

Durst.

Bier frisch vom Fass.



Stiegl Goldbräu	Krügel.	0,5 l	€ 4,30
	Seidel.	0,3 l	€ 3,70
	Pfiff.	0,2 l	€ 3,00
Stiegl Paracelsus	Krügel.	0,5 l	€ 4,60
	Seidel.	0,3 l	€ 3,90
	Pfiff.	0,2 l	€ 3,10
Stiegl Weisse	Krügel.	0,5 l	€ 4,60
	Seidel.	0,3 l	€ 3,90
König Ludwig Dunkel	Krügel.	0,5 l	€ 4,30
	Seidel.	0,3 l	€ 3,70
Korneuburger	Krügel.	0,5 l	€ 4,70
	Seidel.	0,3 l	€ 3,90
Gemischtes. Stiegl Goldbräu und König Ludwig Dunkel	Krügel.	0,5 l	€ 4,30
	Seidel.	0,3 l	€ 3,70

Radler.

Stiegl Gaudi-Radler Zitrone oder Grapefruit	Flasche.	0,5 l	€ 4,30
Radler	Krügel.	0,5 l	€ 4,50
Stiegl Goldbräu und Almdudler oder Cola	Seidel.	0,3 l	€ 3,90

Flaschenbiere.

Budweiser	0,5 l	€ 4,30
Corona	0,33 l	€ 4,90
Stiegl Pils	0,33 l	€ 3,80
Murauer Märzen	0,5 l	€ 4,10
Schremser Doppelmalz	0,5 l	€ 4,10
Guinness	0,3 l	€ 4,40

Alkoholfreie Biere.

Null Komma Josef	0,5 l	€ 3,90
Clausthaler extraherb	0,33 l	€ 3,70
Stiegl Sport Weisse	0,5 l	€ 4,60

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.

Informationen über Stoffe in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir für Sie in einer eigenen Speisekarte zusammengestellt.

Diese erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Alkoholfreie Getränke.



Sodawasser	0,25 l	€ 1,80
Soda Zitrone	0,25 l	€ 1,90
Soda Himbeer oder Soda Holunder	0,25 l	€ 2,40
Holunder- oder Himbeerwasser	0,25 l	€ 1,00
Römerquelle prickelnd	0,25 l	€ 2,40
Römerquelle mild oder still*	0,33 l	€ 2,80
Coca Cola	0,25 l	€ 2,60
Coca Cola Light	0,33 l	€ 2,90
Fanta	0,33 l	€ 2,90
Sprite	0,33 l	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25 l	€ 2,30
Almdudler, Apfelsaft oder Orangensaft	0,25 l	€ 2,60
Almdudler, Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,20
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,90
Rauch Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,90
Rauch Marillennektar	0,2 l	€ 2,90
Rauch Pfirsichnektar	0,2 l	€ 2,90
Rauch Erdbeernektar	0,2 l	€ 2,90
Himbeer-Kracherl*	0,33 l	€ 2,90
Zitronen-Kracherl*	0,33 l	€ 2,90
Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 2,90
Red Bull	0,25 l	€ 3,90

* Jugendgetränk

Heiße Getränke.

Kleiner Mokka / Brauner	€ 2,60
Großer Mokka / Brauner	€ 3,80
Verlängerter	€ 3,30
Melange	€ 3,50
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,60
Glühwein	€ 3,90
Schwarzer Tee	€ 2,80
Früchtetee Mischung	€ 2,80
Apfel Tee	€ 2,80
Pfefferminz Tee	€ 2,80
Grüner Tee	€ 2,80
Kamillen Tee	€ 2,80



Weine.

Grüner Veltliner	8erl.	0,125 l	€ 1,90
Blauer Portugieser	8erl.	0,125 l	€ 1,90
G'spritzter rot oder weiß	4terl.	0,25 l	€ 2,80
Hollerspritzer	4terl.	0,25 l	€ 3,10
Aperolspritzer mit Weißwein	4terl.	0,25 l	€ 3,90
Aperolspritzer mit Prosecco	4terl.	0,25 l	€ 4,90
Pfirsichspritzer	4terl.	0,25 l	€ 3,10
Hugo	4terl.	0,25 l	€ 4,60
Stibitzer Apfel Cider	Flasche.	0,33 l	€ 3,90
Stibitzer Apfel-Birnen Cider	Flasche.	0,33 l	€ 3,90
Lambrusco	8erl.	0,125 l	€ 3,10

Das gute 8erl Weißwein.

Grüner Veltliner DAC, Zeisen 2019	8erl.	0,125 l	€ 3,80
R&A Pfaffl, Stetten	Flasche.	0,75 l	€ 22,80
Springlebendiger grüner Veltliner von leichterer Stilrichtung, besticht durch seine knackige Würze und einem besonders feinen Pfefferl.			
Chardonnay 2019	8erl.	0,125 l	€ 3,10
Paul, Leobendorf	Flasche.	0,75 l	€ 18,60
Mild, leicht aber vollmundig, etwas nussig, harmonischer leichter Abgang, typische Chardonnay Nase.			
Rivaner 2019	8erl.	0,125 l	€ 3,10
Hofbauer Schmidt, Hohenwarth	Flasche.	0,75 l	€ 18,60
Ein sehr duftiger Wein mit fruchtiger, floraler Note. Am Gaumen sehr frisch mit geschmeidigem, weichen Abgang.			

Sekt.

Frizzante Rosé, Maria Faber-Köchel	Glas.	0,1 l	€ 3,10
Eibesthal	Flasche.	0,7 l	€ 21,70
Schlumberger Sparkling Brut	Piccolo.	0,2 l	€ 10,00
	Flasche.	0,75 l	€ 35,00

Champagner.

Röderer Brut Premier	Flasche.	0,75 l	€ 109,00
----------------------	----------	--------	----------

Das gute 8erl Rotwein.



Merlot, Barrique 2018	8erl.	0,125 l	€ 3,90
Josef Fischer, Hagenbrunn	Flasche.	0,75 l	€ 23,40
Dunkles Granatrot, Anklänge an Schokolade, dunkle Beeren und Röstaromen, saftig und gehaltvoll, weiche Tannine, feine Extrasüße, lang im Abgang, 15 Monate in französischen Eichenfässern gereift.			
Cuvée, Bl. Zweigelt-Roesler 2017	8erl.	0,125 l	€ 3,10
Josef Koch, Großweikersdorf	Flasche.	0,75 l	€ 18,60
Samtig, milder Rotwein mit würzig - harmonischem Duft und Waldbeerenaromen im Geschmack.			
Cuvée Imposant,	8erl.	0,125 l	€ 3,10
Zweigelt-Blauburger-Roesler 2017	Flasche.	0,75 l	€ 18,60
Hofbauer Schmidt, Hohenwarth Ein Wein mit intensiven, rotbeerigen Fruchtaromen. Am Gaumen wuchtig und kraftvoll, im Abgang samtige Tannine.			



Spirituosen.

Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	€ 3,80
Four Roses Bourbon Whiskey	2 cl	€ 2,70
Red Label Scotch Whisky	2 cl	€ 3,10
Southern Comfort	2 cl	€ 3,10
Brugal Extra Viejo	2 cl	€ 3,80
Vodka Stolichnaya	2 cl	€ 2,70
Remy Martin	2 cl	€ 3,80
Scharlachberg	2 cl	€ 2,90
Ramazzotti	2 cl	€ 2,80
Underberg	2 cl	€ 2,80
Fernet Branca	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Tequila	2 cl	€ 3,50
Metaxa*****	2 cl	€ 3,50
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 2,80
Martini Bianco	6 cl	€ 2,80
Rum	2 cl	€ 2,50

Longdrinks.

Bacardi Cola	€ 3,90
Gin Tonic	€ 3,90
Cappy Wodka	€ 3,90
Gummibärli	€ 4,30
Malibu Orange	€ 3,90
Campari Orange	€ 3,90
Campari Soda	€ 3,50
Wodka Lemon	€ 4,10
Jacky Cola	€ 4,40
Cola Whiskey	€ 3,90

Edelbrände & Schnapsertl.

Grappa Merlot, Nonino	2 cl	€ 4,10
Grappa Chardonnay Barrique, Nonino	2 cl	€ 4,10
Haselnussgeist, Freihof Lustenau	2 cl	€ 3,20
Williamsbrand, Weinbau Koch	2 cl	€ 3,10
Zwetschkenbrand, Weinbau Koch	2 cl	€ 3,10
Marillenbrand, Weinbau Koch	2 cl	€ 3,10

Hunger.



Suppen.

Frittatensuppe	hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch	€ 3,30
Knoblauchcremesuppe	mit Kräutercroutons und Schlagobershauberl	€ 3,30

Köstliches Bieriges.

Brotsnack	Getoastete Schwarzbrotstreifen mit Cocktail-, Knofel- und Salsa Sauce	€ 5,50
Bierrettich		€ 4,60
Bierbrezen		€ 3,10
Riesenbrezen, Speckstangerl		€ 4,50
Knofelstangerl		€ 3,70
Chilli con Carne	mit getoastetem Schwarzbrot	€ 9,50
Weißwurst	mit Händlmaier Weißwurst-Senf und Bierbrezen	€ 7,70
Ham & Eggs	mit getoastetem Schwarzbrot	€ 7,70
Mozzarella & Tomaten	mit Zwiebel und getoastetem Weißbrot	€ 7,50
Käseteller	mit getoastetem Schwarzbrot	€ 7,90

Belegte Brote.

Butterbrot		€ 3,50
Farmer Brot	mit Speck, Pfefferoni, Zwiebel und Käse	€ 8,90
Magyaren Brot	mit Salami, Pfefferoni und Käse	€ 8,90
Mailänder Brot	mit Mozzarella, Tomaten und Zwiebel	€ 8,90
Picknick Brot	mit Schinken, Tomaten, Paprika und Käse	€ 8,90
Verhackertes Brot	mit einem Stamperl Doornkaat	€ 7,00

Nockerl.

Eiernockerl	mit 3 Eier	€ 9,00
Käsenockerl	mit Bergkäse und Röstzwiebel	€ 9,00
Specknockerl	mit Zwiebel, Speck, Schinken und Champignons	€ 9,30
Spinatnockerl	mit Blattspinat, Champignons, Walnüssen, Schlagobers	€ 9,30
Lachsnockerl	mit Blattspinat, Champignons, Walnüssen, Schlagobers, Lachs	€ 9,80

Für jeden zusätzlichen Belag verrechnen wir € 1,00.

Küche bis 23.00 Uhr.



Schwarzbrot-Toasts.

Alaska-Toast	mit Lachs, Broccoli und Käse überbacken	€ 9,10
Bauern-Toast	mit Speck, Pfefferoni, Zwiebel und Käse überbacken	€ 9,10
Chilli-Toast	mit Chilli con Carne und Käse überbacken	€ 9,10
Classic-Toast	mit Schinken, Mais, Tomaten und Käse überbacken	€ 9,10
Fischer-Toast	mit Thunfisch, Mais, Zwiebel und Käse überbacken	€ 9,10
Fitness-Toast	mit Gurken, Champignon, Paprika, Sprossen und Käse überbacken	€ 9,10
Franzosen-Toast	mit Apfel und Camembert überbacken und Preiselbeeren	€ 9,10
Gärtner-Toast	mit Tomaten, Mais, Spargel, Broccoli und Käse überbacken	€ 9,10
Gourmet-Toast	mit Schinken, Spargel, Broccoli, Käse überbacken und Sauce Tartare	€ 9,10
Helvetia-Toast	mit Paprika und Brie überbacken & Preiselbeeren	€ 9,10
Hirten-Toast	mit Spinat, Schafkäse, Mozzarella überbacken und Haselnüsse	€ 9,10
Jäger-Toast	mit Schinken, Champignon, Paprika und Käse überbacken	€ 9,10
Knofel-Toast	mit Knoblauch	€ 5,80
Puszta-Toast	mit Salami, Pfefferoni und Käse überbacken	€ 9,10
Waldviertler-Toast	mit Eierspeise und Grammeln	€ 9,10
Weinviertel-Toast	mit Eierspeise und Schinken, Speck und Zwiebel	€ 9,10
Gwölb-Toast	nach Art des Hauses	€ 9,10

Weißbrot-Toasts.

Norweger-Toast	mit Blattspinat, Lachs und Mozzarella überbacken	€ 8,90
Schinken-Käse-Toast	mit Ketchup	€ 4,50

Crêpes.

Chilli-Crêpe	mit Chilli con Carne, mit Käse überbacken	€ 9,10
Concordia-Crêpe	mit Gorgonzola, Birne und Preiselbeeren	€ 9,10
Fischer-Crêpe	mit Thunfisch, Zwiebel, Mais und Käse	€ 9,10
Franzosen-Crêpe	mit Camembert, Apfel und Preiselbeeren	€ 9,10
Gourmet-Crêpe	mit Schinken, Spargel, Broccoli, Käse und Sauce Tartare	€ 9,10
Helvetia-Crêpe	mit Brie, Paprika und Preiselbeeren	€ 9,10
Holzhammer-Crêpe	mit Salami, Mais, Pfefferoni, Sprossen und Käse	€ 9,10
Meerjungfrauen-Crêpe	mit Blattspinat, Lachs und Mozzarella	€ 9,10
Vegetarier-Crêpe	mit Tomaten, Zwiebel, Mais, Gurken, Sprossen und Käse	€ 9,10
Gwölb-Crêpe	nach Art des Hauses	€ 9,10

Für jeden zusätzlichen Belag verrechnen wir € 1,00.
Küche bis 23.00 Uhr.



Salate.

Gemischter Salat	mit Schnittsalat, Schinken, Tomaten, Spargel, Mais, Zwiebel und Joghurtdressing*	€ 9,10
Thunfisch Salat	mit Schnittsalat, Thunfisch, Paprika, Zwiebel und Cocktaildressing*	€ 9,10
Griechischer Salat	mit Schnittsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafkäse, Oliven und Olivenöl*	€ 9,10
Putenstreifen Salat	mit Schnittsalat, Käse, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Putenbruststreifen und Kernöl*	€ 9,10
Kleine Salatschale	mit Schnittsalat, Tomaten, Gurken und Mais	€ 3,50

* mit zwei Scheiben getoastetem Weißbrot

Süßes.

Palatschinke	mit Marillen-, Ribiselmarmelade oder Nutella	€ 2,90
Hawaii-Crêpe	mit Kiwi, Banane, Ananas und Cocktailkirsche	€ 8,50
Mogli-Crêpe	mit Nutella und Banane	€ 8,50
Sommertraum-Crêpe	mit Himbeeren und Vanilleeis	€ 8,50
Santa Claus-Crêpe	mit Nutella, Haselnüsse, Apfelmus und Zimt	€ 8,50
Beerenockerl	mit Bröselzucker und Himbeeren	€ 8,90
Birnenockerl	mit Bröselzucker, Walnüssen, Birnen und Schokosauce	€ 8,90

Für jeden zusätzlichen Belag verrechnen wir € 1,00.
Küche bis 23.00 Uhr.

„Die Verpflichtung zur Information über allergene Inhaltsstoffe bei sogenannter „offener Ware“ basiert auf der EU Verordnung Nr. 1169/2011, die Ende 2011 nach langen Diskussionen als Kompromiss von EU-Parlament und -Rat verabschiedet wurde. Mit der Informationspflicht, die ab 13.12.2014 europaweit in Kraft tritt, will man der steigenden Tendenz zu Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien in der Bevölkerung gerecht werden. Die Umsetzung erfolgt durch eine Verordnung des zuständigen Gesundheitsministerium, die durch zwei Leitlinien der Kodexkommission ergänzt wird. Konkret geht es um 14 Allergene (von Sellerie und Nüssen bis zu Milch und Eiern) die bei Menschen eine spezifische Abwehrreaktion des Immunsystems hervorrufen können und daher klar kommuniziert werden müssen.“ (WKO, 2014)

Informationen über Stoffe in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir für Sie in einer eigenen Speisekarte zusammengestellt.

Diese erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.