



Suppen

Frittatensuppe	4,80	ACGL
Leberreissuppe	4,80	ACGL
Lungenstrudelsuppe	4,80	ACL



Salate

Steirischer Backhendlsalat Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier auf gemischtem Salatteller	14,00	ACG
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Zwiebel und Kernöl	13,50	
Gemischter Salat	4,80	
Grüner Blattsalat	4,00	



Hauptgerichte

Wienerschnitzel

Pommes-frites

14,00 ACG

Cordon-Bleu

Pommes-frites

15,50 ACG

½ Backhendl

(Wartezeit ½ Stunde)

Mit Haut

11,00 ACG

ohne Haut

12,00 ACG

Grillteller

Pommes-frites, Gemüse

17,00 M

Naturschnitzel

Reis, Gemüse

14,00 ACGL

Gekochtes Rindfleisch

Schnittlauchsauce, Kartoffeln

16,80 ACL

Zwiebelrostbraten

Petersilkartoffeln

19,80 ACGL

Zanderfilet gegrillt

Gemüse, Petersilkartoffeln

17,80 A

Vegetarische Gerichte

Käseomelette, gemischter Salat 13,20 CG

Gebackene Zucchini mit Sauce tartare und gemischtem Salat 13,50 ACG



Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wienerschnitzel 8,00 ACG
mit Pommes-frites

Chicken nuggets hausgemacht 8,40 ACG
mit Pommes-frites



Nachspeisen

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster 12,50 ACG

Vanilleeis 7,90 G
mit heißen Himbeeren

Affogato al café 5,00 G
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Täglich gibt es eine hausgemachte Mehlspeise!



Kleine Gerichte

Gulasch groß mit Gebäck	11,50 AG
Gulasch klein mit Gebäck	9,50 AG
Frankfurter mit Senf und Gebäck	4,50 AGM
Frankfurter mit Gulaschsaft und Gebäck	7,50 AGHL
Suppenfleisch mit Apfelkren und Gebäck	10,40 AL
Schinken-Käse-Toast	4,50 AG
Ham and eggs mit Gebäck (3 Eier)	6,00 AG
Schnitzelsemmel	6,20 ACG



Aperitif

1 Glas Muskateller-Holunder-Frizzante, Weinbau Kröll	3,80
1 Glas Isabella-Frizzante, Bioweinbau Thünauer	4,20

Qualitätsweine o

	1/8 lt.	0,75 lt.
<u>Weingut Repolusk,</u>		
Welschriesling Klassik	3,50	21,00
Weißburgunder Klassik	3,80	22,80
Muskateller Klassik	4,20	25,20
Sauvignon blanc Klassik	4,30	25,80
Grauburgunder Klassik	4,40	26,40
Roter Traminer	4,90	29,40
<u>Lagenweine:</u>		
Weißburgunder Ort 2021	4,70	28,20
Sauvignon	5,20	31,20

Weinbau Kröll

Zweigelt Klassik		
Leichter fruchtbetonter Rotwein	3,80	22,80

Bio-Weine

Nur flaschenweise

Weinbau Familie Thünauer :

Sauvignon blanc	30,60
Cuvee Rouge (Cabernet Jura,Regent)	30,60

Weinbau Jaunegg :

Weißburgunder 2020 „Sand und Schotter“ (eleganter Burgunder mit feiner Säurestruktur, eher fordernd)	36,00
---	-------

Sauvignon Blanc 2020 „Sand und Schotter“ (zurückhaltende Frucht, kräutrig, mineralisch)	36,00
--	-------

Spontan vergoren, Reifung für 15 Monate auf der Feinhefe im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert, mit geringer Zugabe von Schwefel

Getränke

Krögl Bier	4,50
Seidl Bier	4,00
Pfiff Bier	3,50
Mischung rot u. weiß O	2,80
¼ lt. Mineral	1,80
Mineral/Zitrone	2,10
1/4 lt. Apfel- oder Holundersaft gespritzt	2,20
Fl. Cola, Almd. Eistee,	3,50
<u>Fruchtsäfte: Marille, Johannisbeer, Erdbeer</u>	
mit Leitungswasser	3,70
Gespritzt mit Mineral 0,3	4,20
Gespritzt mit Mineral 0,5	4,70
Tee ohne	2,90
Tee Zitrone	3,20
Tee mit. Schnaps	4,70
Kaffee klein G	2,80
Verlängert G	3,00
Cappuccino G	3,80
Kakao mit Schlag	3,90

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen“

Kurzbezeichnung	CODE	Kurzbezeichnung	CODE
Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder	G	Weichtiere	R
Laktose			

Hinweis für Allergiker: Trotz sorgfältiger Zubereitungsweisen können wir eine Allergenbelastung mit [Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Sesam, Sellerie, Schalenfrüchte] nicht ausschließen.