

VOM HOLZKOHLENGRILL:

Geöffnet während der Gartensaison nur bei Schönwetter ab 16 Uhr, Samstag, Sonntag, Feiertage ab 12 Uhr (nur bei Schönwetter)!

CEVAPCICI mit Steakerdäpfeln und Zwiebelsenf ^{LM}	€ 9,80
AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE mit Steakerdäpfeln und Dipsaucen ^{LMGC}	€ 9,80
FLEDERMAUS mit Steakerdäpfeln und Dipsaucen ^{LMGC}	€ 10,80
SPIESS VOM SCHWEINEFILET mit Pommes Frites und Tsatsiki ^{LMGC}	€ 15,90
KLEINE SPARE RIBS mit Steakerdäpfeln und Dipsaucen ^{GC}	€ 13,20
GROSSE SPARE RIBS mit Steakerdäpfeln und Dipsaucen ^{GC}	€ 17,90
GRILLPLATTE ^{GCLM} mit Hühnerkeule, Cevapcici, Fledermaus, kleinen Filetspießen, Steakerdäpfeln und Dipsaucen	€ 16,80
GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN ^{GCLM} mit Hühnerkeule, Cevapcici, Fledermaus, kleinen Filetspießen, Spareribs Steakerdäpfeln und Dipsaucen	€ 35,90
KÄSEKREINER ODER BRATWURST mit gegrilltem Schwarzbrot ^{AGC}	€ 6,20
BRATERDÄPFELN mit Dipsaucen ^{GC}	€ 4,80
EXTRAPORTION SAUCE (AJVAR, DIPSAUCE, ZWIEBELSENF) ^{LMGC}	€ 1,00

NEU !! FLAMMKUCHEN frisch für Sie zubereitet

FLAMMKUCHEN „RUSTIKAL“ ^{AG} mit Rahmsauce, Hausspeck und rotem Zwiebel	€ 8,50
FLAMMKUCHEN „CAMPUS“ ^{AG} mit Rahmsauce, Beinschinken und Kren	€ 9,30
FLAMMKUCHEN „VEGI“ ^{AG} mit Rahmsauce, Blattspinat und Schafkäse	€ 9,50
FLAMMKUCHEN „DELUXE“ ^{AG} mit Rahmsauce, getrockneten Paradeisern, Ruccola, Prosciutto und Grana	€ 10,20

ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG:

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja
G Milch / H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite
P Lupinen / R Weichtiere / X Enthält eine Phenylalaninquelle

SUPPENKÜCHE:

KRÄFTIGE RINDSUPPE mit Frittaten ^{ACMLG}	€ 3,80
SALZBURGER LEBRKNÖDELSUPPE ^{ACMLG}	€ 4,20
ALT WIENER ERDÄPFELSUPPE mit Speck ^{LGAMO}	€ 4,20

HAUPTSPEISEN:

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{ACGMP}	€ 10,80
VOM HUHND	€ 11,80
mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
GORDON BLEU KLASSISCH VOM SCHWEIN ^{ACGP}	€ 11,80
VOM HUHND	€ 12,80
mit Petersilerdäpfel	
BRÄUHAUSSCHNITZEL ^{ACGP}	€ 12,80
gefüllt mit Champignon, Käse und Speck , dazu Petersilerdäpfel	
SCHWEINSBRATEN VOM SCHOPF mit Sauerkraut und Serviettenknödel ^{HLAGC}	€ 11,90
HERRENGULASCH VOM RIND mit Serviettenknödel und Gurkerl ^{ACGMP}	€ 12,80
SZEGEDINER KRAUTFLEISCH mit Salzerdäpfel ^{LAGC}	€ 11,20
ZWIEBELROSTBRATEN mit Braterdäpfel ^{ALMG}	€ 17,80
ZANDER VOM GRILL ^{OGMD}	€ 15,90
mit Paprikaschaum und Spinaterdäpfel	

ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG:

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja
G Milch / H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite
P Lupinen / R Weichtiere / X Enthält eine Phenylalaninquelle

SALATE:

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT mit Kernöl und Kürbiskernen ^{ACLM}	€ 9,90
SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL GEBRATEN auf Blattsalat ^{ACDLM}	€ 10,90
GEBACKENER ZIEGENKÄSE auf buntem Salat ^{ACDLM}	€ 11,90

AUS DER PFANNE:

CREMIGE SCHINKENFLECKERL mit Käse überbacken ^{ACGMP}	€ 9,50
BLATTSPINATGRÖST'L mit Schafkäse ^G	€ 9,20
KÄSESPÄTZLE mit Blattsalat ^{ACGM}	€ 9,20
GERÖSTETE KNÖDEL mit Ei und Salat ^{ACGM}	€ 9,20
BLUNZENGRÖST'L mit Krautsalat und Kren ^A	€ 10,50

KLEINE SPEISEN:

KLEINES GULASCH mit Gebäck ^{APG}	€ 7,90
KLEINES WIENERSCHNITZEL vom Huhn mit Pommes frites ^{ACGMLP}	€ 6,50
GRATNINIERTES BAUERNBROT mit Speck, Zwiebel, Pfefferoni und Käse ^{ACMP}	€ 6,20
FRANKFURTER mit Senf und Kren ^{AMPG}	€ 4,90
WÜRSTEL MIT SAFT ODER POMMES FRITTES ^{AMPG}	€ 6,50

ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG:

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja
G Milch / H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite
P Lupinen / R Weichtiere / X Enthält eine Phenylalaninquelle

BEILAGEN.

BRATERDÄPFEL/POMMES FRITTES/STEAKPOMMES mit Ketchup	€ 4,00
REIS/PETRSILERDÄPFEL	€ 3,00
BLATTSALAT/ERDÄPFELSALAT	€ 3,30
GEMISCHTER SALAT/GURKENSALAT/KRAUTSALAT	€ 4,00

DESSERTS:

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ^{ACG}	€ 4,00
HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce ^{ACG}	€ 4,80
SCHOKOKÜCHLEIN mit Nüssen und Schlagobers ^{ACG}	€ 5,20
EIN STÜCK MARILLENPALATSCHINKE ^{ACG}	€ 2,50

ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG:

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja
G Milch / H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite
P Lupinen / R Weichtiere / X Enthält eine Phenylalaninquelle