



Herzlich Willkommen!

Öffnungszeiten Wirtshaus: SA, SO, Di, Mi von 11⁰⁰-24⁰⁰ Uhr

Donnerstag und Freitag ist nur für angemeldete Gruppen und Hausgäste geöffnet!

Öffnungszeiten Küche: jeden Tag bis 20⁰⁰

Zu unseren Spezialitäten zählen Ritteressen, Bratl in der Rain, Hendl vom Grill, Ripperlessen und Pfandlessen!

Wir bitten um Voranmeldung, nur dann können wir gute Qualität servieren!

Wählen Sie aus unser wechselnden, saisonellen Tageskarte und Wirtshauskarte von 11.30-13Uhr und 17.30-20Uhr!

Pizzeriakarte gültig von Freitag - Sonntag von 17:30-20Uhr



Speisekarte Wirtshaus

Suppen

Frittatensuppe (ACGL)	€ 4.50
Gulaschsuppe mit Brot (AGL)	€ 5.50

Hauptgerichte

Rindsgulasch mit Brot (ACLNO)	€ 11.90
Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur (AGMO)	€ 9.50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Preiselbeeren und gem. Salat (ACFGMN)	€ 14.90
Pariser Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Preiselbeeren und gem. Salat (ACG)	€ 14.90
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Preiselbeeren und gem. Salat (AFGLMNO)	€ 16.90
„Grillteller“ Gegrilltes Schweinsfilet, Putenfilet und Hühnerfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse, Ajvar und gem. Salat (AGLMO)	€ 16.90
Gegrillte Putenstreifen auf Salaten der Saison mit Joghurtdressing (GLO)	€ 10.50

Nachspeisen

Palatschinke mit Marmeladefüllung (ACG)	€ 3.20
Apfelstrudel oder Topfenstrudel (ACFGMN)	€ 3.80
Eisspezialitäten aus der Eiskarte! (ACEGH)	



Für den kleinen Hunger

Kinderwiener mit Pommes <small>(ACO)</small>	€ 7.90
Käsekraier mit Pommes <small>(GMO)</small>	€ 7.50
Käsekraier mit Gebäck <small>(AGMO)</small>	€ 6.20
Grillwürstel mit Pommes <small>(AMO)</small>	€ 6.50
Würstel mit Saft und Semmel <small>(ACFGMN)</small>	€ 6.50

Haustoast <small>(ACGLO)</small>	€ 6.90
Schinken-Käse-Toast <small>(ACGLO)</small>	€ 4.00
Ham and Eggs <small>(CL)</small>	€ 5.50
Würstel mit Semmel <small>(ACFGMN)</small>	€ 4.20
Pommes <small>(AO)</small>	€ 3.80

Zur Jause

Brettljause <small>(ACGLMO)</small>	€ 9.90
Kalter Schweinsbraten garniert <small>(ACO)</small>	€ 9.90
Speckjause garniert <small>(ACMO)</small>	€ 9.90
Käseplatte garniert <small>(ACGO)</small>	€ 11.50
Schinken mit Kren <small>(ACLO)</small>	€ 9.90
Haussulz garniert <small>(ACO) nur im Sommer</small>	€ 7.90
Essigwurst garniert <small>(ACLMO)</small>	€ 7.90
Topfenkäse mit Butter <small>(AG)</small>	€ 5.90
Barfußwegjausn <small>(eventl. 2 Personen) (ACGLMO)</small>	€ 12.50

Topfenkäsebrod (2 Stk.) <small>(AG)</small>	€ 5.90
Schmalzbrod mit Zwiebel (2Stk.) <small>(AL)</small>	€ 4.50
Belegtes Brod <small>(ACGLMO)</small>	€ 7.50
Dürre mit Brod <small>(ALM)</small>	€ 4.00
Speckbrod mit Zwiebel <small>(ACMO)</small>	€ 7.50
Knacker mit Brod <small>(ALM)</small>	€ 4.00
Salzgebäck <small>(ACLNO)</small>	€ 1.50
Semmerl <small>(AC)</small>	€ 1,00
Hausbrod <small>(AC)</small>	€ 0.80

Im Preis inbegriffen sind 3 Scheiben Brod

Wir servieren auch gerne kleine Portionen um 50 Cent billiger!
Für Zusatzgedecke werden 50 Cent verrechnet

Wir wünschen guten Appetit!



Getränkerte

Kalte Getränke

1/2l Zipfer Märzen vom Fass	€ 4.50	1/4l Gespritzter	€ 3.50
1/3l Zipfer Märzen vom Fass	€ 4.10	1/4l Süß Gespritzter	€ 3.60
1/2l Zipfer Medium	€ 4.50	1/4l Kaiser Gespritzter(Hollersaft)	€ 3.60
1/2l Radler	€ 4.50	1/8l Grüner Veltliner, WG Bmg.	€ 3.70
1/2l Gösse Radler natürtrüb	€ 4.50	1/8l Grüner Veltliner, WG Nigl	€ 4.00
1/3l Radler	€ 4.10	1/8l Gelber Muskateller, WG Bmg.	€ 3.70
1/2l Weihenstephaner Weissbier	€ 4.80	1/8l Riesling „Urgestein,“ WG Bmg.	€ 3.70
1/2l Zipfer Hell	€ 4.50	1/8l Welschriesling, WG Hernach	€ 3.70
1/2l Gösse Zwickel vom Fass	€ 4.70	1/8l Welschriesling, WG Klug	€ 3.70
1/3l Gösse Zwickel vom Fass	€ 4.20	1/8 l St. Laurent WG Pillinger	€ 3.70
1/8l Grüner Veltliner	€ 2.90	1/8 l Zweigelt WG Baumgartner	€ 3.70
1/4l Grüner Veltliner	€ 5.80	1/8 l Cuvee WG Baumgartner	€ 3.70

Mehr Auswahl an erlesenen Tropfen finden Sie im Weinkeller!





1/4 l Orangensaft, Apfelsaft	€ 3.50
1/4 l Orangensaft leit.	€ 2.50
1/2 l Orangensaft leit.	€ 3.60
1/4 l Orangensaft gespr.	€ 2.70
1/2 l Orangensaft gespr.	€ 4.10
1/3 l Orangensaft gespr.	€ 3.70
1/2 l Pago gespr.	€ 4.10
1/3 l Pago gespr.	€ 3.70

1/3 l Mineral	€ 3.00
1/3 l Mineral Zitrone	€ 3.30
1/2 l Spezi	€ 3.80
1/3 l Eistee/Limo/Almdudler/Cola	€ 3,40
1/2 l Limonade leit.	€ 3,50
1/2 l Limonade gespr.	€ 4.20
0,2 l Pago (Vitamin, Zwetschke...)	€ 3.60
Pago leit.	€ 3.70

Warme Getränke

Tee	€ 2.90
Tee mit Zitrone	€ 3.30
Tee mit kl. Rum	€ 4.20
Tee mit gr. Rum	€ 5.60
Glühwein	€ 5.50

Verlängerter	€ 3.50
Hauskaffee ohne Schlag	€ 3.90
Hauskaffee mit Schlag	€ 4.20
Kleiner Brauner	€ 3.50
Großer Brauner	€ 4.00

Spirituosen

2cl Schnaps	€ 3.30
4cl Schnaps	€ 5.30
2cl Hauder Schnaps	€ 3.80

Mixgetränke	€ 4.20
Captain Morgan, Jack Daniels Mix	€ 4.20
Mixgetränke Red Bull	€ 4,80



Speisekarte Pizzeria

gültig von Fr - So von 17.30-20.00

Insalate (Salate)

Mühlviertler Bauernsalat (ACGLO) (Salate der Saison mit Joghurtdressing, Speckkrusteln, gegrillten Kartoffelscheiben und Schnittlauch)	€ 10.90
Griechischer Bauernsalat (Gurken, Tomaten, Blattsalat, Paprika, Schafskäse und Oliven) (GO)	€ 10.90
Steirischer Backhendlsalat (ACHO) (Gebackenes Hendlfilet auf Salatbouquet mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen verfeinert)	€ 11.90
Scampi Arrosto (Gegrillte Garnelen mariniert mit Knoblauchpesto angerichtet auf Bauernsalat) (BGO)	€ 13.90
Scampi con Patate (Garnelen in der Kartoffelkruste, serviert auf asiatisch mariniertem Bauernsalat) (ABCGO)	€ 13.90
Italian Asisa Insalate (ACLO) (Frittierte Frühlingsrollen auf Salaten der Saison mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl)	€ 11.50
Mähh (Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf mit Basalmico mariniertes Blattsalatvariation) (ACGLO)	€ 11.50

Primi Piatti (Pasta in den Topf)

Lasagne alle Verdure (Gemüselasagne) (ACGL)	€ 10.90
Lasagne (ACGL)	€ 10.90
Spaghetti alla Carbonara (Schinkenoberssauce) (ACGLH)	€ 10.90
Spaghetti ai Funghi (Champignonoberssauce) (ACGL)	€ 10.90

Pizze (Pizza's mit Ihren verschiedensten aber sorgfältig ausgewählten Zutaten aus dem Steinofen)

Margherita (Tomaten, Käse) (AG)	€ 8.90
Ai Funghi (Tomaten, Käse, Champignon) (AG)	€ 9.90
Formaggio (Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mühlviertler Käse,) (AG)	€ 9.90



Al Tonno (Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel) <small>(ADFG)</small>	€ 10.90
Regina (Tomaten, Käse, Speck, Ei, Zwiebel, Knoblauch) <small>(AGG)</small>	€ 10.90
Mühlviertler (Tomaten, Käse, Mais, Speck, Zwiebel, Knoblauch) <small>(AG)</small>	€ 10.90
Carlo´s (Tomaten, Käse, Speck, Mais, Salami, Pfefferoni) <small>(AG)</small>	€ 10.90
Vegetariana (Tomaten, Käse, Karotten, Gemüse, Rucola) <small>(AGL)</small>	€ 10.90
Hawaii (Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Pfefferoni) <small>(AGL)</small>	€ 10.90
Diavolo (Tomaten, Käse, Salami, Piri Piri, Tabasco Knoblauch) <small>(AFGM)</small>	€ 10.90
Capricciosa (Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Sardellen, Artischocken) <small>(ADGL)</small>	€ 11.80
Italiana (Tomaten, Käse, Schinken Oliven) danach kalt marinerter Rucola mit frisch gerieben Parmesan obenauf <small>(AGLO)</small>	€ 11.80
Frutti di Mare (Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch) <small>(ABDGR)</small>	€ 11.80
Scampi (Tomaten, Käse, Shrimps, Speck, Knoblauch) <small>(ABDG)</small>	€ 13.50
Salami (Tomaten, Käse, Salami, Oliven) <small>(AG)</small>	€ 10.90
Calzone (Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken) zusammengeklappt. <small>(AGL)</small>	€ 10.90
Schinken-Käse (Tomaten, Käse, Schinken) <small>(AGL)</small>	€ 10.80
Pizzastangerl <small>(AG)</small>	€ 2.90

Für jede weitere Zutat verrechnen wir 50 Cent

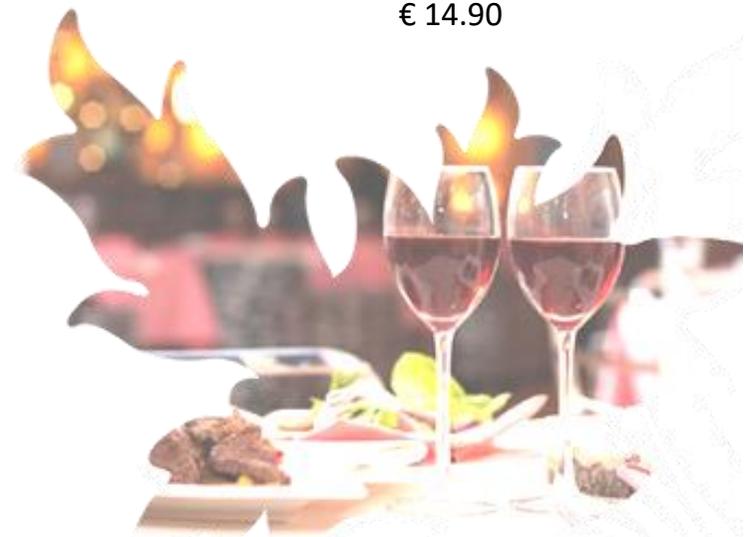
Plato Principal Mexicoo

Pollo Cancun Brennend serviertes Hühnerfilet mit Champignon, Schinken und Käse überbacken auf pikantem Zwiebeltomatensaftl mit mexikanischem Reis und Potatoo Wedges (AGL) € 17.50

Enchiladas Pollo Maistortilla gefüllt mit gegrilltem Hühnerfilet, Gemüse, Tomatensauce und mexikanischen Reis dazu Sweet-Chili-Dip , Knoblauchrahm, Ajvar (AGL) € 14.90

Wir servieren auch gerne kleine Portionen um 50 Cent billiger!
Für Zusatzgedecke werden 50 Cent verrechnet!
Wir informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen!

Wir wünschen guten Appetit!



Weinkarte

Karl Baumgartner Weine

**Schlossstrasse 66
3550 Gobelsburg**

grüner Veltliner vom löss „spiegel“

intensive pfeffrige tropische Veltlinernase; am Gaumen ein leichtes Trinkvergnügen mit mittleren Abgang

€ 20.80

Riesling vom „Urgestein“

€ 20.80

Blauer Zweigelt

Dunkelrot mit violetter Schimmer, fruchtig-würziges Bukett mit feinem Kirschweichselnoten; samtig langer Abgang

€ 20.80

Cuvee Blauburger- Zweigelt

feiner Duft nach Waldbeeren, feinausgeprägtes Aroma, eleganter Schliff, frische Säurestruktur, langanhaltend

€ 20.80

Weingut Nigl

Kirchenberg 1

3541 Senftenberg

Grüner Veltliner Gätling 2014

Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig, süffig und unkompliziert, toller

Sommerwein

€ 23.20

Grüner Veltliner 2014

Hubert Traxler

Schilterner Straße 11

3550 Langenlois

Grüner Veltliner reife grüne Äpfel und Birnen Charakter, exotische weiße Früchte, jugendliches Aroma; frische Säurestruktur und Lebendigkeit,

grüner Apfel setzt sich am Gaumen fort, große Reinheit der Frucht, viel Gewürzkomponenten, feine Spannung durch ausgewogene Finesse,

exzellente Textur, langer Abgang

€ 20.80



Nittnaus Bernd

Obere Hauptstr. 34

A-7122 Gols,

www.nittnaus-wein.at

„Heideboden“ Cuvee 2013

Sorten: Zweigelt (Dominant), Blaufränkisch, Merlot Ausbau: 25% Allier-Barrique, 75% im großen Holzfass, dezente Frucht nach Kirsche und Himbeere, würzig, sehr kräftig und feurig-elegant im Abgang

Alk.: 13,5 vol%, trocken, Säure 4,6‰

€ 23.20

„Golser Altberg“ 2012

Sorten: Zweigelt (dominant), Blaufränkisch,

St. Laurent (zusammen geerntet und vergoren);

Ausbau: 15 Mon. im Barrique- (90%) u. Holzfass (10%); kräftige Schlieren, tiefe Fruchtausprägung,

dezente Würze in der Nase, Röstaromen, ausgeprägte Extraktsüße,

langer harmonischer Abgang Alk.: 13,5 vol%, trocken, Säure 5,0‰

€ 30.80

Beerenauslese 2013

Sorten: Neuburger/Welschriesling 0,375 l Flasche;

Geschmacksvolumen durch natürliche Restsüße,

ausgeprägte Würze durch Botrytis (Edelfäule), erinnert an Honig

Alk.: 11 vol%, süß (186,4 g/l RZ), Säure 8,4 ‰

€ 29.20

Reiterweingut Frank

Sandgasse 1

7142 Illmitz

Brix II Barrique rot

Blauer Burgunder

€ 29.20

€ 23,60



Weingut Ploderrosenberg

8093; St.Peter 26

Uhudler = Rosarot = Isabellatraube;

Duft nach Waldbeeren, frische Säure, angenehmer Trinkfluß, optimaler Sommerwein

€ 21.40

Weingut Familie Pillinger

Hauptstrasse 15

7123 Mönchhof

Jüngling „Don Giovanni“

St. Laurent 2012

Blauer Zweigelt Classic

Schworzhofna Blauburgunder

Cab. Sauvignon

Rodrigues Barr. (CS-ZW)

€ 20.80

€ 20.80

€ 20.80

€ 20.80

€ 20.80

€ 29.20

Weingut Hermann&Gerti Wind

Reitschulgasse 13

A-7062 St.Margarethen

Rivaner, duftiger feiner Weisswein, fruchtig und süffig, schöne Fruchtpräsenz

€ 20,80

Muskat Ottonel, Die blumige Verführung, inspirierend, feinstes Sortenbukett von den Muskattrauben, lieblich, feminin

€ 20,80

Blauburger 2009, kräftiges Dunkelrot, Beerenaromen, kompakter Körper, feuriges Leben, lieblich rund um samtig

€ 20,80

Fam. Klug Voltl.

Steinreib. 14

A-8511 Steinreib

Schilcher Klassik Rubinrot und ein volles fruchtiges Bukett

mit würzigem Abgang geben diesem wessteirischen Klassiker seine Lebendigkeit.

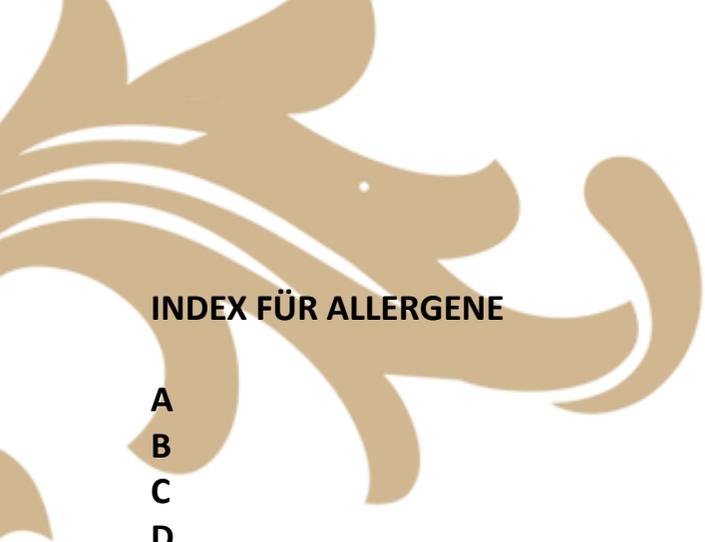
€ 23.20

Welschriesling

als steirische Hauptsorte bekannt, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack sehr spritzig und trocken

€ 20.80





INDEX FÜR ALLERGENE

A
B
C
D
E
F
G
H
L
M
N
O
P
R

für glutenhaltiges Getreide
für Krebstiere- und -erzeugnisse
für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
für Erdnüsse und –erzeugnisse
für Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
für Sellerie und –erzeugnisse
für Senf- und Senferzeugnisse
für Sesam-Samen und –erzeugnisse
für Schwefeldioxid und –erzeugnisse
für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

