

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** Kl. € 14,50 groß € 17,50
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers und Beeren € 8,50

Bauernkrapfen „Auszogne“ € 4,90

3 Kugeln **Vanilleeis** mit Waldbeeren € 10,50

Geeister **Marillenknödel** mit Beerenmark € 8,50

Kaffee:

Espresso € 2,60

Doppelter Espresso € 4,20

Tasse Kaffee € 3,80

Cappuccino € 3,90

Milchkaffee € 4,60

Tasse Tee € 3,90

Tee mit Rum € 6,50

Glühwein € 5,90

Haferl Kakao € 4,90

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen unseren
Kuchen aus der Kuchenvitrine

Von 11:00 - 12:00 und 14:30 - 17:30 servieren wir Ihnen gerne
auch unsere Brotzeiten und Würstlgerichte

Brotzeiten:

Wurstsalat mit Bergkäs € 12,50

Brettljause mit Bergkäs,
Kaminwurzeln und Tiroler-Speck, Gurkerl und Brot € 16,50

Speckplatte - mit Tirolerspeck € 17,50

Aus der Wurstkuchl:

6 St. **Rostbratwürstl** mit Sauerkraut € 12,50

Weißwürste mit Brezn und Hausmacher Senf (süß) 1 Paar € 9,50
3 Stck € 13,50

Wiener Würstl mit Semmel/Brot und Senf
1 Paar € 9,50 2 Paar € 13,50

Käsekrainer oder **Bratwurst**
mit Semmel/Brot € 9,50 mit Kartoffelsalat € 13,50

Getränke:

Saftschorlen:

Apfel, Rhabarber, Johannisbeere 0,33l € 4,30

Mineralwasser (still oder sparkling) 0,33l € 4,3

Limonaden:

Cola Mix 0,5l € 4,50

Orangenlimo, Cola, Cola-light, Cola-zero 0,2l € 3,90

Kräuterlimonade 0,33l € 4,20

Biere:

Helles vom Fass 0,3l € 4,20

0,5l € 4,90

Dunkles Hausbier 0,5l € 5,20

Radler / natrutrübe 0,5l € 4,80

Alk.fr. Helles 0,5l € 4,80

Hefeweißbier 0,5l € 5,40

Russen 0,5l € 5,20

Alk.fr. Weißbier 0,5l € 4,90

Weinschorle weiß und rosé 0,25l € 5,20

Weine, 2 Seiten weiter... :-)

Gin Tonic 4cl € 9,50 Aperol-Sprizz 0,25l € 8,50

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

Tagesgerichte / Wochenkarte:

Wir servieren täglich **eine Auswahl**
an bodenständigen Schmankerl **wie z.B.**

Hausgemachtes Bauernbrot mit:

- Griebenschmalz € 6,50
- Tomaten € 7,50
- Frischkäse und Schnittlauch € 7,50
- Grober Leberwurst € 7,50

Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe € 9,50

Spinatnocken mit Vogerlsalat € 9,50

Knödelgröstl mit geschmolzenen Zwiebeln € 9,50

Spaghetti Aglio Olio € 10,50

Penne al arrabiata € 10,50

Currywurst mit Pommes-Frites € 9,50

Käsekraier der Bratwurst mit Kartoffelsalat € 8,50

300g Leberkäs mit Kartoffelsalat € 10,50

2 Fleischpflanzerl (Laiberl) mit Kartoffelsalat € 12,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

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

	0,25l	0,5l	0,75l
--	--------------	-------------	--------------

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-Rheinessen / 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

RÖTWEIN

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



Übernachten und Urlaub im

Wallfahrts Gasthaus

Maria Kirchentäl

Doppelzimmer (2P) o. Frühstück:	€ 120,00	in der Nebensaison
	€ 130,00	in der Hauptsaison Mai bis Okt. Sowie in der Oster- und Weihnachtszeit
Einzelzimmer im Stöckl-Haus	€ 75,00	
Frühstück	von 08:00 - 09:30	
f. Hausgäste:	pro P. € 18,50	A la carte pro P. € 21,50

Gruppentarife und Sonderpreise für Übernachtung ab 3 Tage nach Absprache.

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Hofmenü

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl, Leberspätzle,
Fritatten und Suppengmias

Brandstätthof-Reindl

Knuspriger Entenbraten, Rindsroulade, Herrengulasch
Blaukraut, Serviettenknödel, Kartoffelsalat, Bratenjus

Wiener Naschereien

Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Topfenpalatschinken
Vanillesauce, Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

€ 39,50

Menüs für Veranstaltungen, Feiern etc. ab 6 Personen

Schmankerlmenü

Tomatensuppe

mit Sahnedupfer, Croutons, Kräuter

Saiblingsfilet

gegrillt mit Tomaten-Lauchgemüse, Safrankartoffel

Sissis Kaiserschmarrn

Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

€ 39,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Klassiker-Menü

Feldsalat

mit Balsamicodressing, Speck, Croutons, Kräuter

Schnitzel „Wiener art“

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenschnitz

Vanilleeis

mit Sahnedupfer, Beeren und Hippe

€ 34,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Vegetarisches Menü

Gemüsesuppe

mit Croutons, Kräuter

Spinatspätzle

mit Vogelsalat und Schwammerlrahmsauce

Russer's knusprige Buchteln

mit Vanillesauce und Beeren

€ 33,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Feinschmecker-Menü

Rindercarpaccio

mit Trüffelmarinade, Parmesan, Pesto Croutons, Kräuter

Russer' Seafood

mit Hummer, Dorade, Jakobsmuschel, Tiger Prawans, Südfrüchten, Safrankartoffel

Dessertvariation

Im Glaserl serviert

Schokomousse, Eierlikör-Creme, Kaiserschmarrn

€ 59,50