

# STIEGERSCHLÖSSL



## Herzlich Willkommen

*im*  
**STIEGERSCHLÖSSL**

RESTAURANT

WIRTSHAUS



Tradition trifft hier auf Genuss und Gemütlichkeit – das spiegelt sich in den urigen Räumlichkeiten ebenso wider wie in der sorgsam ausgewählten Speisekarte und den täglich wechselnden Empfehlungen.

Wirtshausküche, kombiniert mit feinen alpenländische Speisen, unverwechselbaren regionalen Schmankerln, ergänzt um internationale Gerichte wie Muscheln, Fisch und vieles mehr...

Besonders am Herzen liegt uns die frische Zubereitung der Speisen und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln.

Für den perfekten Genuss rundet eine erlesene Auswahl an Weinen aus unserem Weinkeller das Angebot ab.

Ob für ein entspanntes Mittagessen, der Kaffee und Kuchen zwischendurch oder ein genüssliches Abendessen -  
- Wir freuen uns auf Euren Besuch!

*Euer Schlössl - Team*

### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von 11:30 – 23:00 Uhr  
Sonntag & Montag Ruhetag

### Küche von



11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr

### Nachmittagskarte

14:00 – 17:30 Uhr

**INFORMATION:**  
**BITTE CASH ONLY!**  
Wir bitten um Euer Verständnis !



Informationen zu den Kennzeichnungspflichtigen  
Allergenen erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal  
Vegetarische Gerichte  **BIO** 



STIEGERSCHLÖSSL OG / Kammererstraße 4 / 5751 Maishofen

T: +43 6542 20502 [www.stiegerschloessl.at](http://www.stiegerschloessl.at) <mailto:wirtshaus@stiegerschloessl.at>



## Vorspeise

### **Beef Tatar**

mit Trüffel - Artischockenmayonnaise, Balsamico - Zwiebeln und Tomatentapenade  
dazu Toastbrot und Butter  
€ 18,60

### **Karamellierter Ziegenfrischkäse**

mit Karotten – Ingwer Relish, frische Feige und Feldsalat mit Honig Senfdressing,  
dazu Krustenbrot  
€ 16,50

### **Kleiner Salat**

Gemischt / Blattsalate  
€ 5,90

## Aus dem Suppentopf

### **Klare Rindssuppe mit**

Kräuterfrittaten € 5,90

Kaspressknödel € 6,90

Grießnockerl € 6,30

### **Zitronengras Cremesuppe**

mit feinem Gemüse und Petersilienöl  
€ 7,60



## Mal Ohne ...

### **Gelbes Gemüse Curry**

mit Tofu und Cashewnüsse dazu Basmatireis

€ 19,80

### **Knödeltris**

Spinatknödel, Pilzknödel und Rote Rüben Knödel serviert mit  
Tödling Bergkäse & brauner Butter

€ 18,80

### **Pinzgauer Kasnocken**

mit Röstzwiebel, Schnittlauch & grünem Salat

€ 17,50

## Salat

### **Backhendlsalat**

Bunter Salatteller mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen  
dazu Kürbiskerne & Kürbiskernöl

€ 19,80

### **Büffelmozzarella gezupft**

serviert auf Blattsalaten und Cherrytomaten  
dazu Basilikumpesto und Krustenbrot

€ 16,50

### **Levante 2.0**

sautierte Baby Calamari, Garnelen, Zuckermelone und Petersilie  
serviert mit Honig- Minzesauce, buntem Salat & Krustenbrot

€ 21,90



# Traditionell

## **Wiener Schnitzel**

vom Schwein, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites  
dazu Preiselbeeren

€ 17,80

## **Cordon Bleu**

vom Schwein, serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites  
dazu Preiselbeeren

€ 19,20

# Schmankerl

## **Schlössl - Steaktoast**

von der Beiried  
mit Zwiebelmarmelade & Chimichurri  
Kräuterbutter & Cocktailsauce, serviert mit buntem Salat & Krustenbrot

€ 28,90

## **Grillteller**

das Beste von Rind, Schwein, Huhn gegrillt  
mit Pfeffersauce, Kräuterbutter & buntem Gemüse dazu Pommes frites

€ 30,80

## **Schweinefilet Stroganoff**

Filetspitzen vom Schwein sautiert,  
in Sauce mit Zwiebel, Pilzen und Paprika dazu Butterspätzle

€ 24,90



# Fisch

## Lachsforellenfilet

gebraten,  
auf cremigen Rucolapesto Gnocchi & Oliventapenade

€ 26,30

## Knuspriger Zander

in Bierteig gebacken dazu Petersilienkartoffeln,  
Sauce Tatar & grünem Salat

€ 24,80

## Garnelen Fettuccine

Pasta Fettuccine in pikanter Tomaten Sauce  
mit gegrillten Garnelen (5 Stk.)

€ 26,90

# Kinder

**Kinderwiener** mit Pommes frites € 12,20

**Grillwürstl** mit Pommes frites € 8,50

**Spätzle oder Nudeln** mit Butter oder Bratensauce € 7,90

**Räuberteller** leerer Teller zum Teilen € 0,00

**Für Kinder und ältere Junggebliebene  
servieren wir gerne kleinere Portionen  
von fast allen Speisen. Preisnachlass € 1,00**



# Sweets hausgemacht

## **Schokotarte**

mit hausgemachtem Himbeersorbet  
und Honiggranola

€ 11,50

## **Raffaello Panna Cotta**

mit Mango Coulis und gebackenen Churros

€ 7,90

## **Apfel - oder Topfenstrudel**

mit Sahne € 5,90

mit Vanilleeis & Sahne € 7,90

## **Steirer Eis**

Eine Kugel Vanilleeis

mit Sahne, Kernöl und Kürbiskernkrokant

€ 4,90

## **Dessert im Glas**

*Tagesangebot*

€ 4,90

## **Café Affogato**

Espresso mit Vanille Eis

€ 4,90

*Eis, Kuchen, Dessert im Glas ...*



*...wir informieren Sie gerne!*



## Kaffee

Espresso	€ 3,10
Espresso Macchiato	€ 3,30
Espresso Doppio	€ 5,50
Café Affogato - Espresso mit Vanilleeis	€ 4,90
Verlängerter	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 5,20
Haferkaffee	€ 5,10
Hot Ingwer - Orange, Ingwer und Honig	€ 4,90
Heiße Zitrone mit Honig	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,50
Heiße Schokolade mit 2cl Rum & Schlagobers	€ 6,50
Engerl - Eierlikör, Amaretto und Schlagobers	€ 4,90
Tee mit 2cl Rum	€ 5,90

## Tee

<b>Jungbrunnen</b> – Kräutertee mit Grüntee	€ 4,10
<b>Darjeeling</b> Royal Garden	
<b>Maracuja Orange</b> 	
- Früchtetee mit Maracuja, Orange, Apfel & Hibiskus	
<b>Pfefferminze</b> 	
<b>Früchtetee, Kräutertee, Zitrone-Ingwertee</b>	

### ***Auf Wunsch gerne mit:***

Milch, Zitrone oder Honig	€ 0,50
---------------------------	--------



## Alkoholfreie Getränke

Cola Sinalco	0,25 l	€ 3,30
Cola Sinalco	0,50 l	€ 5,10
Cola Sinalco Mix	0,33 l	€ 4,10
Almdudler Flasche	0,35 l	€ 4,10
Coca – Cola Zero Flasche	0,33 l	€ 4,10
Stieglitz Zitrone Flasche	0,33 l	€ 3,80
Stieglitz Orange Flasche	0,33 l	€ 3,80
Stieglitz Rhabarber – Mirabelle Flasche	0,33 l	€ 3,80
Tonic Water	0,20 l	€ 3,90
Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,90
<b>Selfmade Limo</b>		
Grapefruit, weißer Pfirsich, Maracuja	0,50 l	€ 4,60
Niglbauer Apfelsaft	0,25 l	€ 3,30
gespritzt mit Soda	0,50 l	€ 4,90
gespritzt mit Wasser	0,50 l	€ 4,70
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/ still	0,75 l	€ 7,70
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/ still	0,33 l	€ 3,60
Leitungswasser	0,50 l	€ 1,50
<b>Fruchtsäfte</b>		
Pago Johannisbeere, Mango, Orange	0,25 l	€ 3,90
<b>Fruchtsäfte gespritzt</b>		
Soda	0,50 l	€ 4,90
Soda	0,25 l	€ 3,80
Wasser	0,50 l	€ 4,70
Wasser	0,25 l	€ 3,60
Soda Zitrone	0,50 l	€ 3,90
Wasser Zitrone	0,50 l	€ 2,90
Holunder Soda	0,50 l	€ 3,90
Holunder Wasser	0,50 l	€ 3,50
Grang´n Wasser	0,50 l	€ 4,00
Grang´n Wasser	0,25 l	€ 2,80
Red Bull	0,25 l	€ 4,90



## Aperitif

Rosé	1/8 l	€ 5,40
Campari Soda	0,2 l	€ 5,40
Campari Orange	0,2 l	€ 5,80
Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,90
Glas Prosecco Orange / Holunder / Pfirsich	0,1 l	€ 5,20
Glas Prosecco 0,0 % alkoholfrei	0,1 l	€ 4,90

## Hauswein

Weißwein Grüner Veltliner	1/8 l	€ 3,50
Rotwein Zweigelt	1/8 l	€ 3,50
Gespritzer weiß/rot	1/4 l	€ 4,10
Gespritzer süß weiß/rot	1/4 l	€ 4,50
Kaiserspritzer	1/4 l	€ 4,50

0,0% ALKOHOL möglich

## Bier vom Fass

Schönramer Hell vom Fass	0,5 l	€ 5,40
Schönramer Hell vom Fass	0,3 l	€ 4,20
Schönramer Hell vom Fass	0,2 l	€ 3,00
Schönramer Weißbier vom Fass	0,5 l	€ 5,90
Schönramer Weißbier vom Fass	0,3 l	€ 4,40

## Flaschenbier

Schönramer Naturradler	0,5 l	€ 5,40
Schönramer Naturradler	0,3 l	€ 4,20
Schönramer Zwickl	0,3 l	€ 4,40
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	€ 6,00
Paulaner Münchner Hefe hell alkoholfrei	0,5 l	€ 5,90
Schönramer hell alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40



## Prosecco

**Prosecco Follador Valbon Prosecco Brut DOC** 0,75 l € 38,50

Noten von Blumen, Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten verleihen dem Gaumen Schmackhaftigkeit und Frische. Castello di Follador/ Col San Martino, Treviso Italien

**Prosecco Piccolo Villa Sandi** 0,2 l € 9,10

**Flamingo Rosé (Uhudler)** 0,75 l € 33,00

Ein rubinroter Fruchtschaumwein, der Duft nach frischen Walderdbeeren und Brombeeren im Geschmack harmonisch frische Süße mit knackigem Säurespiel. Als Aperitif, für Feiern und besondere Anlässe.

## Rosé Wein

**Rosé** 0,75 l € 32,40

aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Pinot Noir  
Leicht und frisch am Gaumen mit gut eingebundener Säure, trinkfreudig, erfrischend Weingut Aumann / Niederösterreich

1/8 l € 5,40

## Cheers

**Aperol Gespritzter** Aperol, Weißwein, Soda, Orange, Eis 1/4 l € 7,00

**Aperol Veneziano** Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis 1/4 l € 7,00

**Hugo „Sprizz“** Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze, Eis 1/4 l € 7,00

**Lillet Wild Berry** Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix, Soda, Eis 1/4 l € 7,10

**Rosato Mio** Martini Rosato, Prosecco, Wild Berry, Soda, Zitrone, Eis 1/4 l € 7,30

**Flamingo Uhudler Sprizz** Fruchtschaumwein mit Kohlensäure, Soda 1/4 l € 5,80

## Cheers alkoholfrei

**Aperol Veneziano 0,0%** Aperol, 0,0% Prosecco, Soda, Orange, Eis 1/4 l € 7,00

**Lillet Wild Berry 0,0%** Tonic Wild Berry, Beerenmix, Soda, Eis 1/4 l € 7,10

**Hugo 0,0%** Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze, Eis 1/4 l € 7,00

**Aperetivo 0,0%** Bitter, Bitterlemon, Soda, Zitrone, Eis 1/4 l € 7,00



## Gin

### **Gin Hendricks 4cl**

€ 9,90

Wunderbar nach Rose und Gurke serviert mit Tonic, Eis, Gurke und auf Wunsch mit Pfeffer

### **Gin Mare 4 cl**

€ 10,50

Diese Gin-Innovation aus Barcelona punktet mit seinem mediterranen Charme und wird mit Tonic, Eis, getrockneter Orange und Thymian serviert

### **Gin Bombay Sapphire 4 cl**

€ 9,90

Im Aroma würzig nach frischen Wachholderbeeren, Zitrone und Pfeffer, serviert mit Tonic, Eis, Holundersirup, Limette

**weitere Gin im Sortiment:** Malvy Rosa, Monkey,

## Rum 2cl

### **Diplomatico Reserva Exclusiva**

€ 4,50

Aroma nach getrockneten Früchten, Schokolade Karamell und kandierten Nüssen  
Venezuela

### **Don Papa**

€ 4,40

Delikat mit langem Finish  
Nach Vanille, Honig und kandierten Früchten  
Philippinen

### **Non plus Ultra A.H.Riise**

€ 4,90

würzige und süße Noten nach tropischen Früchten, Melasse, Orangenlikör, Toffee, Tabak, Eiche und Vanille

### **Da Rhum Family Reserve**

€ 4,20

Scheyerer Reitermühlenbrennerei, Saalbach  
Rum aus brasilianischer Zuckermelasse,  
gereift 12 Jahre in Portweinfässer aus Portugal,  
würzig & schokoladig, Hauch von Zimt und Vanille



## Weißweine

<b>Riesling vom Schloss</b> <b>BIO</b> 	0,75 l	€ 40,80
Zart nach Ananas und Pfirsich, floraler Touch, ein Hauch von Blütenhonig, elegant, straffe Struktur, feine weiße Apfelfrucht, frisch, salzig-mineralischer Abgang 13,5 % vol. trocken, Graf Hardegg, Weinviertel	1/8 l	€ 6,80
<b>Grüner Veltliner „DAC-Lehm &amp; Löss</b>	0,75 l	€ 33,00
Der fruchtige, feinwürzige Veltliner stammt aus drei Rieden. Die unterschiedlichen Böden entfalten eine komplexe Vielschichtigkeit, fein – würzig-pfeffrig, duftig und trinkfreudig 12,5 % vol., trocken, Weingut Klein/ Weinviertel Niederösterreich	1/8 l	€ 5,60
<b>Roter Veltliner „Wagram“</b>	0,75 l	€ 37,20
Angenehme Säurestruktur, Aroma nach reifen Birnen, perfekter Begleiter zu rosa Gebratenem 13,00 % vol., trocken, Weingut Ecker „Eckhof“ / Wagram Niederösterreich	1/8 l	€ 6,20
<b>Chardonnay Selection</b>	0,75 l	€ 34,80
In der Nase feine Apfel - und Honignoten, dezent nach Karamell am Gaumen saftig, cremig, nussig, Nuancen von gelber Tropenfrucht, mineralischer Nachhall. 13,0 % vol. trocken, Weingut Wöber, Weinviertel	1/8 l	€ 5,80
<b>Weißer Burgunder Ried Rosengartl</b> <b>BIO</b> 	0,75 l	€ 43,20
Frische Wiesenkräuter, ein Hauch von Birne und Melone, Nuancen von kandierter Orangenzeste. Saftig, elegant, feine Kernobstnuancen, dezente Fruchtsüße, frisches Finale. 12,5 % vol. trocken, WG Domaine Lilienberg, Kärnten	1/8 l	€ 7,20
<b>Gelber Muskateller Classic</b>	0,75 l	€ 36,60
Helles Gelb mit hellgrünen Reflexen; feine Holunderblüte ein finessenreiches und belebendes Spiel von Säure und Zucker Leichtigkeit gepaart mit klarer Struktur. 11,5 % vol. trocken, Weingut Weidinger / Niederösterreich	1/8 l	€ 6,10
<b>Grauer Burgunder</b>	0,75 l	€ 34,80
Duftige Blütenaroma nach Blutorange mit mineralischem Körper Der einen komplexen und würzigen Abgang hinterlässt 12,0 % vol. lieblich, Weingut Höfler / Steiermark	1/8 l	€ 5,80



## Rotweine

**Cuveé Patritus „Rot“** 0,75 l € 34,80  
1/8 l € 5,80

Aus Blaufränkisch, Zweigelt und Pinot Noir  
Wunderbar nach Zwetschken,  
Herzkirschen und Himbeeren,  
13,5 % vol., trocken, Weingut Gmeiner / Burgenland

**Blauer Zweigelt Heideboden** 0,75 l € 34,20  
1/8 l € 5,70

Saftig dichte vollmundige reife Rotfrucht  
vollmundig reife Struktur, extraktreicher dichter Abgang  
13,0 % vol., trocken, Weingut Tschida / Burgenland

**Zweigelt „Reserve“** 0,75 l € 37,20  
1/8 l € 6,20

Tiefes Rubinrot mit violetten Rändern,  
intensiver Duft nach Kirschen und dunklen Beeren,  
weich und füllig am Gaumen, gut eingebundenes Tannin  
sorgt für einen würzigen  
und zugleich leichten Schokogeschmack  
14% vol., trocken, Weingut Weidinger / Niederösterreich

**Merlot Joe's Playground** 0,75 l € 43,20  
1/8 l € 7,20

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, nach Erdbeerkonfit,  
ein Hauch von frischen Kirschen, tabakige Würze  
Saftig, feine Fruchtsüße,  
geschliffene Tannine, zitronig-salzig im Nachhall  
14% vol., trocken, Weingut Pfneisl, Deutschkreuz / Mittelburgenland

**St. Laurent Ried Stiftsbreite** 0,75 l € 39,00  
1/8 l € 6,50

Nach saftig reifen Zwetschken, Kirschen,  
Karamell und Orangenesten, elegant,  
schwarze Beerenfrucht, zarte rauchige Holznoten im Nachhall  
13% vol. trocken, Stift Klosterneuburg / Wien

**Blaufränkisch Ried Hochäcker** 0,75 l € 36,60  
1/8 l € 6,10

Zarte Holz-Kräuter-Würze, etwas nach roten Kirschen,  
nussige Nuancen, mittlerer Körper, feine Tannin Struktur,  
kraftvoll, rotbeerig, feinwürziger Nachhall  
13,5 % vol., trocken, Weingut Strass / Mittelburgenland



## Bauernbrand

Bauernobstler	2 cl	€ 3,20
Marille	2 cl	€ 3,20
Hirschbirne	2 cl	€ 3,20
Vogelbeere	2 cl	€ 5,80
Zirbe	2 cl	€ 5,60
Maishofner Walnuss	2 cl	€ 6,10

## Whiskey

The Balvinie Doublewood 12	2 cl	€ 6,90
Sanfter Duft von fruchtigem Oloroso Sherry gepaart mit süßen Früchten, cremiger Vanille und aromatischer Honig		

Chivas Regal 12	2 cl	€ 5,20
zeitlose Eleganz und bemerkenswerte Sanftheit entfaltet ein komplexes, fruchtiges Aroma mit wilden Kräutern und einer dezenten rauchigen Note		

## Digestif

Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Averna	2 cl	€ 4,10
Fernet Branca	2 cl	€ 4,10
Amaretto	2 cl	€ 3,90
Baileys	2 cl	€ 3,90
Jameson	2 cl	€ 4,10

## Longdrinks 4 cl

Vodka Red Bull	€ 8,90
Vodka Orange	€ 8,50
Bacardi Cola	€ 8,50
Captain Morgan Cola	€ 8,50
Rum Cola	€ 8,50
Jack Daniel's Cola	€ 8,50

STIEGERSCHLÖSSL



warm welcome

at

STIEGERSCHLÖSSL

RESTAURANT

WIRTSHAUS



Tradition meets enjoyment and cosiness here - this is reflected in the rustic rooms as well as in the carefully selected menu and the daily changing recommendations. Tavern cuisine, combined with fine Alpine dishes, distinctive regional delicacies, supplemented by international dishes such as mussels, fish and much more... What is particularly important to us is the fresh preparation of meals and the responsible use of food. For perfect enjoyment, an exquisite selection of wines from our wine cellar rounds off the offer. Whether for a relaxed lunch, an enjoyable dinner or coffee and cake in between - we look forward to your visit!

**Opening times**

Tuesday - Saturday 11:30 am – 11:00 pm  
Sunday & Monday CLOSED

**Menu**

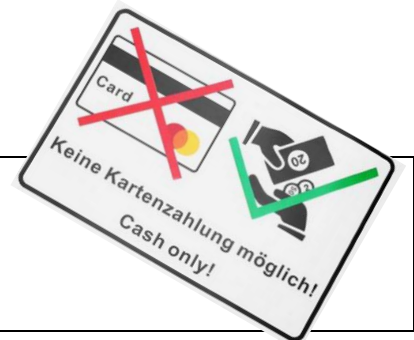
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00 Uhr

**Small Menu**

14:00 – 17:30

**INFORMATION:  
CASH ONLY!**

**We ask for your understanding!**



STIEGERSCHLÖSSL OG / Kammererstraße 4 / 5751 Maishofen

T: +43 6542 20502 [www.stiegerschloessl.at](http://www.stiegerschloessl.at) <mailto:wirtshaus@stiegerschloessl.at>



## Starters

### **Beef Tartare**

with truffle artichoke mayonnaise, balsamic onion, tomato tapenade  
served with toasted bread and butter

€ 18,60

### **Creamy goat cheese**

**caramelized**

served with carrot – ginger chutney, fresh figs, lamb's lettuce,  
honey – mustard dressing and crusty bread

€ 16,50

### **Small Salad**

mixed salad / leaf salad

€ 5,90

## Soups

### **Clear homemade Beef Soup**

with herb pancakes € 5,90

with cheese dumpling € 6,90

with semolina dumpling € 6,30

### **Creamy soup of lemongrass**

with vegetables and herb oil

€ 7,30



---

## Without ...

### **Yellow vegetables curry**

with tofu and cashew nuts, served with basmati rice  
€ 19,80

### **“Knödeltris”**

three kinds of dumplings – spinach, mushrooms and beet root  
with „Tödling“ mountain cheese and brown butter  
€ 18,80

### **“Pinzgauer Kasnocken”**

traditional local dish - homemade pasta with cheese  
with fried onions, chives, and a green salad  
€ 17,50

## Salad

### **Crispy Chicken Salad**

Colorful mixed salad with crispy chicken breast strips,  
pumpkin seeds, and pumpkin seed oil  
€ 19,80

### **Buffalo mozzarella**

pulled into pieces, served on mixed leafy salads and cherry tomatoes  
with basil pesto and crusty bread  
€ 16,50

### **Levante 2.0.**

Sautéed baby calamari, shrimp, melon and parsley  
served with honey-mint sauce, mixed salad & crusty bread  
€ 21,90



---

## *Traditional*

### **Wiener Schnitzel**

Pork, served with parsley potatoes or French fries and cranberries

€ 17,80

### **Cordon Bleu**

Pork, served with parsley potatoes or French fries and cranberries

€ 19,20

## *Delicacy*

### **Schlössl Steak-Toast**

grilled beef, pickled onions, herb butter, Chimichurri & cocktail sauce  
served with mixed salad & crusty bread

€ 28,90

### **Grill Platter**

Three varieties of grilled meat: beef, pork and chicken,  
with two sauces, herb butter, pepper sauce and grilled vegetables,  
served with French fries

€ 30,80

### **Pork tenderloin „Stroganoff“**

Sautéed pork tenderloin tips, in a sauce with onions, mushrooms and peppers  
served with buttered home made pasta

€ 24,90



---

## Fish

### **Salmon trout filet**

served on creamy rocket pesto - gnocchi & olive tapenade  
€ 26,30

### **Crispy Pike-Perch**

baked in beer batter, served with parsley potatoes,  
tartar sauce, and a green salad  
€ 24,80

### **Grilled prawns (5 pieces)**

Pasta in a spicy sauce with grilled shrimp  
€ 26,90

## Kids

**Children's Wiener Schnitzel** with French fries € 12,20

**Grilled sausages** with French fries € 8,50

**Spätzle or Pasta** with butter or gravy € 7,90

**Räuberteller** empty plate for sharing € 0,00

**For children and the young at heart, we are happy to serve smaller portions of almost all dishes. Discount € 1,-**



# Homemade Sweets

## **Chocolate Tart**

with homemade raspberry sorbet  
and honey granola  
€ 11,20

## **Panna Cotta of raffaello**

with mango coulis and fried churros  
€ 7,50

## **Apple or Curd Cheese Strudel**

with whipped cream € 5,90  
with vanilla ice cream & whipped cream € 7,90

## **Styrian ice**

a scoop of vanilla ice cream with  
pumpkin seed oil and pumpkin seed brittle  
€ 4,90

## **Dessert in a glass**

Daily special  
€ 4,90

## **Café Affogato**

Espresso with a scoop of vanilla ice cream  
€ 4,90

*Ice Cream, dessert in a glass*



*... we're happy to inform you!*



## Coffee

Espresso	€ 3,10
Espresso Macchiato	€ 3,30
Espresso Doppio	€ 5,50
Cafe (Verlängerter)	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 5,20
Haferkaffee	€ 5,10
Hot Ginger - Orange, ginger and honey	€ 4,90
Hot Lemon - with honey	€ 3,90
Hot Chocolate with whipped cream	€ 4,50
Hot Chocolate with 2cl Rum and whipped cream	€ 6,50
Angel – Egg liqueur, amaretto and whipped cream	€ 4,90
Tea with 2 cl Rum	€ 5,90

## Tea

Jungbrunnen – Herbal tea with green tea	€ 4,10
Darjeeling Royal Garden	
 Maracuja Orange – Fruit tea with apple and hibiscus	
 Peppermint, Fruit tea, herbal tea, lemon-ginger tea,	
On request, gladly with milk, lemon, or honey	€ 0,50



## *Non-Alcoholic Beverages*

Coca Sinalco	0,25 l	€ 3,30
Coca Sinalco	0,50 l	€ 5,10
Cola Sinalco Mix	0,33 l	€ 4,10
Almdudler	0,35 l	€ 4,10
Coca – Cola Zero	0,33 l	€ 4,10
Stieglitz Lemon	0,33 l	€ 3,80
Stieglitz Orange	0,33 l	€ 3,80
Stieglitz Rhubarb – Mirabelle	0,33 l	€ 3,80
Tonic water	0,20 l	€ 3,90
Bitter lemon	0,20 l	€ 3,90
<b>Selfmade Lemonde</b>		
Grapefruit, Peach, Passion fruit	0,50 l	€ 4,60
Niglbauer Apple juice	0,25 l	€ 3,30
with soda	0,50 l	€ 4,90
with water	0,50 l	€ 4,70
Römerquelle Mineralwasser sparkling/ still	0,75 l	€ 7,70
Römerquelle Mineralwasser sparkling/ still	0,33 l	€ 3,60
Tap Water	0,50 l	€ 1,50
Fruit Juices:		
Black Currant, Mango, Orange, apple	0,20 l	€ 3,90
Fruit Juices:		
with Soda	0,50 l	€ 4,90
with Water	0,50 l	€ 4,70
Lemon Soda	0,50 l	€ 3,90
Lemon Water	0,50 l	€ 2,90
Elderberry soda	0,50 l	€ 3,90
Cranberry Water	0,50 l	€ 4,00
Cranberry Water	0,25 l	€ 2,80
Red Bull	0,25 l	€ 4,90



## Aperitifs

Rosé	1/8 l	€ 5,40
Campari Soda	0,2 l	€ 5,40
Campari Orange	0,2 l	€ 5,80
Glass of Prosecco	0,1 l	€ 4,90
Glass of Prosecco Orange / Elderflower	0,1 l	€ 5,20
Glass of Prosecco <b>without alcohol</b>	0,1 l	€ 4,90

## House Wine

White Wine	1/8 l	€ 3,50
Red Wine	1/8 l	€ 3,50
Spritzer white/red	1/4 l	€ 4,10
Sweet Spritzer white/red	1/4 l	€ 4,50
Spritzer with elderflower sirup	1/4 l	€ 4,50

0,0% possible without alcohol

## Draft Beer

Schönramer Hell (lager)	0,5 l	€ 5,40
Schönramer Hell (lager)	0,3 l	€ 4,20
Schönramer wheat beer	0,5 l	€ 5,90
Schönramer wheat beer	0,3 l	€ 4,40

## Bottled Beer

Schönramer Naturradler	0,5 l	€ 5,40
Schönramer Naturradler	0,3 l	€ 4,20
Schönramer Zwickl	0,33l	€ 4,40
König Ludwig wheat beer dark	0,5 l	€ 6,00
Paulaner wheat beer <b>non-alcoholic</b>	0,5 l	€ 5,90
Schönramer beer <b>non-alcoholic</b>	0,5 l	€ 5,40



## Prosecco

**Flamingo Rosé (Uhudler)** 0,75 l € 33,00

A ruby-red sparkling fruit wine with aromas of fresh wild strawberries and blackberries, harmoniously balanced on the palate with a fresh sweetness and crisp acidity. Perfect as an aperitif, for celebrations and special occasions.

**Prosecco Follador Valbon Prosecco Brut DOC** 0,75 l € 38,50

Notes of flowers, apples, pears and citrus fruits give the palate a delightful and fresh taste.

Ideal as a thirst-quenching aperitif or with appetizers, first courses, fish, vegetables, and white meats.

Castello di Follador/ Col San Martino, Treviso Italien

**Prosecco Piccolo Villa Sandi** 0,2 l € 9,10

## Rosé Wine

**Rosé** 0,75 l € 32,40

Made from Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Pinot Noir

Floral and aromatic with notes of cherry and sour cherry.

Light and fresh on the palate with well-integrated acidity, easy-drinking and refreshing.

Weingut Aumann / Niederösterreich

## Cheers

**Aperol Gespritzter with white Wine** ¼ l € 7,00

**Aperol Veneziano with Prosecco** ¼ l € 7,00

**Hugo „Sprizz“ with Prosecco** ¼ l € 7,00

**Lillet Wild Berry** ¼ l € 7,10

0,0% possible without alcohol

**Rosato Mio** ¼ l € 7,30

**Flamingo Uhudler Sprizz** Fruchtschaumwein mit Kohlensäure, Soda ¼ l € 5,80



## Gin

### **Gin Hendricks 4cl**

€ 9,90

Wonderful aromas of rose and cucumber, served with tonic, ice, cucumber, and, on request, pepper.

### **Gin Mare 4 cl**

€ 10,50

This gin innovation from Barcelona impresses with its Mediterranean charm and is served with tonic, ice, dried orange, and thyme.

### **Gin Bombay Sapphire 4 cl**

€ 9,90

Aromatic with spicy notes of fresh juniper berries, lemon, and pepper, served with tonic, ice, elderflower syrup splash, and lime.

## Rum 2cl

### **Diplomatico Reserva Exclusiva**

€ 4,50

Aroma of dried fruits, chocolate, caramel, and candied nuts.  
Venezuela

### **Don Papa**

€ 4,40

Delicate with a long finish, flavors of vanilla, honey, and candied fruits.  
Philippines

### **Non plus Ultra A.H.Riise**

€ 4,90

Spicy and sweet notes of tropical fruits, molasses orange liqueur, toffee, toacco, oak and vanilla

### **Da Rhum Family Reserve**

€ 4,20

Scheyerer Reitermühlenbrennerei, Saalbach  
Rum made from Brazilian sugar molasses, aged 12 years in Portuguese Port casks spicy & chocolatey, with hints of cinnamon and vanilla



## White Wines

<b>Pinot Gris – Grauer Burgunder</b>	0,75 l	€34,80
Fragrant floral aromas of orange with a mineral body	1/8 l	€5,80
Leaving a complex and spicy finish		
12.0% vol. sweet, Höfler Winery / Styria		
<b>Riesling vom Schloss</b>	0,75 l	€ 40,80
Delicate hints of pineapple and peach, floral touch	1/8 l	€ 6,80
a hint of blossom honey, elegant, firm structure,		
fine white apple fruit, fresh, salty-mineral finish		
13,5 % dry, Graf Hardegg, Weinviertel		
<b>Grüner Veltliner „DAC“ Lehm &amp; Löss</b>	0,75 l	€ 32,40
The fruity, finely spicy Veltliner comes from three vineyards	1/8 l	€ 5,40
The different soils reveal a complex, layered profile,		
fine – spicy-peppery, aromatic, and easy-drinking		
Weingut Klein/ Weinviertel Niederösterreich		
<b>Roter Veltliner „Wagram“</b>	0,75 l	€ 37,20
Pleasant acidity structure, aromas of ripe pears	1/8 l	€ 6,20
perfect match for pink-roasted meats		
Weingut Ecker „Eckhof“ / Wagram Niederösterreich		
<b>Chardonnay Selection</b>	0,75 l	€ 34,80
Fine honey notes and apple on the nose, lightly caramel,	1/8 l	€ 5,80
on the palate juicy, creamy, nutty,		
with hints of yellow tropical fruit, mineral aftertaste		
13,0 % vol. dry, Weingut Wöber, Weinviertel		
<b>Weißer Burgunder Ried Rosengartl BIO</b>	0,75 l	€ 43,20
Fresh meadow herbs, a touch of pear and fresh melon,	1/8 l	€ 67,20
hints of candied orange peel. Juicy, elegant,		
fine stone fruit notes, subtle fruit sweetness, fresh finish		
12,5 % vol. dry, Domaine Lilienberg, Kärnten		
<b>Gelber Muskateller Classic</b>	0,75 l	€ 36,60
Light yellow with light green reflections; delicate elderflower	1/8 l	€ 6,10
a sophisticated and invigorating interplay of acidity and sugar		
Lightness paired with a clear structure.		
11.5% vol dry, Weingut Weidinger / Lower Austria		



## Red Wines

### **Patritus „Rot“**

Cuvée of Blaufränkisch, Zweigelt, and Pinot Noir  
Wonderful aromas of plums, sour cherries and raspberries  
Weingut Gmeiner / Burgenland

0,75 l € 34,80  
1/8 l € 5,80

### **Blauer Zweigelt Heideboden**

Juicy, dense, full-bodied ripe red fruit  
Full-bodied, ripe structure, extract-rich, dense finish  
Weingut Tschida / Burgenland

0,75 l € 34,20  
1/8 l € 5,70

### **Zweigelt „Reserve“**

Dry, intense aromas of cherries and dark berries  
Weingut Weidinger / Niederösterreich

0,75 l € 37,20  
1/8 l € 6,20

### **Merlot Joe's Playground**

Deep ruby garnet, violet reflections,  
Aromas of strawberry jam, a hint of fresh cherries,  
tobacco spice. Juicy, delicate fruit sweetness,  
polished tannins, lemony-salty finish  
14% vol., dry, Pfneisl Winery, Deutschkreuz / Mittelburgenland

0,75 l € 43,20  
1/8 l € 7,20

### **St. Laurent Ried Stiftsbreite**

Aromas of juicy ripe plums, cherries,  
caramel, and orange peel, elegant,  
black berry fruit, delicate smokiness, wood notes on the finish  
13% vol. dry, Stift Klosterneuburg, Wien

0,75 l € 39,00  
1/8 l € 6,50

### **Blaufränkisch Ried Hochäcker**

Subtle wood-herb spice, hints of red cherries, powerful,  
nutty nuances. Medium body, fine tannin structure,  
powerful, red berry flavors, fine spicy aftertaste  
13,5 % vol., dry, Weingut Strass, Mittelburgenland

0,75 l € 36,60  
1/8 l € 6,10



## Edelbrand

Bauernobstler	2 cl	€ 3,20
Marille	2 cl	€ 3,20
Hirschbirne	2 cl	€ 3,20
Vogelbeere	2 cl	€ 5,80
Zirbe	2 cl	€ 5,60
Maishofner Walnuss	2 cl	€ 6,10

## Whiskey

<b>The Balvinie Doublewood 12</b>	2 cl	€ 6,90
A gentle aroma of fruity oloroso sherry paired with sweet fruits, creamy vanilla and aromatic honey		

<b>Chivas Regal 12</b>	2 cl	€ 5,20
Timeless elegance and remarkable smoothness unfolds a complex, fruity aroma with wild herbs and a subtle smoky note		

## Digestif

Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Averna	2 cl	€ 4,10
Fernet Branca	2 cl	€ 4,10
Amaretto	2 cl	€ 3,90
Baileys	2 cl	€ 3,90
Jameson	2 cl	€ 4,10

## Longdrinks 4 cl

Vodka Red Bull	€ 8,90
Bacardi Cola	€ 8,50
Captain Morgan Cola	€ 8,50
Rum Cola	€ 8,50
Havana Especial Cola	€ 8,50
Jack Daniel´s Cola	€ 8,50