

## *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

## *Sommerdrinks...*

„Montenegro Spezial“  
italienischer Kräuterlikör mit Tonic und Zitronensaft  
€ 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

Hausgemachter Eistee (alkoholfrei)  
€ 3,50

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

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

# Weinempfehlung

Rosé <sup>(1)</sup>  
Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim, Pfalz  
Spritzig,saftig-frischer Rosé  
€ 6,00 Glas 0,2

Sauvignon Blanc <sup>(1)</sup>  
Weingut Mantler/Niederösterreich  
Fruchtiger, sommerlicher Genuss  
€ 5,00 Glas 0,2

Chardonnay <sup>(1)</sup>  
Weingut Mantler/Niederösterreich  
Trockener, säurearmer Essensbegleiter  
€ 5,00 Glas 0,2

# Menü für Genießer

Cremige Tomaten-Mascarponesuppe <sup>(J)</sup> glutenfrei

\*\*\*

Doradenfilet mit mediterranem  
Tomatengemüse auf Kräuterrisotto <sup>(H,C,I)</sup> glutenfrei/ lactosefrei

\*\*\*

Hausgemachtes Basilikum-Zitronensorbet  
mit Himbeeren <sup>(J)</sup> glutenfrei/ lactosefrei

Menüpreis für 3 Gänge € 27,00

## *Kalte Vorspeisen*

Büffelmozzarella mit Olivenöl mariniert, auf Rucolasalat  
mit eingelegten Cherrytomaten (I,J,F) glutenfrei, vegetarisch  
€ 9,80

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

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolabeet mit  
Balsamico-Olivenöl mariniert und Parmesanspäne (I,F) glutenfrei/lactosefrei  
€ 10,90

Österreichisches Trio:  
Pikanter Liptauer/steirischer Vulcanoschinken mit frischem Kren/  
würziger Bergkäse mit scharfem Senf, Brot und Butter (A,J,I,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

Cremige Tomaten-Mascarponesuppe (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 (F,I) glutenfrei/lactosefrei  
€ 12,90

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

## *Vegetarische Spezialitäten*

Kartoffelgnocchi mit Sommergemüse  
in Tomaten-Mascarponesauce mit Parmesan glutenfrei (E,J)  
€ 12,90

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

Tiroler Kaspressknödel mit Kräuter-  
Sauerrahmdip und buntem Salat (A,E,J,F,I)  
€ 12,90

## *Fischgerichte*

Lachsfilet mit Zitronenöl,  
tomatisierten Kartoffelgnocchi mit Sommergemüse  
und Parmesan (H,I) glutenfrei  
€ 17,90

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

Doradenfilet mit mediterranem  
Tomatengemüse auf Kräuterrisotto (C,I) glutenfrei/ lactosefrei  
€ 17,90

## *Fleischgerichte*

Warm geräucherte Hühnerbrust  
mit steirischem Vulcano Schinken auf Kräuterrisotto  
mit buntem Gemüse <sup>2,3(A,C)</sup> lactosefrei  
€15,90

Schweinemedallions im Speckmantel  
mit Pfifferlingrahm, buntem Gemüse  
und Ofendrillingen <sup>2,3 (A,J,C)</sup>  
€ 16,90

Rinderfiletstreifen im Pfifferlingrahm  
mit Semmelknödel und buntem Salat <sup>(A,E,J,I,F)</sup>  
€ 19,80

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel  
mit Pfifferlingrahm, Ofendrillingen und Beilagensalat <sup>(A,E,J,I)</sup>  
€ 18,90

## *Saftig gebratene Steaks*

Schweinerückensteak 250 g € 14,90

Kalbshuftsteak 250 g € 19,80

Rinderfiletsteak 250g € 27,90

Wir servieren alle Steaks mit Kräuterbutter, gebackenen  
Kartoffelspalten, Sauerrahmdip und Beilagensalat <sup>(A,J,F,I)</sup>

## *Österreichische Klassiker ...*

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

Steirisches Backhendl  
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl <sup>(A,E,F,I)</sup>  
€ 11,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein  
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl <sup>(A,E,F,I)</sup>  
€ 11,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl <sup>(A,E,F,I)</sup>  
€ 16,90

## *Flammkuchen*

Flammkuchen mit Sauerrahm, Tiroler Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup> (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 <sup>2,3</sup> (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 hausgemachtem Püree (A,E,J)  
€ 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

Schokoladenbrownie (E,J,A)  
mit Basilikum-Zitronensorbet und Himbeeren  
€ 6,90

## *Kleine Eis-Träumereien*

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

2 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeerpüree (E,J)  
€ 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 <sup>(9)</sup> .....	€ 2,20
Pott Kaffee <sup>(9)</sup> .....	€ 2,60
Espresso <sup>(9)</sup> .....	€ 2,00
Espresso Macchiato <sup>(1,9)</sup> .....	€ 2,20
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup> .....	€ 3,50
Doppelter Espresso Macchiato <sup>(1,9)</sup> .....	€ 3,90
Cappuccino mit Milchschaum <sup>(1,9)</sup> .....	€ 2,50
Cappuccino mit Sahne <sup>(1,9)</sup> .....	€ 2,60
Latte Macchiato <sup>(1,9)</sup> .....	€ 2,80
Wiener Melange <sup>(1,9)</sup> .....	€ 2,90
Milchkaffee <sup>(1,9)</sup> .....	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>(1)</sup> .....	€ 2,90
Weißer Schokolade mit Sahne <sup>(1)</sup> .....	€ 2,90
Chai Latte <sup>(1,9)</sup> .....	€ 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 <sup>(1)</sup>	€ 2,50
Fernet-Branca	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Amaretto <sup>(,1)</sup>	€ 2,20
Baileys <sup>(,1)</sup>	€ 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 (J).....	€ 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