

Aus dem Suppentopf - soups / starter - (A,C,G,L,M,O)

Backerbsensuppe – Clear soup with fried butter pearls  4,00

Nudelsuppe - Clear soup with noodles 4,00

Frittatensuppe sliced pancake soup 4,00

Tagessuppe – soup of the day 4,00

hausgemachte Leberknödelsuppe 5,20
clear soup with liver dumpling

Kaspreßknödelsuppe clear soup with cheese dumplings  5,20

Gulaschsuppe mit Brot - Goulash soup with bread  6,20



Salate - mit unserem Hausdressing oder Essig-Öl (A,C,G,O,L,M,N)
Salad – with our special house-dressing or only with oil and vinegar



kleiner Beilagensalat – small mixed salad  4,50

gemischter Salatteller mixed salad 5,80

Salat mit Hausdressing und gebackenen Hühnerbruststreifen 10,50
Mixed salad with slices of breaded chicken, with house-dressing



Für den kleinen Hunger und Jause - Snacks (A,C,E,F,G,M,N,O,P,L)

Paar Frankfurter mit Brot und Senf 4,70
Frankfurter sausages with mustard and bread 

Schinken-Käse Toast mit Salat 7,00
ham-cheese toast with salad

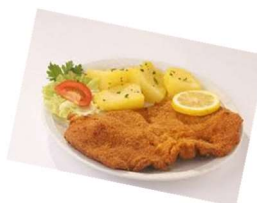
Portion Pommes – french fries  4,20

Bauernbrot, belegt mit Speck 7,00
farmers bread with bacon



Hauptspeisen – Main dishes - (A,C,E,F,G,M,N,O,PL)

<i>Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, dazu Pommes Frites</i> <i>meatloaf with fried egg and french fries</i>	9,50
<i>Currywurst – mit Currysauce, dazu Pommes Frites</i> <i>Curry sausage – with curry sauce and french fries</i>	9,50
<i>Wiener Schnitzl vom Schwein mit Beilage</i> <i>Breaded escalope (pork), side dish</i>	12,00
<i>Wiener Schnitzl vom Huhn mit Beilage</i> <i>Breaded escalope (chicken), side dish</i>	12,50
<i>Cordon Bleu vom Schwein mit Beilage</i> <i>Breaded escalope (pork), filled with cheese and ham, side dish</i>	13,00
<i>Cordon Bleu vom Huhn mit Beilage</i> <i>Breaded escalope (chicken), filled with cheese and ham, side dish</i>	13,50
<i>Fisch-Filet gebacken mit Beilage</i> <i>breaded fish filet, side dish</i>	9,50
<i>Kartoffelgröstl mit Speck und Ei</i> <i>scaloped potatoes with bacon and fried egg</i>	9,00
<i>Spinatknödel mit Butter und geriebenen Bergkäse</i>	8,70



Desserts – desserts (A,C,G,F,H)

<i>Hausgemachter Apfel-oder- Topfen-Heidelbeerstrudel</i> <i>-apple cake or sweet cheese cake</i>	3,50
<i>Obst – Blechkuchen (Obst je nach Saison)</i> <i>special kind of cake with fresh fruits</i>	3,50
<i>Portion Sahne zum Kuchen - whipped cream</i>	1,00



A=Gluten, L=Sellerie, O=Schwefeldioxid/Sulfite, B=Krebstiere, M= Senf, C=Eier, G=Milch D=Fisch, P=Lupinen, E=Erdnüsse, R=Weichtiere, F=Sojabohnen, N= Sesamsamen, H= Schalenfrüchte

Säfte und Limonaden

Apfelsaft, Orangensaft, Cola oder Zitronenlimonade	0,25 l	2,50
	0,50 l	4,50
gespritzt mit Wasser	0,50 l	2,80
gespritzt mit Soda	0,25 l	2,40
	0,50 l	3,20
Johannisbeere oder Multivitamin Fruchtsaft	0,25 l	2,80
gespritzt mit Soda	0,50 l	3,20
Almdudler, Cola light (Flasche)	0,33 l	2,80
Mineralwasser, still oder prickelnd (Flasche)	0,33 l	2,30
	0,50 l	2,50
Holunder Soda, Soda Zitron	0,50 l	2,80



Bier

vom Fass!!!

Bier/Radler	0,30 l	3,20
	0,50 l	4,20
Hefe Weizen (Flasche)	0,50 l	4,70
Weissbier (Alkohol-frei, Flasche)	0,50 l	4,70



Wein

Grüner Veltliner oder Zweigelt	1/8 l	2,50
Gespritzter Weiß oder Rot	0,25 l	3,00
Gespritzter süß	0,25 l	3,00
Sommerspritzer (1/8 l Wein, 3/8 Soda)	0,50 l	4,00

Schnäpse und Liköre

Obstler, Marille, Birne, Zirben 2 cl 2,50

Warme Getränke

Kleiner Espresso 2,30

Großer Espresso 3,50

Verlängerter (Tasse Cafe) 2,50

Cappuccino (Milchschaum) 3,50

Haferl heißer Kakao mit Sahne 3,50

Haferl Tee 2,50

(Schwarz, Pfefferminze, Kräuter, Grün, Kamille, Früchte)



Alter Sünder - Kakao mit Rum 4,50

Glühwein oder Jagatee 4,50

Tee mit 2 cl Rum 4,00



*Wir danken für Ihren Besuch und hoffen auf ein baldiges
Wiedersehen!*

Familie Schroll und Mitarbeiter