

MITTEN

DRIN

Essen . Trinken . Geniessen

Gaumenfreude & Kommunikationsinsel

APERITIF

Bloody Mary	€ 8,90	Glas Prosecco	€ 3,90
Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda	€ 5,50	Glas Rosé Spumante Brut	€ 3,90
Aperol Spritzer weißer Spritzer mit Aperol	€ 5,20	Vermouth Martini Bianco, Rosso	€ 4,90
Veneziano Prosecco, Soda, Aperol	€ 5,50	Sandeman Sherry	€ 5,20
Milano Prosecco, Campari, Soda	€ 5,90	Portwein	€ 5,20
Campari Soda	€ 5,00		
Campari Orange	€ 5,50		

VORSPEISEN

Parmaschinken AGLMO € **9,90**
Mit Honigmelone und frischem Baguette

Garnelenpfand´1 AB € **14,90**
Mit Knoblauch, Zwiebeln, frischem Chili und Baguette

SUPPEN

Unsere **Rindssuppe** wird mit feinstem Premiumtafelspitz, Markknochen, Tiroler Bergquellwasser, Zwiebeln und Wurzelgemüse angesetzt und köchelt rund 6 Stunden, um die ganze Kraft und Farbe aus den Zutaten zu ziehen.

Frittatensuppe ACGL € **4,90**

Herzhafte Rindssuppe mit 1 Speckknödel ACGL € **5,90**
mit 2 Speckknödeln ACGL € **7,90**

Alt Wiener Suppentopf ACL € **7,90**
Kräftige Rindssuppe, saftige Tafelspitzstreifen, Wurzelgemüse und Nudeln

Cremige Tomatensuppe AGL € **6,90**
Mit Sahnehäubchen und Brotchips

SALATE

Blattsalate CGLMO € **5,50**
Mit Hausdressing

Bunt gemischte Salate CGLMO € **5,90**
Mit Hausdressing

Caesar Salat ACDLO € **8,90**
Mit gegrillten Hühnerfiletstreifen ADLMO € **12,90**
Mit gegrilltem norwegischen Lachsfilet ACDFO € **14,90**
Mit gegrillten Tiger Shrimps (4 Stück) ABCDFO € **16,90**

Rindfleischsalat AFO € **12,90**
Vom gekochten Tafelspitz, mariniert mit rotem Weinessig und steirischem Kürbiskernöl serviert auf knackigen Blattsalaten

Hausgebackenes Knoblauchstangerl ADGO € **2,50**
empfehlen wir zu unseren Salaten

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein ACG
Aus der Butterpfanne - mit bunter Salatschüssel oder Pommes € 13,90
Mit bunter Salatschüssel und Pommes € 16,90

MITTEN DRIN Grillteller ACDGM € 21,90
Beiried vom Rind, Schweinefilet und Hühnerfilet
mit Pommes, Grilltomate, Würstel, Speck und feuriger Sauce

Hühnerbrust thailändischer Art mit Ingwer ACGE € 16,90
Hühnerstreifen mit Jungzwiebeln, bunt gemischtem Paprika,
Muerr Pilzen und Ingwerwurzeln serviert auf Basmatireis

Gekochter Tafelspitz ACDGFML € 19,90
Mit hausgemachtem Apfelkren, Bratkartoffel und Wurzelgemüse

*Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern
über unsere Tagesspezialitäten!*

NUDELGERICHTE

Auf Anfrage haben wir auch glutenfreie Nudeln zur Verfügung!

Frisch gekochte Penne mit

Tomatensauce ACL € 8,90
Bolognese ACPL € 9,90
A la Giardinera (vegetarisch) ACDG € 10,90
Frischem Lachs ACDG € 15,90

Tiroler Wurstnudeln ACL € 9,90
Mit grünem Salat

TOASTS

Schinken- Käsetoast ACFGLMO € 5,50
Schinken- Käsetoast mit Salat ACFGLMO € 6,90

Haustoast ACGLMO € 9,90
mit Parmaschinken, Tomate und Ziegenkäse

Steaktoast vom Beiried ACDFGLM € 18,90
Auf getoastetem Baguette mit Blattsalaten und Cocktailsauce

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bruschetta	CGLMO	€ 6,90
Nach Art des Hauses		
Bayrische Weißwurst	MO	€ 5,90
Mit süßem Senf und Laugenbrezn		
Frankfurter Würstel oder St. Johanner	MO	€ 4,90
Mit scharfem Senf, Kren und Schwarzbrot		
Saure Wurst	GLO	€ 9,90
Mariniert mit Apfelessig und Pflanzenöl, weiße Zwiebelringe		
Handschnitzel	ACG	€ 9,90
Mundgerecht geschnitten, serviert mit Ketchup, Mayo und Preiselbeeren		
Räucherlachs	ADFG	€ 14,90
Auf getoastetem Baguette mit Blattsalaten, Ei und roten Zwiebeln		
Tiroler Marend-Brett´l	AGLMO	€ 14,90
Auswahl von geräucherten Speck-, Braten- und Käsespezialitäten, Kaminwurzeln mit Bauernbrot und Butter		

ZUR NACHSPEIS´

Kaiserschmarr´n	ACGO	€ 11,90
Mit Apfelmus		

Der Kaiserschmarr´n wird frisch zubereitet, daher kann es zu einer Wartezeit von bis zu 30 Minuten kommen.

Gerührter Eiscafé	ACFGH	€ 7,50
--------------------------	-------	--------

Gerührtes Vanilleeis	ACFGH	€ 7,90
Mit Kürbiskernöl und Krokant		

Afogato	FGH	€ 3,90
Italienischer Espresso mit cremigem Vanilleeis		

Blechkuchen	FGH	€ 4,00
Marille, Zwetschke oder Himbeer - <i>saisonbedingt!</i>		

Blechkuchen mit Sahne	ACG	€ 4,50
Marille, Zwetschke oder Himbeer - <i>saisonbedingt!</i>		

ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlung

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch, H - Nüsse, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

ALKOHOLFREIES

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,30 l	€ 3,00
Coca Cola	FL 0,33 l	€ 3,30
Cola Light	FL 0,33 l	€ 3,30
Coke Zero	FL 0,33 l	€ 3,30
Almdudler	FL 0,35 l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic	FL 0,20 cl	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	FL 0,20 cl	€ 3,50
Gasteiner Mineral prickelnd/still	FL 0,33 l	€ 3,00
Gasteiner Mineral prickelnd/still	FL 0,75 l	€ 5,00
Fuze Eistee	FL 0,33 l	€ 3,70
Golfer	0,30 l	€ 3,50
Golfer	0,50 l	€ 4,50
Red Bull	Dose 0,25 l	€ 4,50

Pago Fruchtsäfte	Fl 0,20 cl	€ 3,50
Pago Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,30 cl	€ 3,70
Pago Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,30 cl	€ 3,90
Pago Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,50 cl	€ 4,10
Pago Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,50 cl	€ 4,30

Apfelsaft und Johannisbeere:

Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,30 l	€ 2,80
Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,30 l	€ 3,00
Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,50 l	€ 3,60
Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,50 l	€ 3,80

BIER vom Fass

Zipfer Drei (Pfiß)	0,20 l	€ 2,90
Zipfer Drei (Kleines Bier)	0,30 l	€ 3,40
Zipfer Drei (Grosses Bier)	0,50 l	€ 4,20

Gösser Naturradler	0,30 l	€ 3,40
Gösser Naturradler	0,50 l	€ 4,20

Radler Sauer	0,30 l	€ 3,20
Radler Sauer	0,50 l	€ 4,00

Weihenstephan Weissbier-Hell	0,30 l	€ 3,70
Weihenstephan Weissbier-Hell	0,50 l	€ 4,70

BIER aus der Flasche

Zipfer Urtyp	0,50 l	€ 4,20
Tegernseer Helles	0,33 l	€ 3,60
Weihenstephan Dunkel	0,50 l	€ 4,70

Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	€ 3,60
Weihenstephan alkoholfrei	0,50 l	€ 4,60
Heineken 0.0 alkoholfrei	0,33 l	€ 3,60

PRICKELNDES

Canevel Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG € 32,00

Harkamp Gelber Muskateller Brut € 35,00
Gobelsburg Brut Reserve € 35,00
Polz Brut Rosé € 38,00

Brocard Tradition Brut Champagne € 49,00
„R“ de Ruinart Brut Champagne € 75,00
Ruinart Rosé Brut Champagne € 99,00

SCHNÄPSE

Edelbrennerei Kostenzer Achensee

Obstler	2 cl	€ 3,00
Williams	2 cl	€ 3,00
Meisterwurz	2 cl	€ 3,00
Marille	2 cl	€ 3,00

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern nach unseren Edelbränden!

BITTERS

Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50

KAFFEEZEIT

Espresso	€ 2,30
Espresso gross	€ 3,90

Macchiato	€ 2,50
Capuccino	€ 3,30

Verlängerter	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,80

WARME GETRÄNKE

Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,90
----------------------------------------	--------

Heiße Schokolade	€ 3,20
mit Sahne	€ 3,70

WEISSWEINE

	Glas	Flasche
G´spritzter weiß	€ 3,40	
Sommerspritzer	€ 3,40	
Grüner Veltliner Select Kamptal DAC Weingut Waldschütz / Kamptal	€ 4,20	€ 25,00
Chardonnay Leithaberg DAC Weingut Nehrer / Mittelburgenland	€ 4,50	€ 27,00
Lugana DOC Cantina Bulgarini / Lombardei	€ 4,90	€ 29,00
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Wohlmuth / Südsteiermark	€ 4,90	€ 29,00

ROTWEINE

	Glas	Flasche
Cuvée Nehro Weingut Nehrer / Mittelburgenland	€ 3,90	€ 23,00
Cabernet Sauvignon Barrique Weingut Heiderer Mayer / Wagram	€ 4,50	€ 27,00
Chateau Dubois Gramont (Merlot) Bordeaux AC / Frankreich	€ 4,90	€ 29,00

ROSÉWEIN

	Glas	Flasche
Rosè Pink Weingut Holzapfel / Wachau	€ 4,50	€ 27,00

FLASCHENWEINE WEISS

0,75 L

Cuvée Wien 1

Weingut Pfaffl / Stetten / Weinviertel

Goldgelb, in der Nase fruchtig-würzig, zitroniger Duft, am Gaumen saftig, Steinobstanklänge, Trockenfrüchte, schöne Mineralik.

€ 26,00

Grüner Veltliner Steinfeder Terrassen Gneis+Löss

Domäne Wachau / Dürnstein / Wachau

Brillantes Grüngelb, klare und duftige Nase, ein Hauch von Zitrus, grüner Apfel, Stachelbeere, zarte Würze; am Gaumen leicht und frisch mit einer lebendigen Säure.

€ 27,00

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve

Weingut Setzer / Weinviertel

Ein extraktreicher, vielseitiger Speisenbegleiter, der sich auch für eine lange Lagerung sehr gut eignet.

€ 36,00

Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinertal

Weingut Alzinger / Wachau

Mittleres Grüngelb. In der Nase intensive reife Frucht, braucht etwas Luft, noch verschlossen, gelbe Nuancen, etwas nach Honigmelone.

€ 49,00

Riesling Ried Heiligenstein - Kamptal DAC Reserve

Weingut Peter Schweiger / Kamptal

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Kernobst, ein Hauch von Orangenesten, mineralische Noten, zarte tabakige Würze.

€ 38,00

Chardonnay Reserve

Weingut Krug / Thermenregion

Ein Chardonnay mit viel Fruchtcharme nach Äpfeln, Birnen, Nüssen sowie exotischer Fülle. Hochreif, mit zarter Röstigkeit im Finish; gute Lebendigkeit und einiges an Länge.

€ 34,00

FLASCHENWEINE WEISS

0,75 L

Weissburgunder Klassik

Weingut Maitz / Südsteiermark

Harmonischer und lebendiger Weissburgunder; in der Nase reifer Apfel, Biskuit und Ringlotten, am Gaumen saftig, cremige Birne mit elegantem Schmelz.

€ 34,00

Sauvignon Blanc Ried Sernauberg Erste STK Lage

Weingut Sattlerhof - Willi Sattler / Südsteiermark

Wunderbar tiefes Aromenspiel nach Johannisbeere und Anklänge von gelben Früchten, reichhaltig und schmeichelnd, sehr verspielt. Am Gaumen ein Hauch von Dill und Fenchel.

€ 49,00

Sauvignon Blanc Ried Zieregg Große STK Lage

Weingut Tement / Südsteiermark

Mittleres Gelbgrün. Mineralisch unterlegte Nuancen von reifen Stachelbeeren, ein Hauch von Pfirsich und Cassis, feine Kräuterwürze, dunkle Anklänge, Orangenesten.

€ 69,00

Laroche Chablis St. Martin

Domaine Laroche / Chablis / Frankreich

Goldfarben, in der Nase Pfirsich, Birne und Haselnuss, etwas Zitrus und florale Nuancen, am Gaumen vollmundig, vielschichtiges Fruchtspiel, feine Mineralität, gut balanciert, viel Finesse.

€ 47,00

Chardonnay Carneros - Sonoma Valley

Weingut Schug / Nordamerika

Der Chardonnay Carneros von Schug Winery ist ein ausdrucksstarker Weißwein und schimmert im Glas in einem faszinierenden Goldgelb.

€ 55,00

FLASCHENWEINE ROT

0,75 L

Rubin Carnuntum Zweigelt Selection

Weingut Netzl / Göttlesbrunn

Schönes Rubingranat, würzige Frucht, dunkelbeerig, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen, trinkanimierend und durchstrukturiert, pikante Würze.

€ 29,00

Blaufränkisch Edelgraben

Weingut Toni Hartl / Neusiedlersee

19 Monate Lagerung in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase feine Röstaromen, ein Hauch von Karamell.

€ 45,00

Cabernet Sauvignon

Weingut Nehrer / Neusiedlersee

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte Zwetschkenfrucht, tabakige Nuancen.

€ 37,00

Merlot UNPLUGGED

Weingut Reeh / Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Edelholz, schwarze Beeren, zart nach Lakritze.

€ 46,00

Grande Cuvée

Weingut Salzl / Illmitz

Tiefdunkel, in der Nase schwarze Kirschenfrucht, Cassis, Heidelbeeren, Schoko und Kakao, Kräuterwürze, am Gaumen wunderbare Beerenfruchtkonzentration, balancierte Textur.

€ 37,00

FLASCHENWEINE ROT

0,75 L

Cuvée Redmont

Weingut Markowitsch / Göttlesbrunn

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern. Mit feiner Gewürznote unterlegtes dunkles Beerenkonfit, zart nach Lakritze, reife Kirschen und Weichseln, Orangenzesten.

€ 39,00

Cuvée Pannobile Rot

Weingut Pittnauer / Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladende dunkle Beerenfrucht, zarte Edelholzwürze, reife Kirschenfrucht. Saftig, elegante Textur, süße rote Beeren, feine Tannine.

€ 48,00

Valmaggiore Nebbiolo d'Alba

Weingut Sandrone / Piemont

Der Geschmack ist warm, trocken, elegant und mit einem langen aromatischen Nachhall. Alkohol und Säure stehen erfolgreich mit der erlesenen Feinheit der Eigenschaften in Harmonie und mit der Zeit wird der Wein seine Perfektion erreichen.

€ 55,00

Chianti Classico Riserva Il Grigio

Weingut San Felice / Toskana

Der Wein zeigt ein sehr schönes Bukett von Kirschen. Am Gaumen komplex, fleischig und saftig.

€ 45,00

Allegrini Sondraia - Poggio al Tesoro Allegrini

Weingut Allegrini / Toskana

Intensive rubinrote Farbe, Gerüche nach exotischen Gewürzen mit einer Note reifer roter Früchte. Der Wein wirkt umfassend, warm, voll, lang andauernd mit samtigen, reifen Tanninen.

€ 59,00