



**AUF EIN  
WIEDERSEHEN!**



**RAUM FÜR  
JEDEN  
GESCHMACK.**



# Getränke



## Aperitiv

- Uhudler Frizzante, Ronny Unger 0,1 \_\_\_\_\_ 4,50
- Brut trocken, A-NOBIS 0,1 \_\_\_\_\_ 4,50
- Rose Frizzante, Remushof Jagschitz 0,1 \_ 3,70

## Weissweine

- GV, Remushof Jagschitz, 1/8l \_\_\_\_\_ 4,50
- GV, Remushof Jagschitz, 1 FL \_\_\_\_\_ 25,-
- Gelber Muskateller, Mariel, 1/8l \_\_\_\_\_ 4,50
- Gelber Muskateller, Mariel, 1 FL \_\_\_\_\_ 25,-
- Adlersberg weiß, Robitza 1/8l \_\_\_\_\_ 4,80
- Adlersberg weiß, Robitza, 1 FL \_\_\_\_\_ 27,-
- Morillon, Muster-Poschgan, 1/8l \_\_\_\_\_ 4,80
- Morillon, Muster-Poschgan, 1 FL \_\_\_\_\_ 27,-

## Rotweine

- Zweigelt classic 1/8l \_\_\_\_\_ 4,90
- Zweigelt classic 1 FL \_\_\_\_\_ 29,-
- Blaufränkisch classic 1/8l \_\_\_\_\_ 4,90
- Blaufränkisch classic 1 FL \_\_\_\_\_ 29,-
- Cuveé Mersy, Remushof Jagschitz, 1/8l \_ 4,90
- Cuveé Mersy, Remushof Jagschitz, 1 FL \_ 29,-

- Spritzer rot & weiß 0,25 l \_\_\_\_\_ 2,50
- Spritzer rot & weiß 0,50 l \_\_\_\_\_ 4,90

## Bier

- Gösser Bier in der Flasche 0,5 l \_\_\_\_\_ 4,90

## Alkoholfreie Getränke

- Römerquelle 0,33 l \_\_\_\_\_ 2,50
- Römerquelle 1 l \_\_\_\_\_ 5,90
- Soda Zitron 0,25 l \_\_\_\_\_ 1,40
- Soda Zitron 0,5 l \_\_\_\_\_ 2,30
- Apfelsaft naturtrüb 0,25 l pur \_\_\_\_\_ 2,50
- Apfelsaft naturtrüb 0,25 l gespritzt \_\_\_\_\_ 2,30
- Apfelsaft naturtrüb 0,25 l LW \_\_\_\_\_ 1,90
- Apfelsaft naturtrüb 1 l pur \_\_\_\_\_ 6,-
- Traubensaft 0,25 l pur \_\_\_\_\_ 2,50
- Traubensaft 0,25 l gespritzt \_\_\_\_\_ 2,30
- Traubensaft 0,25 l LW \_\_\_\_\_ 1,90
- Traubensaft 1 l pur \_\_\_\_\_ 9,90
- SCHMEX Kräuterlimo 0,33 l \_\_\_\_\_ 2,60
- SCHMEX Kräuterlimo 1 l \_\_\_\_\_ 6,-
- Coca Cola 0,33 l \_\_\_\_\_ 3,80

## Kaffee & Tee

- Espresso \_\_\_\_\_ 2,70
- Doppelter Espresso \_\_\_\_\_ 3,90
- Espresso mit Milch \_\_\_\_\_ 2,90
- Doppelter Espresso mit Milch \_\_\_\_\_ 4,10
- Verlängerter \_\_\_\_\_ 3,10
- Melange mit Milchschaum \_\_\_\_\_ 3,70
- Früchtetee, Kräuter, Schwarztee \_\_\_\_\_ 3,60



# Speisekarte



## Vorspeise

- Gänseleber aus dem Pfandl auf getoastetem Brioche \_\_\_\_\_ 18,-

## Hauptspeisen

- Klassische Gänsekeule mit Rotkraut und Serviettenknödel \_\_\_\_\_ 29,-
- Hirschschnitzel in Mandelkruste mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren \_\_\_\_\_ 24,-
- Barbeque Schweinsripperl aus dem Ofen,  
Maiskolben, Süßkartoffel und Knoblauchsauce \_\_\_\_\_ 24,-
- Rote Rüben Penne mit Burrata \_\_\_\_\_ 16,-
- Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Käse \_\_\_\_\_ 14,-
- Flammkuchen mit Brie, Gorgonzola, Honig und Nüssen \_\_\_\_\_ 14,-
- Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup \_\_\_\_\_ 9,-

## Dessert & Mehlspeisen

- Kastanienreis mit Schokosauce und Baileysschlag \_\_\_\_\_ 8,-
- Frag uns gerne, welche Mehlspeisen wir Euch heute empfehlen dürfen. \_\_\_\_\_ 3,50

## Digestiv

- Williamsbirnenbrand 2 cl \_\_\_\_\_ 3,50
- Marillenbrand 2 cl \_\_\_\_\_ 3,50
- Grappa 2 cl \_\_\_\_\_ 3,50

