

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe (ACFGHLMN) mit Frittaten	3,70
Kräftige Rindssuppe (ACFLMN) mit Leberknödel	3,90
Zwiebelsuppe (AFGLMN) mit Toast und Käse überbacken	4,50

VORSPEISEN

Pikantes Beef Tartare (FGLMOP) fein garniert mit Toastbrot und Butter	14,90
Carpaccio vom Rind (AEFGHOP) mit Rucola, Parmesan, Pesto und Knoblauchbrot	12,90
Lachstartare (DFGHMOP) mit Räucherlachs und Toastbrot	14,90
Mozzarella mit Tomaten, Rucola und Balsamico (AEFGHLP) dazu ein kleines Knoblauchbrot	9,90
gebratene Riesengarnelen (ABFGOP) auf mediterranem Grillgemüse dazu ein kleines Knoblauchbrot	13,90

SALATE

hausgemachter Erdäpfelsalat (FLM)	3,70
Blattsalat oder gemischter Salat (MO) je nach Saison	4,50
Gurkensalat (MO)	4,50
Salat Tonno (DMO) Thunfisch, gemischter Salat, Oliven, Kapern	10,90
Salat Nizza (GMO) grüne Salate, Schafskäse, Tomaten, Oliven, Zwiebel, Mais und Paprika	10,90

NUDELGERICHTE

Spaghetti Bolognese (AFOP) mit fruchtiger Fleischsauce	10,90
Spaghetti Carbonara (AFGOP) mit Speck und Obers	12,90
Spaghetti Aglio (AEFP) Knoblauch, Basilikum und Tomaten	9,90
Penne Napoli (AFLP) Tomatensauce, Zwiebel und Basilikum	9,90
Penne Salmone (ABFGOP) Räucherlachs, Obers und Gemüse	14,90
Lasagne (ACGLOP) mit grünem Salat	13,90

BURGER

Bacon Spezial Burger (ACFGON) Rindfleisch-Laibchen, Salat, Käse, Knusper-Speck, Zwiebel, BBQ-Sauce	12,90
Tex Mex Chilli Burger (ACFGON) Rindfleisch-Laibchen, Salat, Tomaten, Jalapeños, Chillisalsa, Chillikäse	12,90
De La Vega Burger (ACFGNOP) Gemüse-Laibchen, Salat, Tomaten, Gurke, Käse, Kräuterrahm	12,90

alle Burger mit Pommes Frites

HAUPTSPEISEN & SCHMANKERL

Wienerschnitzerl vom Schwein mit Erdäpfelsalat (ACFGLMO)	12,90
Hühnerschnitzerl mit Erdäpfelsalat (ACFGLMO)	13,90
Kürbiskernschnitzerl vom Huhn mit Erdäpfelvogersalat (ACEFGLMO)	14,20
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites (ACGHO)	15,90
Cordon Bleu vom Huhn mit Pommes Frites (ACGHO)	15,90
Backhenderl-Salat auf Erdäpfel-Blattsalat mit Joghurtdressing (ACFGHLMO)	13,90
Hühnchensalat gegrillte Hühnerstreifen auf Salatmix mit Joghurt-Dressing (GMO)	11,90
Hühnerfilet überbacken mit Tomaten, Mozzarella und Gemüserisotto (FGLO)	15,90
Piestingerpfandl gegrillte Schweinsmedaillons mit Champignonsauce dazu hausgemachte Spätzle (AFGLMO)	15,90
Grillteller Hühnerfilet, Kotelett und Filetsteak mit Pommes Kräuterbutter und Gemüse(FGLO)	19,90
gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat (FGLMOP)	13,90
kleine Portion Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Erdäpfelsalat (ACFGLMO)	8,50
Gemüsecurry mit Reis (Vegan)	12,90

STEAKS

Rumpsteak (AFGLOP) 23,90
mit Speckbohnen, Braterdäpfel und
Kräuterbutter

Pfeffersteak (AFGLOP) 32,00
Rinderfilet mit Pfeffersauce
Braterdäpfel und Speckfisolen

200 Gramm

FISCH

gegrillter Lachs (ADFO) 17,90
mit Blattspinat und Buttererdäpfel

Filetstücke vom Zander (ACDEFGHLMO) 14,90
in Kürbiskernbrösel, knusprig gebacken
auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit
Kernöldressing

Fischteller (ABDFO) 21,90
Zander, Lachs und Garnelen auf
mediterranem Gemüse und Rosmarin-
Erdäpfel

Wolfsbarschfilet (ADFO) 16,90
mit mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

PIZZEN

alle Pizzen mit Tomatensugo, Goudakäse und Oregano

Margherita (AFGLP) doppelt Käse	9,90
Cipolla (AFGLP) Zwiebel	9,50
Funghi (AFGLP) frische Champignons	9,90
Mozzarella (AFGLP) Mozzarella, Tomatenscheiben, Rucola	11,90
Cardinale (AFGLOP) Schinken	10,90
Salami (AFGLOP) Salami	10,90
Hawaii (AFGLOP) Schinken, Ananas	10,90
Bolognese (AFGLOP) fruchtige Fleischsauce	10,90
Capricciosa (AFGLOP) Schinken, frische Champignons	10,90
Venezia (AFGLOP) Schinken, fruchtige Fleischsauce	11,20
Spinaci (AFGLP) Spinat und Schafskäse	11,50
San Marco (AFGLOP) Schinken, Salami, Zwiebel	10,90
Siziliana (AFGLOP) Salami, Speck, Pfefferoni	11,20
Formaggio (AFGLP) 4 köstliche Käsesorten	11,90
Quattro Stagione (AFGLOP) Schinken, Salami, Champignons, Artischocken	11,90

Zusatzwünsche bitte bei der Bestellung bekannt geben
Alle Preise in Euro.

PIZZEN

alle Pizzen mit Tomatensugo, Goudakäse und Oregano

Diabolo (AFGLOP) Schinken, Salami, Pfefferoni, scharfe ChillisaUCE	10,90
Mafiosi (AEFGLOP) Speck, Mais, rote Bohnen, Zwiebel, scharfe ChillisaUCE	10,90
Vegetario (AFGLP) frische Champignons, Mais, Paprika, rote Bohnen, Zwiebel	11,90
Alessandro (AEFGLOP) Salami, Zwiebel, Pfefferoni	10,90
Al Capone (AEFGLOP) Schinken, Speck, Zwiebel, scharfe Bohnenpfefferoni	10,90
Calzone gefüllt (AEFGLOP) Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Knoblauch	12,90
Toscana (AEFGLOP) Schinken, Salami, Oliven, Champignons, Sardellen	11,50
Rusticana (ACEFGLOP) Schinken, Speck, Zwiebel, Mais, Ei	11,90
Alfredo (AEFGLOP) Schinken, Salami, Pfefferoni, fruchtige FleischsaUCE	11,90
Roberto (AEFGLOP) Schinken, Salami, Speck, Mais, Pfefferoni	11,90
Provinciale (AEFGLOP) Schinken, Speck, Mais, Paprika, Pfefferoni	11,90
Contessa (ACEFGLOP) Schinken, Salami, Speck, Ei, Champignons, Artischocken	11,90

Zusatzwünsche bitte bei der Bestellung bekannt geben
Alle Preise in Euro.

PIZZEN

alle Pizzen mit Tomatensugo, Goudakäse und Oregano

Casalinga (AEFGLOP) Schinken, Salami, Speck, Champignons, Zwiebel	11,90
Prosciutto (AEFGLOP) Prosciutto, Oliven, Rucola, geriebener Parmesan	14,40
Pollo (AEFGLOP) Hühnerfleisch, Früchte, Curry-Mangosauce	13,90
Calimero (AEFGLOP) Hühnerfleisch, Mais, Zwiebel, frische Champignons	13,90
Tonno (ADEFGL0P) Thunfisch, Zwiebel	11,90
Lachs (ADEFGL0P) Lachsstücke, Spinat, Oliven, Kräuterrahm	14,90
Spezialsalami (AEFGLOP) Original italienische Salami, Mozzarella	14,40
Frutti di Mare (ABDEFGL0PR) Thunfisch, Meeresfrüchte, Oliven, Sardellen, Knoblauch	14,90
Molto Grande, 2 Personen (AEFGLOP) 5 Auflagen nach Wahl	19,50
Prosciutto, Lachs, Meeresfrüchte	4,90
Garnelen pro Stück	4,00
Pizzabrot (AEFGP) mit oder ohne Knoblauch	3,20
extra Auflagen	1,00 - 4,90
Unbedingt Probieren!	0,80
Pizza mit Sesamrand (N)	

Zusatzwünsche bitte bei der Bestellung bekannt geben
Alle Preise in Euro.

SÜSSES

Schoko-Nusspalatschinken	2 St.	7,90
mit Nussfüllung und Schokosauce (ACGEHOP)	1 St.	4,70
Marmeladenpalatschinken (ACGOP)	2 St.	5,50
	1 St.	2,90
Topfenstrudel (ACFGOP) mit Vanillesauce		7,90
Apfelstrudel (ACFGP) mit Schlagobers		6,20
Flüssiger Schokokuchen (ACEFGHP) mit Vanilleeis		6,90
Kastanienreis (AEGHOP) mit Schokosauce und Schlagobers		7,90
Eiskaffee (AEGHP) Vanilleeis, Kaffee und Schlagobers		6,50
Eisschokolade (AEGHP) Vanilleeis, Kakao und Schlagobers		6,50
Maronieisbecher (AEGHOP) Vanilleeis, Haselnusseis, Kastanienreis, Amaretto, Amarenakirschen und Schlagobers		8,90
Eismarillenknödel (ACEGHP)	pro St.	3,90

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

kleiner Mocca kleiner Brauner (G)	2,60
großer Mocca großer Brauner (G)	3,90
Macchiato Mocca (G) mit Milchschaum	3,30
Verlängerter	3,70
Cappuccino (G)	3,70
Caffe Latte (G)	3,90
Affogato Gelato (G) frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,90

TEESPEZIALITÄTEN

3,10

Früchtetee (H)	
Pfefferminztee (H)	
Kamille (H)	
Schwarzer Tee (H)	
Grüner Tee (H)	
Rooibos (H)	
Ingwer Tee (H)	
mit Milch oder Zitrone (G)	3,30

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler, Tirola Kola, Fruccade, Eistee Pfirsich	0,33	3,30
Orangensaft, Apfelsaft	0,30	2,90
	0,50	3,90
gespritzt mit Sodawasser	0,30	2,60
	0,50	3,90
vermischt mit Grander Wasser	0,30	2,10
	0,50	3,30
Sodawasser	0,30	1,50
	0,50	2,10
Soda Holunder, Himbeer, Zitrone	0,30	2,40
	0,50	3,90
Mineral	0,33	2,50
Flasche, prickelnd oder still	0,75	4,70
Bitter Lemon	0,20	2,90
Tonic Water	0,20	2,90
Red Bull	0,25	3,60
Dose		
Rauch Fruchtsäfte	0,30	3,50
Marille, Mango, Johannisbeere		
gespritzt mit Sodawasser	0,30	3,10
	0,50	4,10
vermischt mit Grander Wasser	0,30	2,80
	0,50	3,80

GETRÄNKE

JUGENDGETRÄNKE

Holunder-Wasser	0,50	2,50
Himbeer-Wasser	0,50	2,50
Grander Wasser	0,25 0,50	0,50 0,80
Zitronen-Wasser	0,30 0,50	1,10 2,50

BIER

Piestingtaler (A)	0,20	2,60
	0,33	3,60
	0,50	4,50
Schladminger BioZwickl (A)	0,20	2,90
	0,33	3,90
	0,50	4,60
Paulaner (A) hefetrüb	0,50 FL	4,70
Gösser Naturgold (A) alkoholfrei	0,50 FL	4,20
Radler (A)	0,33	3,70
	0,50	4,50

SPRITZGETRÄNKE

Spritzer weiß (O)	2,70
Hugo (O) Prosecco, Holundersaft, Minze, Soda	4,90
Aperol (O) Aperol, Prosecco, Soda	4,90

WEINE

IN 1/8L. BERECHNET

WEISSWEINE

Riesling (O) Bründlmayer, Kremstal DAC trocken	13% Vol.	4,20
Grüner Veltliner (O) Bründlmayer, Kremstal DAC trocken	13% Vol.	4,20
Sauvignon Blanc (O) Schiefer, Südsteiermark DAC fruchtig	13% Vol.	4,20

Werfen Sie gerne auch einen Blick in
unsere Weinvitrine!

WEINE

IN 1/8L. BERECHNET

ROTWEINE

Spritzer rot (O)		2,70
Blauer Zweigelt (O) Winzenz Heideboden 2018 Mönchhof, Burgenland fruchtig	13% Vol.	4,20
Blaufränkisch (O) Winzenz Heideboden 2018 Mönchhof, Burgenland fruchtig	13% Vol.	4,20
Leo Aumann (O) Cuveé aus Zweigelt, Sankt Laurent und Merlot Thermenregion trocken	13% Vol.	4,20

Werfen Sie gerne auch einen Blick in
unsere Weinvitrine!

APERITIFS

Martini (O) Bianco, Dry oder Rosso	1/16	4,40
Campari Soda (GO)		4,40
Campari Orange (GO)		4,90
Prosecco (O)	0,10	3,50
Orange	0,20	3,90
Mango	0,20	3,90
Erdbeere	0,20	3,90

SCHNÄPSE

Marille, Himbeere, Birne	2 CL	3,60
Haselnuss (H)	2 CL	3,60
Grappa Muscatel	2 CL	3,60
Cognac Hennessy	2 CL	3,90
Metaxa *****	2 CL	3,70
Jack Daniels	2 CL	3,90

LIKÖRE UND MAGENBITTER

Baileys (G)	2 CL	3,90
Fernet	2 CL	3,60
Jägermeister	2 CL	3,60
Ramazotti (GO) mit Eis und Zitrone	2 CL	2,90
Amaretto (H)	2 CL	2,90

APERITIFS

MIXGETRÄNKE

Bacardi Cola	2 CL	4,50
Wodka Orange	2 CL	4,50
Wodka Lemon	2 CL	4,50
Gin Tonic	2 CL	4,90
Whiskey Cola	2 CL	4,50