



# Herzlich Willkommen!

**Öffnungszeiten Wirtshaus: SA-Mi von 11<sup>00</sup>-24<sup>00</sup> Uhr**

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

Öffnungszeiten Küche: jeden Tag bis 20<sup>00</sup>

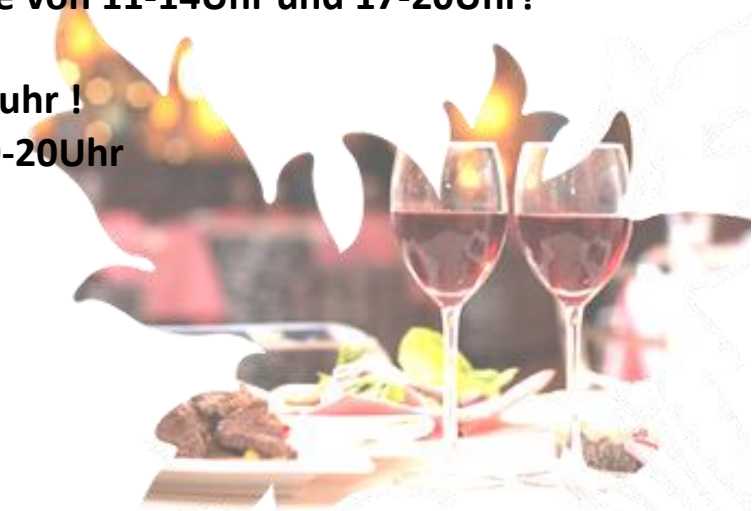
**Zu unseren Spezialitäten zählen Ritteressen, Bratl in der Rain, Hendl vom Grill, Ripperlessen und Pfandlessen!**

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

**Jeden Dienstag Burgerabend!**

**Wählen Sie aus unser wechselnden, saisonellen Tageskarte und Wirtshauskarte von 11-14Uhr und 17-20Uhr!**

**Pizzen servieren wir Samstag bis Mittwoch ab 17uhr !  
Pizzeriakarte gültig von Freitag - Sonntag von 17:00-20Uhr**



## Speisekarte Wirtshaus

### Suppen

Frittatensuppe (ACGL)	€ 3.60
Gulaschsuppe mit Gebäck (AGL)	€ 4.50

### Hauptgerichte

Rindsgulasch mit Gebäck (ACLNO)	€ 8.50
Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur (AGMO)	€ 7.50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Preiselbeeren und gem. Salat (ACFGMN)	€ 10.50
Pariser Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Preiselbeeren und gem. Salat (ACG)	€ 10.50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Preiselbeeren und gem. Salat (AFGLMNO)	€ 11.50
„Grillteller“ Gegrilltes Schweinsfilet, Putenfilet und Hühnerfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse, Ajvar und gem. Salat (AGLMO)	€ 11.90
Gegrillte Putenstreifen auf Salaten der Saison mit Joghurtdressing (GLO)	€ 7.90

### Nachspeisen

Palatschinke mit Marmeladefüllung (ACG)	€ 2.00
Apfelstrudel oder Topfenstrudel (ACFGMN)	€ 3.40
Eisspezialitäten aus der Eiskarte! (ACEGH)	



## Für den kleinen Hunger

Kinderwiener mit Pommes (ACO)	€ 5.20
Käsekraier mit Pommes (GMO)	€ 5.80
Käsekraier mit Gebäck (AGMO)	€ 4.80
Grillwürstel mit Pommes (AMO)	€ 4.80
Würstel mit Saft und Semmel (ACFGMN)	€ 4.80

## Zur Jause

Brettljause (ACGLMO)	€ 7.50
Kalter Schweinsbraten garniert (ACO)	€ 7.50
Speckjause garniert (ACMO)	€ 7.50
Käseplatte garniert (ACGO)	€ 7.90
Schinken mit Kren (ACLO)	€ 7.50
Haussulz garniert (ACO) nur im Sommer	€ 5.50
Essigwurst garniert (ACLMO)	€ 5.50
Topfenkäse mit Butter (AG)	€ 4.50
Barfußwegjausn (eventl. 2 Personen) (ACGLMO)	€ 9.50

## Im Preis inbegriffen ist 3 Scheiben Brot

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

**Wir wünschen guten Appetit!**

Haustoast (ACGLO)	€ 5.20
Schinken-Käse-Toast (ACGLO)	€ 3.20
Ham and Eggs (CL)	€ 4.20
Würstel mit Semmel (ACFGMN)	€ 3.20
Pommes (AO)	€ 3.00

Topfenkäsebrod (2 Stk.) (AG)	€ 3.00
Schmalzbrot mit Zwiebel (2Stk.) (AL)	€ 2.20
Belegtes Brod (ACGLMO)	€ 4.90
Dürre mit Brod (ALM)	€ 2.80
Speckbrod mit Zwiebel (ACMO)	€ 4.90
Knacker mit Brod (ALM)	€ 2.80
Salzgebäck (ACLNO)	€ 1.20
Semmerl (AC)	€ 0.70
Hausbrod (AC)	€ 0.50



## Getränkete Karte

### Kalte Getränke

1/2l Zipfer Märzen vom Fass	€ 3.70	1/4l Gespritzter	€ 2.70
1/3l Zipfer Märzen vom Fass	€ 3.30	1/4l Süß Gespritzter	€ 2.80
1/2l Zipfer Medium	€ 3.70	1/4l Kaiser Gespritzter(Hollersaft)	€ 2.80
1/2l Radler	€ 3.70	1/8l Grüner Veltliner, WG Bmg.	€ 3.00
1/2l Gösser Radler naturtrüb	€ 3.70	1/8l Grüner Veltliner, WG Nigl	€ 3.40
1/3l Radler	€ 3.30	1/8l Gelber Muskateller, WG Bmg.	€ 3.00
1/2l Weihenstephaner Weissbier	€ 4.00	1/8l Riesling „Urgestein,“ WG Bmg.	€ 3.00
1/2l Zipfer Hell	€ 3.70	1/8l Welschriesling, WG Hernach	€ 3.00
1/2l Gösser Zwickel vom Fass	€ 3.90	1/8l Welschriesling, WG Klug	€ 3.00
1/3l Gösser Zwickel vom Fass	€ 3.40	1/8 l St. Laurent WG Pillinger	€ 3.00
1/8l Grüner Veltliner	€ 2.20	1/8 l Zweigelt WG Baumgartner	€ 3.00
1/4l Grüner Veltliner	€ 4.40	1/8 l Cuvee WG Baumgartner	€ 3.00

**Mehr Auswahl an erlesenen Tropfen finden Sie im Weinkeller!**





1/4 l Orangensaft, Apfelsaft	€ 2.90
1/4 l Orangensaft leit.	€ 1.80
1/2 l Orangensaft leit.	€ 3.00
1/4 l Orangensaft gespr.	€ 2.00
1/2 l Orangensaft gespr.	€ 3.50
1/3 l Orangensaft gespr.	€ 3.10
1/2 l Pago gespr.	€ 3.50
1/3 l Pago gespr.	€ 3.10

1/3 l Mineral	€ 2.40
1/3 l Mineral Zitrone	€ 2.60
1/2 l Spezi	€ 3.20
1/3 l Eistee/Limo/Almdudler/Cola	€ 3,00
1/2 l Limonade leit.	€ 3,00
1/2 l Limonade gespr.	€ 3.50
0,2 l Pago (Vitamin, Zwetschke...)	€ 2.90
Pago leit.	€ 3.00

### Warme Getränke

Tee	€ 2.40
Tee mit Zitrone	€ 2.60
Tee mit kl. Rum	€ 3.40
Tee mit gr. Rum	€ 4.40
Glühwein	€ 4.20

Verlängerter	€ 2.70
Hauskaffee ohne Schlag	€ 3.00
Hauskaffee mit Schlag	€ 3.20
Kleiner Brauner	€ 2.70
Großer Brauner	€ 3.20

### Spirituosen

2cl Schnaps	€ 2.70
4cl Schnaps	€ 4.20
2cl Hauder Schnaps	€ 3.20

Mixgetränke	€ 3.20
Captain Morgan, Jack Daniels Mix	€ 3.70
Mixgetränke Red Bull	€ 3.70



## Speisekarte Pizzeria

gültig von Fr - So von 17.00-21.00

### Antipasti (Vorspeisen)

**Carpaccio con Rucola** (Rindscarpaccio auf Rucola, mariniert mit Olivenöl und frischen Parmesan mit getoastetem Weissbrot) (ACFGO) € 7.90

### Insalate (Salate)

**Mühlviertler Bauernsalat** (ACGLO) € 7.90

(Salate der Saison mit Joghurtdressing, Speckkrusteln, gegrillten Kartoffelscheiben und Schnittlauch)

**Griechischer Bauernsalat** (Gurken, Tomaten, Blattsalat, Paprika, Schafskäse und Oliven) (GO) € 7.90

**Steirischer Backhendlsalat** (ACHO) € 7.90

(Gebackenes Hendlfilet auf Salatbouquet mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen verfeinert)

**Scampi Arrosto** (Gegrillte Garnelen mariniert mit Knoblauchpesto angerichtet auf Bauernsalat) (BGO) € 9.90

**Scampi con Patate** (Garnelen in der Kartoffelkruste, serviert auf asiatisch mariniertem Bauernsalat) (ABCGO) € 9.90

**Italian Asisa Insalate** (ACLO) € 7.90

(Frittierte Teigtaschen auf Salaten der Saison mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl)

**Mähh** (Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf mit Basalmico mariniertes Blattsalatvariation) (ACGLO) € 7.90

### Primi Piatti (Pasta in den Topf)

**Lasagne alle Verdure** (Gemüselasagne) (ACGL) € 7.90

**Lasagne** (ACGL) € 7.90

**Spaghetti alla Carbonara** (Schinkenoberssauce) (ACGLH) € 7.90

**Spaghetti ai Funghi** (Champignonoberssauce) (ACGL) € 7.90

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

**Margherita** (Tomaten, Käse) (AG) € 5.90

**Ai Funghi** (Tomaten, Käse, Champignon) (AG) € 6.60

**Formaggio** (Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mühlviertler Käse,) (AG) € 6.60



<b>Al Tonno</b> (Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel) (ADFG)	€ 7.80
<b>Regina</b> (Tomaten, Käse, Speck, Ei, Zwiebel, Knoblauch) (AGG)	€ 7.80
<b>Mühlviertler</b> (Tomaten, Käse, Mais, Speck, Zwiebel, Knoblauch) (AG)	€ 7.80
<b>Carlo´s</b> (Tomaten, Käse, Speck, Mais, Salami, Pfefferoni) (AG)	€ 7.80
<b>Vegetariana</b> (Tomaten, Käse, Karotten, Gemüse, Rucola) (AGL)	€ 7.80
<b>Hawaii</b> (Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Pfefferoni) (AGL)	€ 7.80
<b>Diavolo</b> (Tomaten, Käse, Salami, Piri Piri, Tabasco Knoblauch) (AFGM)	€ 7.80
<b>Capricciosa</b> (Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Sardellen, Artischocken) (ADGL)	€ 8.50
<b>Italiana</b> (Tomaten, Käse, Schinken Oliven) danach kalt marinerter Rucola mit frisch gerieben Parmesan obenauf (AGLO)	€ 8.50
<b>Frutti di Mare</b> (Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch) (ABDGR)	€ 8.50
<b>Scampi</b> (Tomaten, Käse, Shrimps, Speck, Knoblauch)(ABDG)	€ 9.90
<b>Salami</b> (Tomaten, Käse, Salami, Oliven)(AG)	€ 7.80
<b>Calzone</b> (Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken) zusammengeklappt. (AGL)	€ 7.80
<b>Schinken-Käse</b> (Tomaten, Käse, Schinken) (AGL)	€ 7.50
<b>Pizzastangerl</b> (AG)	€ 1.00

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 Potatoe Wedges (AGL) € 12.50

**Enchiladas Pollo** Maistortilla gefüllt mit gegrilltem Hühnerfilet, Gemüse, Tomatensauce und mexikanischen Reis dazu Sweet-Chili-Dip , Knoblauchrahm, Ajvar (AGL) € 10.90

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*

**€ 18.00**

*Riesling vom „Urgestein“*

**€ 18.00**

*Blauer Zweigelt*

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

**€ 18.00**

*Cuvee Blauburger- Zweigelt*

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

**€ 18.00**

## **Weingut Nigl**

**Kirchenberg 1**

**3541 Senftenberg**

*Grüner Veltliner Gärtling 2014*

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

**€ 20.40**

*Sommerwein*

*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,*

**€ 18.00**

*exzellente Textur, langer Abgang*







## **Nittnaus Bernd**

**Obere Hauptstr. 34**

**A-7122 Gols,**

**[www.nittnaus-wein.at](http://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‰*

**€ 20.40**

*„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‰*

**€ 28.00**

*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 ‰*

**€ 26.40**

## **Reiterweingut Frank**

**Sandgasse 1**

**7142 Illmitz**

*Brix II Barrique rot*

*Blauer Burgunder*

**€ 26.40**

**€ 20.80**



## **Weingut Ploderrosenberg**

**8093; St.Peter 26**

*Uhudler = Rosarot = Isabellatraube;*

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

**€ 18.60**

## **Weingut Familie Pillinger**

**Hauptstrasse 15**

**7123 Mönchhof**

*Jüngling „Don Giovanni“*

*St. Laurent 2012*

*Blauer Zweigelt Classic*

*Schworzhofna Blauburgunder*

*Cab. Sauvignon*

*Rodrigues Barr. (CS-ZW)*

**€ 18.00**

**€ 18.00**

**€ 18.00**

**€ 18.00**

**€ 22.80**

**€ 26.40**

## **Weingut Hermann&Gerti Wind**

**Reitschulgasse 13**

**A-7062 St.Margarethen**

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

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

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

**€ 18,00**

**€ 18,00**

**€ 18,00**

## **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.*

**€ 20.40**

*Welschriesling*

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

**€ 18.00**





## 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

