

## ALKOHOLFREI

APFEL - KÜRBIS - ROSINE  
selbstgemacht 0,5L € 4,50

HIMBEER - ROTE RÜBE - ESSIG - KREN  
selbstgemacht 0,5L € 4,50

ZITRONENMELISSE-LIMONADE  
selbstgemacht 0,4L € 3,00

LAVENDEL-BIRNEN-LIMONADE  
selbstgemacht 0,4L € 3,00

ROTER TRAUBENSAFT  
gespritzt ½L € 1,50

HOLUNDERBLÜTENSaft  
gespritzt ½L € 1,50

RÖMERQUELLE mit oder ohne Kohlensäure  
0,33L € 1,50 • 1L € 4,00

## ALKOHOLISCH

WEIN 1/8L € 1,00 • 1L € 8,00

SPRITZER ½L € 1,30

TIROLER ½L € 1,50

KAISERSPRITZER ½L € 1,80

## KAFFEE & TEE

Rauwolf-Coffee, frisch geröstet

ESPRESSO € 2,20

ESPRESSO DOPPIO € 3,40

MELANGE € 2,70

CAFE LATTE € 3,50

HÄFERLKAFFE mit Schlag € 3,50

DJIBOUTI

Grüntee, Moosbeere, Ingwer € 2,80

MOMBASA

Rooibos, Zitronengras € 2,80

MULANJE

Schwarztee € 2,80

CHAI-LATTE € 3,50

## WEISS- & ROSÉWEINE

PFEFFERBÜCHSEL 2014

1/8L € 1,80 • 0,75L € 10,80

SAUVIGNON BLANC 2014

1/8L € 1,80 • 0,75L € 10,80

WEISSBURGUNDER Beerenauslese 2014

1/16L € 2,80 • 0,375L € 12,00

GEMISCHTER SATZ 2015

1/8L € 2,00 • 0,75L € 12,00

ROSÉ CABERNET SAUVIGNON 2015

1/8L € 2,00 • 0,75L € 12,00

## ROTWEINE

ZWEIGELT 2013

1/8L € 1,80 • 0,75L € 10,80

CABERNET SAUVIGNON 2012

1/8L 2,80 • 0,75L € 16,80

MERLOT 2012

1/8L € 2,80 • 0,75L € 16,80

SELEKTION ZWEIGELT 2012

1/8L € 2,80 • 0,75L € 16,80

BLAUFRÄNKISCH BLOODY 2013

1/8L € 2,00 • 0,75L € 12,00

BLAUFRÄNKISCH MEDIUM 2013

1/8L € 3,00 • 0,75L € 18,00

BLAUFRÄNKISCH WELL DONE 2012

1/8L € 3,80 • 0,75L 22,80

CUVÉE GAISBERG 2012

1/8L € 3,00 • 0,75L 18,00

## SCHAUMWEINE

KISS ME PINK - FRIZZANTE 2014

0,1L € 1,80 • 0,75L € 13,50

KISS ME PINK & HOLLERBLÜTENSIRUP 0,1L € 2,00

## SCHNAPS, LIKÖR, BRAND

MUSKAT-GRAPPA 2 cl € 3,00

NUSSSCHNAPS 2 cl € 2,50

MARILLENBRAND 2 cl € 2,50

WILLIAMS-BIRNENBRAND 2 cl € 2,50

HIMBEERGEIST 2 cl € 2,50

DIRNDL-BRAND 2 cl € 4,00



schön, dass du  
da bist!

26. NOVEMBER BIS 8. DEZEMBER

## KALT

### DER HUNGRIGE LISZT

(Einmal Alles, für Kenner & Ahnungslose)

Bio-Mangalitza-Lardo, Wiener Beinschinken, Bio-Salami, Liszt-Rotwein-Rohschinken, Kümmelbrat, Hauspresswurst, Geselchtes, Wurzelspeck, Blunzn), Gemüsevielfalt eingelegt - milchsauer & essigsauer, Pilze essigsauer eingelegt mit Distelöl  
€ 15,00

### LAIB BROT

hausgemachte Sauerrahmbutter & Aufstriche € 6,50

### KÜMMELBRATL

garniert € 5,50

### GEREIFTER KÄSE

mit Chutney, Nüssen & Brot € 8,80



## BROT

### SAUGUT

20 Stunden geräucherte Schweineschulter mit Senf & milchsauer eingelegtem Gemüse (lauwarm) € 6,50

### BERGKÄSEBROT

gratiniert, mit Winterrettich € 5,80

### WURZELSPECKBROT

mit Pfefferoni € 4,90

### BELEGTES BROT

Kümmelbraten, Geselchtes, Kren € 3,90

### LEBERAUFSTRICHBROT

mit gegrillter Williamsbirne € 2,80

### BRATLFETTNBROT

mit Zwiebel € 1,50

### GRAMMELSCHMALZBROT

mit Knoblauch € 1,50

### EIAUFSTRICHBROT € 1,50

### LIPTAUERBROT € 1,50

## SUPPEN & VORSPEISEN

### RINDSUPPE

mit Tageseinlage € 2,90

### KRAUTSUPPE

pikant mit Buchweizen & saurem Rahm € 3,20

### BUNTE RÜBEN

mit Senfsalaten, Ziegenkäse, Äpfel und Walnüssen € 6,80

### WIENER SCHNECKENKIPFERL

€ 7,90

### PRESSKOPFSULZ

mit eingelegten Schalotten, Isabellatraubensenf & Kernöl € 5,90

### FASAN- GÄNSELEBERTERRINE

Zwiebelkonfitüre, Quitten, Brioche € 8,80



## HAUPTSPESIEN

### KARPFEN

knusprig gebraten, mit Schwarzwurzel und Erdäpfelmohnpüree € 14,90

### WINTERLICHES GEMÜSE

Kipfler, Majoramhollondaise € 8,80

### KÜMMELBRATEN

mit Kraut oder Specklinsen und Semmelknödel € 8,50

### BLUNZN

gegrillt mit Williamsbirne, Semmelkren, rote Rübe € 8,80

### SURSCHNITZEL

mit gemischtem Salat € 8,50

### MAISHENDERL

gebacken, aufgelöste Keulen mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 8,50

## LEBER

gebacken vom Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsauc € 7,50

### HÜFTSTEAK

mit Erdäpfelpalatschinke, Rotkrautcreme und Pastinake € 19,50

### KÜRBIS-WILDLASAGNE

mit Pilzen und süß-saurer Rübe € 9,80

### WEIHNACHTSENTE

mit Apfelrotkraut, Maroni-Semmelfülle, Kohlsprossen und Bratapfel (für 2 Personen) € 26,00



## NACHSPESIEN

### MOHNNUEDELN

hausgemacht mit Birnenmus und Whiskeyeis € 7,80

### KAISERSCHMARRN

mit Zwetschkenröster € 8,50 (25 min Wartezeit)

### SOMLAUER NOCKERL

mit Zotter-Schokoladensauce € 4,80

### BUCHTELN MIT VANILLESAUCE

€ 4,80

### MITZI-SCHNITTE

vormals Cremeschnitte € 3,00

### ISABELLATRAUBENSORBET

von der Laube € 1,80

### VANILLEEIS

hausgemacht € 1,80

Tages-  
gericht  
€ 7,90

DONNERSTAG, 26.11. Grammelknödel mit Sauerkraut

FREITAG, 27.11. Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

MONTAG, 30.11. Krenfleisch mit Salzkartoffeln

DIENSTAG 01.12. Schweinsbackerl mit Stampfkartoffeln & Röstzwiebel

MITTWOCH, 02.12. Geschmortes Rindsschulterschmerz mit Rollgerste

DONNERSTAG, 03.12. Käsespätzle mit grünem Salat

FREITAG, 04.01. Gebackener Karpfen im Weinbackteig

MONTAG, 07.12. Rahmbeuschel mit Serviettenknödel