

## SUPPEN

<b>Leberknödel- oder Frittatensuppe groß</b>	A,C,F,G,L	<b>4,90 €</b>
<b>Leberknödel- oder Frittatensuppe klein</b>	A,C,F,G,L	<b>4,50 €</b>

## VEGETARISCH

<b>Geb. Champignons mit Sauce Tartare</b> (Champignons auch kleine Portion möglich)	A,C,G,M	<b>12,50 €</b>
<b>Cheese and Moore Körperl mit Steakpomes</b> (div.Käse Zwiebelringe, Preiselbeeren, Sauce Tataré)	A,C,G,M	<b>16,30 €</b>

## VEGAN

<b>Chilli sin Carne hausgemacht mit Reis</b>	A,F	<b>14,90 €</b>
--	-----	----------------

## HAUPTSPEISEN

<b>Holzhackerpfandl-Art des Hauses mit grünen Salat</b>	A,C,F,G,L,M	<b>14,70 €</b>
<b>Spareribs m. Steakpomes und 2 Saucen groß</b>	A,C,F,G,L,M	<b>23,60 €</b>
<b>Spareribs m. Steakpomes und 2 Saucen klein</b>	A,C,F,G,L,M	<b>18,60 €</b>
<b>Cordon bleu vom Schwein geb. mit Salat</b>	C,F,G,H,L,O	<b>16,70 €</b>
<b>Sur-Cordon bleu geb. mit Salat</b>	A,C,G,L,M	<b>17,70 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salat</b>	A,C,G,L,M	<b>14,40 €</b>
<b>Sur-Schnitzel vom Schwein geb. mit Salat</b>	A,C,G,L,M	<b>15,40 €</b>
<b>Hühnerschnitzel geb. mit Salat</b>	A,C,G,L,M	<b>15,40 €</b>
<b>Hühnerschnitzel natur mit Reis und Salat</b>	A	<b>16,50 €</b>
<b>Schweinsschnitzel natur mit Reis und Salat</b>	A,F	<b>15,50 €</b>
<b>Cevapcici mit Steakpomes, Senf, Ketchup</b> (Cevapcici auch kleine Portion möglich)	A,F,M	<b>14,90 €</b>
<b>Schnitzl-Fritz-Korb mit Steakpomes</b> (Huhn-,Schwein-,Sur geb., Mozzarellasticks)	A,C,G,M	<b>16,80 €</b>

## FÜR DIE KLEINEN

<b>MICKY MAUS-Huhn natur mit Pommes,Süsses</b>	A	<b>10,00 €</b>
<b>SCHNEEWITCHEN-Schwein natur,Pommes,Süsses</b>	A,F	<b>10,00 €</b>
<b>WICHTEL-Schnitzel geb.vom Schwein,Pommes,Süsses</b>	A,C,G	<b>9,00 €</b>
<b>RAPUNZEL-Schnitzel geb.vom Huhn,Pommes,Süsses</b>	A,C,G,H	<b>9,00 €</b>
Alternativ: statt Pommes gem.Salat oder Reis		

## TOAST`S nur von MO-FR

<b>Schinken-Käsetoast mit Ketchup</b>	A,G,L	<b>5,00 €</b>
<b>Landeplatztoast mit Speck, Schinken, Zwiebel, Käse, Spiegelei, Ketchup</b>	A,C,G,L	<b>8,00 €</b>

## BEILAGEN

<b>Petersilienkartoffel</b>	G	<b>4,50 €</b>
<b>Reis</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Steak Pommes</b>	A	<b>4,50 €</b>
<b>Ketchup, Senf oder Mayonnaise je Portion</b>	A,C,M,O	<b>0,60 €</b>
<b>Preiselbeeren, Kürbiskernöl, Saucen je Portion</b>	A,C,M,O	<b>1,70 €</b>

## SALATE

<b>Kartoffelsalat</b>	L,M,	<b>4,50 €</b>
<b>Blattsalat</b>	M	<b>4,50 €</b>
<b>Gurkensalat</b>	M	<b>4,50 €</b>
<b>Krautsalat</b>	M	<b>4,50 €</b>
<b>Mayonnaisesalat</b>	C,M	<b>5,10 €</b>
<b>Hühnerstreifensalat natur mit Kernöl</b>	A,L,M	<b>14,90 €</b>
<b>Backhendlsalat mit Kernöl</b>	A,C,G,M	<b>14,90 €</b>



## SÜSSES

<b>2 Stk. Marmeladepalatschinken m. Schlagobers</b>	A,C,G	<b>6,60 €</b>
<b>Landeplatzpalatschinken</b>	A,C,G	<b>9,40 €</b>
gefüllt mit Marmelade, Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers		
<b>Schokokuchen warm, Schlagobers+Schokosauce</b>	A,C,G,H	<b>6,30 €</b>
<b>Eis-Schokokuchen m. Schlagobers+Schokosauce</b>	A,C,G,H	<b>8,10 €</b>
<b>2 Stk. Eismarillenknödel m. Schlagobers</b>	G,H	<b>8,20 €</b>

**Alle Desserts werden von uns mit Früchten der Saison  
und viel Liebe verfeinert.**

## WARME GETRÄNKE

<b>Tee - verschiedene Sorten</b>		<b>3,60 €</b>
<b>Espresso klein</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Espresso groß</b>		<b>4,30 €</b>
<b>Melange mit Milchschaum</b>	G	<b>3,90 €</b>
<b>Verlängerter</b>	G	<b>3,40 €</b>
<b>Oma's Häferlkaffee mit Milchschaum</b>	G	<b>4,10 €</b>
<b>Cappuccino mit Schlagobers</b>	G	<b>4,50 €</b>
<b>Trinkschokolade mit Schlagobers</b>	G	<b>4,20 €</b>

## BIER UND ALKOHOLFREIES BIER

<b>Wieselburger</b>	<b>offen</b>	0,3l	<b>4,00 €</b>
<b>Wieselburger</b>	<b>offen</b>	0,5l	<b>5,00 €</b>
<b>Spezialbier</b>	<b>offen</b>	0,3l	<b>4,20 €</b>
<b>Spezialbier</b>	<b>offen</b>	0,5l	<b>5,20 €</b>
<b>Bierradler</b>	<b>offen</b>	0,3l	<b>4,00 €</b>
<b>Bierradler</b>	<b>offen</b>	0,5l	<b>5,00 €</b>
<b>Saurer Radler</b>	<b>offen</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Saurer Radler</b>	<b>offen</b>	0,5l	<b>4,90 €</b>
<b>Flaschenbier</b>	<b>Flasche</b>	0,5l	<b>4,70 €</b>
<b>Gösser alkoholfrei</b>	<b>Flasche</b>	0,5l	<b>4,70 €</b>

Alle Biere in unserer Speisekarte enthalten glutenhaltiges Getreide: A

## SPIRITUOSEN

<b>Marillen-Himbeer- oder Birnen-Schnaps</b>	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>Haselnuss-Schnaps</b>	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>Baileys</b>	2cl	<b>3,70 €</b>
<b>Jägermeister</b>	2cl	<b>3,40 €</b>
<b>Bacardi Cola</b>		<b>4,70 €</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Eistee Zitrone, Kräuter-oder Apfelsaftlimonade</b>		0,25l	<b>3,00 €</b>
	<b>gespritzt mit Soda</b>	0,25l	<b>2,40 €</b>
	<b>gespritzt mit Wasser</b>	0,25l	<b>2,00 €</b>
	<b>gespritzt mit Soda</b>	0,5 l	<b>4,80 €</b>
	<b>gespritzt mit Wasser</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>Frucade</b>	<b>Flasche</b>	0,35l	<b>3,80 €</b>
<b>Pago hell oder dunkel</b>	<b>Flasche</b>	0,20l	<b>3,90 €</b>
	<b>gespritzt mit Soda</b>	0,3 l	<b>4,80 €</b>
	<b>gespritzt mit Wasser</b>	0,3 l	<b>4,40 €</b>
	<b>gespritzt mit Soda</b>	0,5 l	<b>5,70 €</b>
	<b>gespritzt mit Wasser</b>	0,5 l	<b>4,80 €</b>
<b>Cola oder Cola Zero</b>	<b>Flasche</b>	0,33l	<b>3,80 €</b>
<b>Mineral - mit oder ohne Kohlensäure</b>	<b>Flasche</b>	0,35l	<b>3,20 €</b>
<b>Red Bull</b>	<b>Dose</b>	0,20l	<b>4,50 €</b>
<b>Zirbenlimonade</b>		0,4 l	<b>4,70 €</b>
<b>Soda</b>		0,25l	<b>1,80 €</b>
<b>Leitungswasser Himbeer oder Holunder</b>	<b>Glas</b>	0,25l	<b>1,40 €</b>
<b>Leitungswasser Himbeer oder Holunder</b>	<b>Glas</b>	0,50l	<b>2,80 €</b>
<b>Leitungswasser</b>	<b>Glas</b>	0,25l	<b>0,90 €</b>

Wasser ist als Beigetränk gratis

## JUGENDGETRÄNKE

<b>Soda -Zitrone oder</b>			
<b>Soda - Himbeer, -oder Soda Holunder</b>	<b>Glas</b>	0,25l	<b>2,20 €</b>
<b>Soda - Zitrone oder</b>			
<b>Soda - Himbeer, -oder Soda Holunder</b>	<b>Glas</b>	0,50l	<b>4,00 €</b>

## OFFENE WEINE

<b>Grüner Veltliner</b> fruchtig, leicht, bekömmlich, trocken	1/8l	<b>2,10 €</b>
<b>Blauer Portugieser</b> süffig, fruchtig, mild	1/8l	<b>2,10 €</b>
<b>Wein gespritzt</b>	1/4l	<b>3,00 €</b>
<b>Wein gespritzt</b> (1/8 Wein auf 1/2 mit Soda)	1/2l	<b>4,80 €</b>
<b>Kaiser Spritzer</b>	1/4l	<b>3,70 €</b>
<b>Aperolspritzer (Prosecco)</b>	1/4l	<b>5,70 €</b>
<b>Kräuterlimo mit Wein</b>	1/4l	<b>3,60 €</b>
<b>Hugo (Prosecco)</b>	1/4l	<b>5,50 €</b>
<b>Schilerolspritz</b>	1/4l	<b>5,50 €</b>

## SCHAUMWEIN

<b>Prosecco (Flasche)</b>	0,75l	<b>26,40 €</b>
<b>Prosecco (Glas)</b>	0,1l	<b>4,40 €</b>

## WEINE AUS DER BOUTEILLE

### **Welschriesling 13,5% VOL**

Süffig, mit frischen Duft nach frühreifen grünen Apfel und ein klein wenig Exotik, duftig, spritzig und lebendig am Gaumen und animierende Säure.

1/8l

**3,30 €**

**Weingut 20iger Schulz-Göttlesbrunn-Carnuntum**

0,75l

**19,80 €**

### **Grüner Veltliner "Hundschupfen" 13,0% VOL**

ausgeprägtes Fruchtspektrum nach reifen Birnen, Quitten, vollen Orangen, untermalt mit einer Prise Pfeffer, kraftvoll und elegant, kräftigem Würzschleier, sein feines Säurespiel vollendet die Harmonie dieses edlen Lagenveltliners.

1/8l

**4,10 €**

**Weingut Hagn-Mailberg-Weinviertel**

0,75l

**24,60 €**

### **Wiener gemischter Satz 12,00% VOL**

erfrischend, feine Würze, grüner saftiger Apfel, reife Zitrusnoten, leichtfüssig und schwungvoll, stimmige Balance.

1/8l

**4,20 €**

**Weingut Christ-1210Wien**

0,75l

**25,20 €**

**Alle Weine in unserer Speisekarte enthalten Sulfite: 0**

## WEINE AUS DER BOUTEILLE

### **Sweet Red Pearl "Roesler Spätlese" 8% VOL**

tiefes Rubin, dunkle Waldbeeren, einladende  
Fruchtsüße. Harmonie von Zucker und Säure.

**Weingut Maranda-Sarasdorf-Carnuntum(nur Flasche)** 0,375l **15,50 €**

### **Blauer Zweigelt 12,50% VOL**

Duft nach dunklen Beeren, zartgliedrig, schlanke Textur,  
Weichsel, Brombeeren und Orangenesten, lebendige  
Säurestruktur, sortentypisch, unkompliziert.

**Weingut Hagn-Mailberg-Weinviertel** 1/8l **4,00 €**  
0,75l **24,00 €**

### **Cuvée "Die Zeitreise" 14% VOL**

Ausgewogen, feine Gewürzaromen, dunkle Frucht  
à la Waldbeeren, frische Zwetschken und Kirschen,  
winzige Prise Kardamom und Nelken; aromatisches  
Decapo, feingliedrig, zartes Gerbstoffnetz, überzeugende  
Balance, gute Länge.

**Weingut Eichenwald-Horitschon-Burgenland** 1/8l **3,90 €**  
0,75l **23,40 €**

**Alle Weine in unserer Speisekarte enthalten Sulfite: 0**