



**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 _ 4,50

Weissweine

GV, Remushof Jagschitz, 1/8l _____ 4,50
GV, Remushof Jagschitz, 1 FL _____ 25,—
Gelber Muskateller, Muster-Poschgan, 1/8l 4,50
Gelber Muskateller, Muster-Poschgan, 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
Blafränkisch classic 1/8l _____ 4,90
Cuveé Ines, Remushof Jagschitz, 1/8l____ 4,90
Siglos, Weingut Heinrich, 1/8l _____ 5,20

Spritzer rot & weiß 0,25 l _____ 2,50
Spritzer rot & weiß 0,50 l _____ 4,90

Bier

Golser Premium in der Flasche 0,5l _____ 4,90
Golser Premium in der Flasche 0,33l _____ 3,90
Golser Radler in der Flasche 0,33l _____ 3,90
Golser Nullerl in der Flasche 0,33l _____ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle 0,33 l _____ 2,50
Römerquelle 1 l _____ 5,90
Soda Zitron 0,25 l _____ 1,80
Soda Zitron 0,5 l _____ 3,60

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 _____ 9,90

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 _____ 7,—
Coca Cola 0,33 l _____ 3,80

Kaffee & Tee

Espresso _____ 2,80
Doppelter Espresso _____ 4,00
Espresso mit Milch _____ 3,00
Doppelter Espresso mit Milch _____ 4,20
Verlängerter _____ 3,20
Melange mit Milchschaum _____ 3,80
Früchtetee, Kräuter, Schwarztee _____ 3,90



Speisekarte



Vorspeise

Kürbiscremesuppe _____ 4,90
Bruschetta mit Wildhasenrücken und Dörrzwetschke _____ 9,50

Hauptspeisen

Surf & Turf – Garnele trifft Steak – Teriyaki Sauce und Süßkartoffeln _____ 34,-
3erlei Wildschnitzel (Reh, Wildschwein, Hirsch) mit Salat _____ 22,-
Wildburger
mit Rotkrautsalat, Preiselbeer-Birnen Chutney, Käse und Süßkartoffel _____ 22,-
Hirschragout mit Serviettenknödel _____ 22,-
Surschnitzel mit gemischtem Salat _____ 14,50
Herbstlicher Flammkuchen mit Kürbis, Feta und Honig _____ 16,-
Steinpilz-Maroni Gnocci _____ 16,-
Gebackener Zucchini mit Sauce Tartare _____ 13,50
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes _____ 9,-
Gemischter oder grüner Salat _____ je 3,50

Dessert & Mehlspeisen

Frag nach, welche Mehlspeise wir dir anbieten können. _____ 3,90

Digestiv

Williamsbirnenbrand 2 cl _____ 3,50
Marillenbrand 2 cl _____ 3,50
San Leonardo Grappa 2 cl _____ 5,20

Speisekarte gültig im Okt. 2025.

**Guten
Appetit!**