

Klassische Aperitifs

Glas Prosecco (0)	€ 3,30
Glas Sekt (0)	€ 3,30
Campari Orange (11).....	€ 4,50
Campari Soda (11)	€ 3,90
Martini Dry(0)	€ 3,00
Martini Bianco(0)	€ 3,00
Martini Doro(11)	€ 3,00
Martini Rosato(11).....	€ 3,00
Sherry trocken(0)	€ 3,00
Sherry Medium(0).....	€ 3,00

Aperitifs und mehr...

„Montenegro Spezial“
italienischer Kräuterlikör mit Tonic und Zitronensaft
€ 4,50

Sekt auf Eis verfeinert mit Rosen-Marillenlikör
€ 4,50

Martini Rose gespritzt mit Prosecco und Zitrone
€ 4,50

Sekt auf Eis mit Erdbeerlimes und Maracujasaft
€ 4,50

„Holunder-Prosecco“ gespritzt mit Mineral,
verfeinert mit Limetten und frischer Minze
€ 4,50

„Aperolspritzer“ mit Prosecco, Mineral,
Orangenscheibe und Minze
€ 4,50

Holunderschorle mit Minze,
Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)
€ 3,50

Maracuja-Limetten-Schorle mit
Limettensirup, Minze (alkoholfrei)
€ 3,50

Weinempfehlung

Riesling

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim, Pfalz
Herzhaft, kräftiger Essensbegleiter
€ 4,50 Glas 0,2

Rosé ⁽¹⁾

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim, Pfalz
Trocken, fruchtig, frisch und einladend
€ 6,00 Glas 0,2

Merlot ⁽¹⁾

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim
Kräftiger, würziger Rotwein, voll im Gaumen
€ 6,00 Glas 0,2

Menü für Genießer

Kübiscremesuppe

verfeinert mit steirischem Kernöl ^(J) glutenfrei

Gebackenes Hirschschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola,
auf Kartoffelstampf mit Kürbisstrudel ^(J,A,E)

„Steiramisu“ aus Äpfeln mit weißer Kernöl-Schokolade
und gerösteten Kürbiskernen ^(A,J,E,K)

Menüpreis für 3 Gänge € 29,00

Kalte Vorspeisen

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
und gerösteten Nüssen (I,J,K) glutenfrei
€ 8,90

Vegetarischer Antipastiteller mit Parmesan,
Salatgarnitur und Knoblauchbrot (A,F,I,J)
€ 10,90

Österreichisches Trio:
Pikanter Liptauer/steirischer Vulcanoschinken mit frischem Kren/
würziger Bergkäse mit scharfem Senf,
Brot und Butter (A,J,1,2)
€ 10,90

Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten (A,C,E)
€ 4,50

Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerln (A,C,E,J)
€ 4,50

Kräftige Rindsbouillon mit Kaspressknödel (A,C,E,J)
€ 4,50

Kübiscremesuppe
verfeinert mit steirischem Kernöl (J) glutenfrei
€ 5,90

„Josef's pikante Fischsuppe“ mit feinen Gemüsestreifen
und Knoblauchbrot (A,C,H,J)
€ 7,90

Gerne reichen wir zu Ihren Vorspeisen und Salaten
ofenwarmes Knoblauchbrot (A,J)
€ 2,00

Salate

Bunter Salatteller mit Balsamico-Olivenöldressing (F,J) glutenfrei/lactosefrei
€ 5,90

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöldressing,
Tomatenwürfeln und Parmesanspäne (F,I) glutenfrei/lactosefrei
€ 7,90

Bunter Salat mit Schafskäse und Oliven 2 (F,I,J) glutenfrei
€ 9,80

Bunter Salat mit steirischem Vulcano Schinken und Parmesan 2,3 (F,I) glutenfrei/lactosefrei
€ 12,90

Bunter Salat mit gebratenen Hühnerfiletspießen
und Kräuterschmand (F,I) glutenfrei
€ 13,90

Bunter Salat mit gebratenen Garnelen (5 Stück) und Parmesanspäne (F,H,I,J) glutenfrei/lactosefrei
€ 14,90

Vegetarische Spezialitäten

Spinatknödel in pikanter Paprikasauce
mit frischem Parmesan und buntem Salat (A,E,F,I,J)
€ 12,90

Kürbiskrautstrudel mit leichter
Gorgonzolasauce und gerösteten Nüssen (A,E,J,K)
€ 13,90

Kartoffelgnocchi im Steinpilzrahm
mit Parmesan glutenfrei (E,J)
€ 14,90

Fischgerichte

Garnelenspieße vom Grill mit knackigem Wokgemüse
in roter Kokos-Curry-Sauce und Basmatireis (C) glutenfrei, lactosefrei
€ 16,90

In Butter gebratene Forelle mit Mandelspinat
und Kartoffelstampf (A,H,J,K)
€ 16,90

Lachsfilet auf Kürbis-Kartoffel-Stampf
mit buntem Gemüse (C,H,J) glutenfrei
€ 17,90

Fleischgerichte

Wiener Saftgulasch (vom Rind) mit hausgemachten
Serviettenknödeln und Beilagensalat (A,E,J,F,I)
€ 13,90

Schweinerückesteak mit Kräuterbutter, Beilagensalat,
gebackene Kartoffelspalten und Kräuterschmand (E,J,I,F,N) glutenfrei
€ 14,90

Hühnerspieße vom Grill mit knackigem Wokgemüse
in roter Kokos-Curry-Sauce und Basmatireis (C) glutenfrei, lactosefrei
€ 15,90

Ragout vom Damhirsch mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Serviettenknödeln (E,A,J)
€ 16,90

Schweinemedallions im Speckmantel
mit leichtem Gorgonzolarahm, gebackenen Kartoffelspalten
und buntem Gemüse 2,3 (A,E,J,C)
€ 17,90

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel
mit Steinpilzrahm, Ofendrillingen und Beilagensalat (A,E,J,I)
€ 19,80

Gebackenes Hirschschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola,
auf Kartoffelstampf mit Kürbisstrudel (J,A,E)
€ 19,80

Österreichische Klassiker ...

Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
und Krautsalat, traditionell im Pfännchen serviert (A,E,I,J)
€ 9,80

Steirisches Backhendl
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl (A,E,F,I)
€ 12,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl (A,E,F,I)
€ 12,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl (A,E,F,I)
€ 17,90

Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Tiroler Speck und Zwiebeln ^{2,3} (A,E,J)
€ 8,90

Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse (A,E,J)
€ 9,90

Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomatenscheiben und Mozzarella (A,E,J)
€ 9,90

Flammkuchen mit Sauerrahm, Champignons, Speck und Zwiebeln (A,E,J)
€ 9,90

Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs, Spinat und Zwiebeln (A,E,H,J)
€ 10,90

Flammkuchen mit Sauerrahm, Prosciutto, Gorgonzola und Zwiebeln ^{2,3} (A,E,J)
€ 10,90

Kindergерichte

Pommes frites mit Ketchup (C,I,N)
€ 4,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,E,J)
€ 5,90

Fischstäbchen
mit Steakhouse-Pommes (A,E,J,N)
€ 6,90

Kleines Wienerschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup (A,C,E,N)
€ 6,90

Desserts und Österreichische Mehlspeisen

Hausgemachte Sachertorte (A,E,J,N)
€ 3,00

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,E,J,K)
€ 4,50

Ofenwarmer Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,E,J,N)
€ 4,50

Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Haselnuss-
creme gefüllt, mit Mandeln garniert (A,E,J,K)
€ 4,50

Eispalatschinken mit Schokoladensauce
und Mandeln garniert (A,E,J,N)
€ 4,90

Palatschinken mit warmen Kirschen, Vanilleeis,
Schokosauce und Sahne (A,E,J,K)
€ 5,90

„Steiramisu“ aus Äpfeln mit weißer Kernöl-Schokolade
und gerösteten Kürbiskernen (A,J,E,K)
€ 6,90

Kleine Eis-Träumereien

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen (E,J,K)
€ 3,90

2 Kugeln Stracciatellaeis mit Eierlikör (E,J)
€ 3,90

2 Kugeln Schokoladeneis mit Whisky-Sahnelikör und Krokant (E,J,K)
€ 3,90

2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka
€ 3,90

Offene Weine

Weißweine / Rosé 0,2

Weißweinschorle (1)	€4,00
Grüner Veltliner, trocken (1)	€ 4,00
Riesling, trocken (1).....	€ 4,50
Chardonnay, trocken.....	€ 5,00
Grauer Burgunder, trocken, (1)	€ 6,00
Sauvignon Blanc, fruchtig (1)	€ 5,00
Weißburgunder, halbtrocken (1)	€ 5,00
Rosé trocken (1)	€ 6,00

Rotweine 0,2

Zweigelt, trocken (1).....	€ 4,00
Blauburger, trocken (1).....	€ 4,50
Cuvée Cabernet und Syrah(1).....	€ 5,50
Merlot, trocken (1).....	€ 6,00
St. Laurent, halbtrocken(1)	€ 5,00

*Zum Feiern, Anstoßen ...
oder einfach zum Geniessen*

Prosecco

Glas 0,1 (1).....	€ 3,30
-------------------	--------

Sekt

Dahlberg Sekt Kellerei Schloss Affaltrach (1)	
Glas 0,1	€ 3,30
Flasche 0,75.....	€ 21,00

Champagner

Moët & Chandon Impérial 0,75 (1)	€ 69,00
Champagne Taittinger Brut Réserve 0,375 (1)	€ 35,00
Champagne Taittinger Prestige Rosé 0,375 (1)	€ 39,00

*Klassische Cafespezialitäten zubereitet
aus bestem Seeberger Kaffee*

Café Crema ⁽⁹⁾	€ 2,20
Pott Kaffee ⁽⁹⁾	€ 2,60
Espresso ⁽⁹⁾	€ 2,00
Espresso Macchiato ^(1,9)	€ 2,20
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	€ 3,50
Doppelter Espresso Macchiato ^(1,9)	€ 3,90
Cappuccino mit Milchschaum ^(1,9)	€ 2,50
Cappuccino mit Sahne ^(1,9)	€ 2,60
Latte Macchiato ^(1,9)	€ 2,80
Wiener Melange ^(1,9)	€ 2,90
Milchkaffee ^(1,9)	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne ⁽¹⁾	€ 2,90
Weißer Schokolade mit Sahne ⁽¹⁾	€ 2,90
Chai Latte ^(1,9)	€ 3,00

Tasse Tee

Kamillentee
Chai-Gewürztee
Pfefferminztee
Schwarztee
Kräutertee
Grüntee
Früchtetee
Rotbusch-Vanille

je € 2,40

**Alle Teesorten werden in der Teetasse nach Wunsch mit
Zitrone, Milch, Zucker oder Kandis serviert.**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Selters	0,25	€ 2,20
Mineralwasser Selters	0,75	€ 4,90
Eistee Pfirsich (3)	0,3	€ 2,20
Almdudler (1)	0,375	€ 3,10
Tonic Water (2,3,10)	0,2	€ 2,40
Bitter Lemon (2,3,10)	0,2	€ 2,40
Mirinda, Seven up, Pepsi (1,3,9)	0,2	€ 2,00
Mirinda, Seven up, Pepsi (1,3,9)	0,4	€ 3,20
Spezi (1,2,3,9,12)	0,2	€ 2,00
Spezi (1,2,3,9,12)	0,4	€ 3,20
Coca Cola light (1,2,12)	0,3	€ 3,00
Coca Cola Zero (1,2,12)	0,3	€ 3,00

Fruchtsäfte und Schorlen

Fruchtsäfte von Rapp´s – das „pure“ Vergnügen 0,2

Rapp´s Apfelsaft	€ 2,40
Rapp´s Orangensaft	€ 2,40
Rapp´s Kirschnektar	€ 2,40
Rapp´s Traubensaft	€ 2,40
Rapp´s Maracujanektar	€ 2,40
Rapp´s Multivitamin	€ 2,40
Rapp´s Bananennektar	€ 2,40
KiBa	€ 2,40

Saftige Erfrischungen als Schorle 0,4

Apfelschorle	€ 3,20
Orangenschorle	€ 3,20
Kirschschorle	€ 3,20
Traubenschorle	€ 3,20
Maracujaschorle	€ 3,20
Multivitaminschorle	€ 3,20
Johannisbeerschorle	€ 3,20

Bier

Radeberger Pilsner 0,3 (I,A)	€ 2,40
Radeberger Pilsner 0,5 (I,A)	€ 3,60
Radler 0,3 (I 3,A)	€ 2,40
Radler 0,5 (I 3,A)	€ 3,60
Binding naturtrüb 0,3 (I,A)	€ 2,60
Binding naturtrüb 0,5 (I,A)	€ 3,80
Weizenbier hell 0,3 (I,A)	€ 2,60
Weizenbier hell 0,5 (I,A)	€ 3,80
Weizenbier dunkel 0,5 (I,A)	€ 3,80
Kristallweizen 0,5 (I,A)	€ 3,80
Alkoholfreies Weizenbier 0,5 (A,I)	€ 3,80
Schwarzbier 0,33 (1,A,I)	€ 2,60
Alkoholfreies Bier 0,33 (A,I)	€ 2,60
Vita Malz 0,33 (A,1)	€ 2,60

Apfelwein

Apfelwein 0,25	€ 2,50
Apfelwein-Süss 0,25	€ 2,50
Apfelwein-Sauer 0,25	€ 2,50

Spirituosen 2 cl

Grand Marnier	€ 3,50
Calvados V.S.O.P	€ 3,50
Sambuca weiß und schwarz ⁽¹⁾	€ 2,50
Fernet-Branca	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Amaretto ^(,1)	€ 2,20
Baileys ^(,1)	€ 2,50
Ramazotti	€ 2,50
Averna	€ 2,50
Montenegro	€ 2,50
Rémy Martin V.S.O.P	€ 3,50
Asbach Uralt	€ 2,60
Jim Beam	€ 2,50
Jack Daniels	€ 2,50
Glenfiddich 12 J	€ 3,50

Feine Liköre von Prinz 2 cl

Pralinen Trüffel (1).....	€ 2,50
Marillen Limes	€ 2,50
Wildkirsche.....	€ 2,50
Holunder	€ 2,50

Edelbrände von Prinz 2 cl

Obstler (Birne/Apfel)	€ 2,50
Marille	€ 2,50
Williamsbirne.....	€ 2,50
Haselnuss.....	€ 2,50
Vogelbeere.....	€ 3,90
Kirsche.....	€ 3,90
Trester Brand im Holzfass gelagert.....	€ 3,90

Edle Obstbrände aus dem Eichenfass 2 cl

Prinz „Alte Marille“	€ 3,00
Prinz „Alte Williamsbirne“	€ 3,00
Prinz „Alte Waldhimbeere“	€ 3,00
Prinz „Alte Zwetschke“	€ 3,00

A: Getreideprodukte (Glutenhaltig) // B: Krebstiere // C: Sellerie // D: Sesamsamen // E: Eier // F: Senf // G: Weichtiere // H: Fisch // I: Schwefeldioxyde & Sulphide // J: Milch & Laktose // K: Nüsse // L: Lupine // M: Soja // N: Erdnüsse //

1: mit Farbstoff(en) // 2: mit Konservierungsstoff(en) // 3: mit Antioxidationsmittel // 4: mit Geschmacksverstärker(n) // 5: geschwefelt // 6: geschwärzt // 7: mit Phosphat // 8: mit Milcheiweiß // 9: koffeinhaltig // 10: chininhaltig // 11: mit Süßungsmittel // 12: enthält Phenylalaninquelle // 13: gewachst // 14: mit Taurin