

Weinwirtschafts Klassiker

Schmankerl Brett A C G J L	pro Person € 22.00
Österreichische Wurstspezialitäten Bergblumenkäse Essiggurke Radi Kren Senf Ei <i>snack board - austrian sausages and cold cuts mountain flower cheese pickles radishes horseradish mustard egg</i>	
Käsebrettl A G L	€ 16.00
Österreichische Käsesorten Holzofenbrot Saisonale Kondiments <i>selection of austrian cheese - crispy bread seasonal condiments</i>	
Weinwirtschafts Wurstsalat I J L	€ 18.00
Laugenstange Rote Zwiebeln Gewürzgurke <i>sausage salad - pretzel sticks / red onions pickles</i>	
Frittatensuppe A C G I	€ 14.00
Siedfleisch Wurzelgemüse <i>beef soup with sliced herb crepes - beef root vegetables</i>	
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A C G L	€ 19.00
Bergkäse Grüner Salat <i>cheese spaetzle with caramelized onion - mountain cheese green salad</i>	
Kaspressknödel A C G	€ 19.00
Pilzschaum Blattspinat <i>cheese bread dumplings – mushroom foam spinach</i>	
Wiener Tafelspitz G I L	€ 29.00
Rahmspinat Apfelkren Petersilienkartoffeln <i>boiled veal - creamed spinach / apple horseradish / parsley potatoes</i>	
Original Wiener Schnitzel A C G J L	klein € 24.00 groß € 32.00
Kartoffel-Gurken Salat Preiselbeeren Zitrone <i>original Wiener Schnitzel - potato cucumber salad / cranberries lemon</i>	
Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb A C G J L	€ 18.00
Kartoffel-Gurken Salat Schnittlauch Estragon Senf <i>meatballs from local veal - potato cucumber salad / chives tarragon mustard</i>	
karamellisierte Kaiserschmarrn für 2 Personen A C G	€ 22.00
Zwetschgen Kompott Vanille-Eis Rum Rosinen a part <i>cut-up and sugared pancake – plum compote / vanilla ice cream / rum raisins</i>	

Aus dem Steinofen

Flammkuchen A | D | G | J

tarte flambée

Tiroler Speck | Schmand | Frühlauch € 14.00

tyrolean bacon / sour cream / spring onion

Kürbis | Ziegenkäse | Honig € 14.00

pumpkin / goat cheese / honey

Hirschschinken | geschmorte Zwiebeln | Meerrettich € 14.00

venison ham / braised onions / horseradish

Waldpilze | Parmesan | Schnittlauch € 14.00

wild mushrooms / parmesan cheese / chives

Räucherlachs | Meerrettich | Honig | Senf | Dill € 14.00

smoked salmon / horseradish / honey / mustard / dill

Saisonale Empfehlungen

Vorspeisen

starter

Herbstliche Blattsalate G | H | I € 16.00

Schwarzwurzel | Estragon | Topfencreme

autumnal leaf salad – black salsify / tarragon / curd cheese cream

Tatar vom Rind A | C | G | J | L € 19.00

Gebeiztes Eigelb | Schnittlauchmayonnaise | Meerrettich

cured egg yolk – chives mayonnaise / horseradish

Lauwarmes Saiblings Filet D | G | L € 19.00

Krautsalat | grober Senf | Dill

char fillet – coleslaw / coarse mustard / dill

Große Mahlzeiten

main course

Tiroler Schlutzkrapfen A | C | G | I | L € 22.00
Röstzwiebelschaum | Waldpilze | Topfen | Schnittlauch
tyrolean ravioli – roasted onion foam / wild mushrooms / curd cheese / chives

Gebratenes Zander Filet A | D | G | J | L € 28.00
Kräuter-Riesling Schaum | Wurzelgemüsestampf
seared pike-perch fillet – herb riesling foam / root vegetable mash

Rindergulasch mit Paprika A | G | J | L € 29.00
Sauerkraut | Sauerrahm | Spätzle
Beef goulash with bell peppers – sauerkraut / sour cream / spaetzle

Süße Schmankerl

sweet specials

Williams Birnen Sorbet G | H € 8.00
Birnenkompott | Lorbeer | Orange
Williams pear sorbet – pear compote / bay leaf / orange

Weinwirtschafts Apfelstrudel A | C | G | H € 12.00
Vanille Eis | Mandel | Rum
Weinwirtschaft's apple strudel – vanilla ice cream / almond / rum

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A-Gluten | gluten; B-Schalentiere | crustaceans; C-Ei | egg products;
D-Fisch | fish products; E-Erdnüsse | Peanut; F-Soja | Soybeans;
G-Lactose | lactose; H-Schalenfrüchte | nuts; I-Sellerie | celery;
J-Senf | mustard; K-Sesam | sesame; L-Schwefeldioxid&Sulphite | Sulfur dioxide & sulfites; M-Lupine | Lupine;
N-Weichtiere | shellfish

Schnaps

4cl

Piekfeine Brände – Birgitta Rust Bremen | Deutschland

je € 9.00

Bruder Jacob ~ Bergkräuter Geist | 404 ~ Fichtenwipfel Geist

Distillate of Alpine Herbs / Distillate of Spruce Tips

Reisetbauer Kirchberg- Thening | Österreich

ab € 9.50

Vogelbeere | Marille | Schlehdorn | Williams Birne

Rowan berry / apricot / sloe / williams pear

Kurt Angerer Lengenfeld | Österreich

€ 16.00

Apricot Brandy 16 years

Brennerei Gölls Riegersburg | Österreich

ab € 9.00

Alter Apfel | Kriecherl (Wildpflaume) | Alte Zwetschge | Herzkirsche | Quitte

Barrel aged apple / wild plum / barrel aged plum / sweetheart cherry / quince

Süssweinempfehlung

0,375l

Kremstal

2009

Riesling Beerenauslese

€ 55.00

Weingut Mantlerhof

Honig-gelber Pfirsich-reife Marille

Leithaberg

2021

Sauvignon Blanc & Welschriesling Spätlese

0.1l € 9.00

Weingut Heidi Schröck

€ 34.00

Fruchtig-aromatisch-elegant

2021

„auf den Flügeln der Morgenröte“

€ 128.00

Ruster Ausbruch Furmint | Grauburgunder | Welschriesling

Weingut Heidi Schröck

Komplex-Mandarinenzesten-Honig

Wasser

Staatlich Fachingen Deutschland 0.25L | 0.75L € 5.00 | € 10.00
medium | ohne

Bismark Deutschland 0.75L € 10.00
feinperlig | ohne

Softs

Fritz Hamburg 0.2L € 5.00
Hamburg | Deutschland
Kola | Kola ohne Zucker | Mischmasch | Orange | Zitrone
Bio-Rhabarberschorle | Bio-Apfelschorle

Schweppes 0.2L € 5.00
Genf | Schweiz
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry | Pomegranate

Fruchtsäfte 0.2L € 5.00
Apfel klar | Banane | Johannisbeere | Pfirsich | Traube rot | Kirsche

Alkoholfreie Getränke

Ginger Lemonade €10,50
Ingwer | Zitrone | Soda

Rosafree & Tonic €10,50
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Schweppes Tonic Water

Aperitif Getränke

„Der Kleine Jacob“ ~ Hausapero € 11.50
Amouro Vermutivito | Zitrone | Grapefruit | Tonic

Rosalie Spritz € 14.00
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Loimer Extra Brut

Schaumwein

Loimer Extra Brut 0.1L 0.75L Fred Loimer Langenlois Kamptal	€ 10.00 € 65.00
Bründlmayer Rosé 0.1L 0.75L Weingut Bründelmayer Langenlois Kamptal	€ 12.00 € 75.00
Prisecco weißduftig alkoholfrei 0.1L 0.75L Manufaktur Jörg Geiger Schlat Baden-Württemberg	€ 8.00 € 50.00

Wein

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte mit einer erlesenen Auswahl an offenen Weinen und Flaschenweinen aus den besten Regionen Österreichs.

Bier vom Fass

Oberdorfer Helles 0.3L 0.5L Marktoberdorf Bayern	€ 5.40 € 7.40
Jever Pilsener 0.3L 0.5L Jever Niedersachsen	€ 5.40 € 7.40
Alsterwasser 0.3L 0.5L Jever Pilsener Zitronenlimo	€ 5.40 € 7.40

Bier aus der Flasche

Allgäuer Büble Weißbier Hell 0.5L Allgäuer Brauhaus AG Kempten Bayern	€ 7.40
Allgäuer Büble Weißbier Hell alkoholfrei 0.5L Allgäuer Brauhaus Kempten Bayern	€ 7.40
Radeberger Pils alkoholfrei 0.33L Radeberger Exportbierbrauerei Radeberg Sachsen	€ 5.40