

KLEINE KARTE

DIENSTAG BIS FREITAG
14.00 UHR BIS 18.00 UHR

Brettl Jause

G'selchtes mit Kren, Speck, Liptauer, Kräutertopfen,
Bergkäse und eingelegtes Gemüse **pro Person 16.50**

Käsekrainer mit Senf

wahlweise mit Kaisersemmel oder Erdäpfelsalat **14.20**

Wienerle im Saft

Wienerle im Gulaschsaft serviert mit Kaisersemmel **12.40**

Fein aufgeschnittener Tafelspitz

mit Hausdressing und frischem Kren **19.60**

Zander im Bierteig

Blattsalat, Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfeln
und hausgemachter Sauce Remoulade **32.00**

Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalb

Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren **48.00**

Gemischter Salat mit Knusperkernen ☞

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing **12.20**

Gemischter Blattsalat mit Knusperkernen ☞

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing **9.80**

Tagessalat oder Tagessuppe ☞ **9.00**

ZUR JAUSEN

BRETTL JAUSE

G'selchtes mit Kren, Speck, Liptauer, Kräutertopfen,
Bergkäse, eingelegtes Gemüse

pro Person 16.50

SALAT & SUPPE

Tagessalat oder Tagessuppe ^{ve} 9.00

Rindsuppe vom Tafelspitz 10.70

als Einlage nach Wahl:

Fritatten, Griessnockerl, Gemüse + 2.20 / Fleischstrudel + 3.50

Gemischter Blattsalat mit Knusperkernen ^{ve}

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing 9.80

Gemischter Salat mit Knusperkernen ^{ve}

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing 12.20

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Spinat Tascherln ^{ve}

mit Ziegenkäse und Spinat gefüllte Teigtaschen
auf Gemüseragout mit Nussbutter und
geriebenem Ziegenkäse

als Vorspeise 22.00
als Hauptgang 30.00

Beefsteak Tatare vom Weiderind

rassig gewürztes Rindtartar mit Eigelbcreme
und getoastetem Schwarzbrot

als Vorspeise 24.00
als Hauptspeise 36.00

Tafelspitzsuzl

an Hausvinaigrette, Kren und sauer eingelegtem Gemüse 16.20

Gebeizter Saibling

selbstgebeizter Saibling an Apfelvinaigrette
mit Topfen-Schnittlauchcreme, Apfeln und Vogerlsalat

als Vorspeise 24.00
als Hauptgang 36.00

^{ve} vegetarische Gerichte

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.

HAUPTGÄNGE

WIENER TAFELSPITZ IN DER SCHÜSSEL

Tafelspitz und Brustkern in der eigenen Suppe
serviert mit Wurzelgemüse, Cremespinat, Salzerdäpfel,
Apfelkren und Schnittlauchsauce

42.00

Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalb

Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren 48.00

Zwiebelrostbraten

rosa gebratenes Entrecôte an Jus, Röstzwiebel,

Braterdäpfel und Essiggurke 42.00

Rindgulasch

mit Topfenspätzli 36.00

Spanferkel vom Wiesenschwein

knuspriger Spanferkelrücken auf hausgemachtem Sauerkraut

serviert mit Serviettenkürbiskern-Knödel und Dunkelbiersauce 38.00

Zander im Bierteig

knusprig gebackener Zander serviert mit Risibisi,

saisonaalem Gemüse und hausgemachter Sauce Remoulade 32.00

Kürbisgulasch ^{ve}

würziges Kürbis-Paprikaragout serviert

mit Erdäpfelrosinenküchlein 30.20

Schwammerln & Fleckerl ^{ve}

saisonales Schwammerlragout mit hausgemachten Fleckerln 34.00

FRANZL'S ERDÄPFELSALAT

Jeden Morgen wird unser Erdäpfelsalat frisch zubereitet: gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel werden mit heisser Suppe übergossen und mit Kresseessig, Öl, roten Zwiebeln, Salz und Estragonsef vermischt.

Zum Schluss streuen wir noch etwas Schnittlauch darüber.

Probieren wird empfohlen – solange der Tagesvorrat reicht.

DESSERT

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis 13.20
mit Vanillesauce 16.20

Kaiserschmarrn

Klassischer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 16.20
20 Minuten Zubereitungszeit – Trinken's doch ein Glaserl Wein
und der Kaiserschmarrn wird bald bei Ihnen sein.

Palatschinken

Palatschinken mit Nussfüllung und Eierlikör 13.00

Eis-Zwetschgenknödel

mit Mohnbrösel 15.20

Glace

Vanille, Schoggi, Erdbeer, Zitrone und Marille
Pro Kugel 4.20 / mit Schlagrahm +2.00

◆ KUCHENVITRINE ◆

« Egal wie viel Kuchen du isst. Die Schuhe passen immer »

Nehmen Sie sich Zeit für einen Moment des Genusses.

Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine. Hier finden
Sie neben Klassikern wie Sachertorte und Esterhazy-Schnitte
auch immer neue süsse Kreationen.

*Es war sehr schön,
es hat mich
sehr gefreut!*

KULINARISCHER JAHRESKALENDER

BELEBENDER FRÜHLING

Donau-Spargeln – Gemüse mit Köpfchen

Spargel ist eines jener raren Gemüse, die es nach wie vor nur saisonal gibt und nicht das ganze Jahr verfügbar sind.

Wie auch der Bärlauch sind sie die Vorzeichen des nahenden Sommers.

HEIßER SOMMER

Der Heurige

An einem warmen Sommerabend in einem Heurigen sitzen mit Blick auf die Weinberge und den weißen G'spritzten und eine Brettljause vor sich – besser wird es oft nicht mehr. Der Heurige, oder in der Steiermark der Buschenschank, sind Gaststätten, die ausschließlich Eigenprodukte verkaufen.

UNGEZÄHMTER HERBST

Wild – Wilder – Franz

Die Tage werden kürzer und die Blätter verfärben sich auf magische Weise – Zeit für Wildgerichte, Kastanien und Sturm, wie der Traubenmost am Anfang des Gärstadiums in Österreich genannt wird.

WINTERLICHE FESTTAGSFREUDEN

Festtagsgerichte

Nicht alles, was in Österreich Braten heißt, ist auch ein Braten. So nennt man das Rindsfilet Rindslungenbraten, das Entrecote kommt als Zwiebelrostbraten auf den Teller und Lendenbraten ist die Bezeichnung für ein Filetstück.

ECHTE WIENER WIRTSHAUSKÜCHE

Wir starten deftig ins Jahr

Bauernschmaus oder Hausmannskost. Wie man es auch nennen mag – schmecken tut's auf jeden Fall. Zum Jahreswechsel geht es mit Fiaker Gulasch und Oma's Beuschel deftig weiter.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner
Espresso 4.90

Grosser Schwarzer oder grosser Brauner
Doppelter Espresso 6.50

Verlängerter
Café Crème 4.90

Wiener Melange
Cappuccino-Espresso, cremig geschäumte Milch und Milchschaum 6.00

Kapuziner
Espresso Macchiato 5.20

Kaiser Melange
Eierlikör, Honig, Weinbrand, Espresso, Schlagobers 9.50

IM GLAS SERVIERT

Kaffee verkehrt
Latte Macchiato 6.50

Einspänner
Kaffee mit Schlagobers 6.50

Milchkaffee 6.00

Warme Trinkschokolade
von der Zotter
Schokoladenmanufaktur 6.50

Ovomaltine 5.00
kalt oder warm

Franzl
Kaffee, Marillenlikör
und Schlagobers 9.50

Mozart
Kaffee, Mozartlikör, Schlagobers . 9.50

Maria Theresia
Kaffee, Orangenlikör,
Schlagobers 9.50

Fiaker Kaffee
Kaffee, brauner Rum,
Schlagobers 9.50

Kaffee Freddo
Kaffee, Milch, Eiswürfel 6.00

Wiener Eiskaffee
Vanilleglace, Espresso, Schlagobers
1 Kugel 9.70
2 Kugeln 11.70

TEESPEZIALITÄTEN VON L'ART DU THÉ

Darjeeling G.F.O.P. Bio 4.90
English Breakfast Bio 4.90
Medina - Grüntee-Minze 4.90
Verveine Bio 4.90
Chai Bio 4.90
Rooibos Bourbon 4.90

Le Paradis Oolong - exotische
Fruchtmischung 4.90
Symphonie de fruits 4.90
Lapsang Souchang - Rauchtee 4.90
Alpenchic - Kräutertee 4.90
Kamille Bio 4.90
Grüntee Gunpowder Nr. 1 4.90

KALTE GETRÄNKE

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure
3 dl 3.50
5 dl 5.00

Elmer Mineralwasser
mit / ohne Kohlensäure 5 dl 6.50

Hausgemachte Limonaden
Zitrone, Orange, Holunder und Eistee
3 dl 4.90
5 dl 7.50

Kalte/heisse Zitrone 4.50

Almdudler 3.5 dl 5.50
Ramseier Apfelschorle 3.3 dl 5.50
Sinalco Cola / Cola Zero 3.3 dl 5.50
Tonic, Bitter Lemon Gasco 2 dl 5.50
Aperitivo Bitter Gasco 2 dl 5.50
Red Bull 2,5 dl 7.00

Tomatensaft Michel 2 dl 5.50
Frischer Orangensaft 2 dl 6.50

Traubensaft weiss, Tschermonegg, Südsteiermark 2 dl 6.50

BIER

Gösser Export		
2 dl.....	4.20	
3 dl.....	5.50	
5 dl.....	8.00	
Radler (Gösser und Almdudler)		
2 dl.....	4.20	
3 dl.....	5.50	
5 dl.....	8.00	
Pale Ale Bierol 3.3 dl.....		7.50
Edelweiss Weissbier 5 dl.....		9.00
Einsiedler Lager 3.3 dl.....		6.50
Einsiedler alkoholfrei 3.3 dl.....		6.50
Möhl Saft vom Fass trüb 5 dl.....		8.50
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei 5 dl.....		8.50

APERERO

Gurktaler Alpenkräuter 2 cl.....	5.50	Aperol Spritz.....	12.00
Kalè Kräuterlikör 2 cl.....	7.50	Almhugo	
Burschik's Vermouth		Holunderblütensirup, Sekt,	
Klassik 4 cl.....	7.00	Almdudler, Limette, Minze.....	12.00
Red 4 cl.....	7.00	ohne Alkohol.....	8.00
Campari 4 cl.....	7.00	G'spritzer 2 dl.....	8.50
Campari Orange.....	9.50	Kaiserspritzer	
Cynar 4 cl.....	7.00	Weisswein, Holunderlimonade 2 dl..	8.50
Cynar Orange.....	9.50	Kaiser Kir	
		Champagner, Marillenlikör.....	15.20
		Erzherzog Kir	
		Sekt, Marillenlikör.....	12.20

SCHNAPSERL & LONGDRINKS

Familie Hochstrasser		Gin Organic	
Schilcher Tresterbrand 40 % 2 cl....	7.00	Distillerie Farthofer Josef V.	
Marillenbrand 40 % 2 cl.....	7.60	2 cl.....	6.70
Quittenbrand 40 % 2 cl.....	7.80	4 cl.....	13.00
Alois Gölles		Vodka Organic	
Obstler 40 % 2 cl.....	7.60	Distillerie Farthofer Josef V.	
Himbeerschnaps 40 % 2 cl.....	18.70	2 cl.....	8.70
Vogelbeerschnaps 40 % 2 cl.....	19.40	4 cl.....	17.00
Familie Rochelt		Rum Organic	
Wachauer Marille 50% 1 cl.....	16.80	Distillerie Farthofer Josef V.	
Quittenschnaps 50% 1 cl.....	13.90	2 cl.....	7.10
Annia's Gin 50% 1 cl.....	16.50	4 cl.....	14.00
		Zusätze:	
		Orangensaft.....	+3.00
		Limonade.....	+3.00
		Cola, Tonic oder Bitter Lemon ...	+4.00
		Red Bull.....	+5.00

OFFENWEINE

WEISS

Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer, Kamptal,
Niederösterreich 1 dl 8.50

Wiener Gemischter Satz

Mayer am Pfarrplatz, Wien 1 dl..... 8.50

Riesling Ried Rosengarten

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dl 8.50

Chardonnay

Gerhard Markowitsch, Carnuntum
Niederösterreich 1 dl 8.50

Tement Blanc

Sauvignon Blanc • Weissburgunder •
Welschriesling
Tement, Südsteiermark,
Steiermark 1 dl..... 8.50

SEKT UND CHAMPAGNER

Rosé Brut Sekt

Blafränkisch • Syrah • Zweigelt •
Cabernet Sauvignon
Kloster am Spitz, Neusiedlersee,
Burgenland 1 dl 9.00

Muskateller Brut Bio

Muskateller
Tement, Südsteiermark,
Steiermark 1 dl 9.50

Edouard Brun Premier Cru

Pinot Noir • Chardonnay
Aÿ, Champagne,
Frankreich 1 dl..... 12.00

ROSÉ

Langenloiser Rosé

Zweigelt
Weingut Bründlmayer,
Kamptal, Niederösterreich 1 dl 8.50

ROT

Zweigelt Joe Reserve

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dl 8.50

Blafränkisch

René Pöckl
Neusiedlersee, Burgenland 1 dl..... 8.50

Cuvée Franz

Merlot • Cabernet Sauvignon
René Pöckl,
Neusiedlersee Burgenland 1 dl..... 9.50

SÜSSWEIN

Zweigelt Spätlese

Weingut Rosenhof, Neusiedlersee,
Burgenland 5 cl..... 6.00

FRÜHSTÜCK IM 3/4 TAKT

SAMSTAG, SONNTAG 9.00 – 11.30

BASIS-FRÜHSTÜCK

Der Start in einen genussreichen Tag 13.80

1 Kaffee-, Milch- oder Teegetränk
1 dl frischer Orangensaft
dazu auf unserer Etagere
Gebäck, Butter, hausgemachte
Marmelade, Honig

KLASSIKER

Fitness Frühstück 16.40

1 Kaffee-, Milch- oder Teegetränk
1 dl frischer Orangensaft
Porridge mit Früchten

Kaiserfrühstück 36.40

Basis-Frühstück und
1 Eierspeise nach Wahl
Fleisch- und Käseteller
Joghurt mit Knuspermüsli
und Früchten

+ 1 Glas Champagner 10.00
+ Zum Teilen pro Person 8.60

FÜR INDIVIDUALISTEN

Kaisersemmel.....1.80
Croissant.....1.50

Fleisch- und Käseteller..... 9.50
Porridge mit Früchten 8.90

Hausgebeizter Lachs
mit Kräutertropfen
und Honig-Senf-Gurkerl19.50

EIn oder ZWEl

1 Ei im Glas3.50
Eierspeis (Rührei) aus 2 Eiern.....7.50
2 Spiegeleier7.50
1 Spiegelei mit gebratenem Speck...7.50

Ei Florentine mit Spinat
und Hollandaise auf Toast..... 9.50

Ei Benedict mit G'selchtem
und Hollandaise auf Toast.....10.50

Ei Royal mit Graved Lachs
und Hollandaise auf Toast.....10.50

Im Glas zum Aufwachen

Griechischer Joghurt,
Knuspermüsli, frische Früchte7.50

Frisch, fruchtig, saftig

Frischer Orangensaft2 dl ... 6.50
Rosé Sekt1 dl.....9.00
Champagner1 dl....12.00

*Eine Mahlzeit
ohne Wein nennt
man Frühstück*

