

GETRÄNKE

Weißwein

Cuvée Weiß

12,0 % Vol. | Achterl ...EUR 1,40

Grüner Veltliner 2019

12,5 % Vol. | Achterl ...EUR 2,00

Grüner Veltliner Reserve 2018

-Barrique-

13,5 % Vol. | Achterl ...EUR 3,00

Primus 2019

11,5 % Vol. | Achterl ...EUR 2,00

Gelber Muskateller 2019

12,0 % Vol. | Achterl ...EUR 2,50

Roséwein

Rosé Blaufränkisch 2019

12,5% Vol. | Achterl ...EUR 2,00

Rotwein

Blaufränkisch

13,5% Vol. | Achterl ...EUR 1,40

Zweigelt 2018

13,5% Vol. | Achterl ...EUR 2,00

Blaufränkisch Vollendung 2017

-Barrique-

13,5% Vol. | Achterl ...EUR 3,00

Zum Mitnehmen...

All unsere Speisen und Weine gibt es auch zum Mitnehmen.

Wir dürfen Sie darauf hinweisen, dass wir keine mitgebrachten Behälter annehmen.

Verpackung zum Mitnehmen: groß: € 0,50 | klein: € 0,30

alkoholfrei

Selbstg'machter Holunderblütensaft

0,25l ...EUR 1,40

Traubensaft

0,25l ...EUR 2,80

Schmex

0,25l ...EUR 1,50

Frucade in der Flasche

0,35l ...EUR 2,20

Mineral in der Flasche

0,35l ...EUR 1,60

1l ...EUR 3,80

spritzig

Spritzer

-rot oder weiß-
0,25l ...EUR 1,90

Süßer oder Tiroler

-rot oder weiß-
0,25l ...EUR 2,10

Hugo

EUR 3,00

Schnäpse

Wacholder

EUR 2,00

Kaffeelikör

EUR 2,00

Williamsbirne

EUR 2,00

Weichsellikör

EUR 2,00

Marille

EUR 2,50

Bäuerinnentequila

EUR 2,50

Bauerntequila

EUR 2,50

SPEISEN

Brote

Schmalzbrot
EUR 2,40

Liptauerbrot
EUR 3,50

Zwiebelschmalzbrot
EUR 3,10

Leberpastetenbrot
EUR 3,50

Bratenfettbrot
EUR 2,90

Grammelschmalzbrot
EUR 2,90

Spezierschmalzbrot
Gurkerl-Pfefferoni-Paprika-gehackt
EUR 3,50

Butterbrot
EUR 2,90

kalt

Geselchtes
EUR 4,30

Luftgeselchtes
vom Schwein
EUR 4,80

Kümmelbraten
EUR 4,30

Gemischte Platte
Geselchtes-Kümmelbraten-
Surbraten-Presswurst-
Luftgeselchtes-Blunze-Leberpastete
EUR 5,80

Surbraten
EUR 4,30

Surrripperl
EUR 4,30

Käseplatte
Gauda-Traubgold-Emmentaler-
Liptauer-Kräuteraufstrich-Butter
EUR 6,60

Presswurst
EUR 3,90

Luftgetrocknetes
vom Wild
EUR 8,20

Blunze kalt
EUR 3,80

Wildwurst
EUR 5,70

sauer

Presswurst sauer
EUR 4,30
+Kernöl EUR 4,90

Saure Extrawurst
EUR 4,30
+Kernöl EUR 4,90

Blunze sauer
EUR 4,30
+Kernöl EUR 4,90

Wurstsalat
Wurst-Käse-Gurkerl-Paprika
EUR 5,20
+Kernöl EUR 5,80

Rindfleisch sauer
EUR 5,20
+Kernöl EUR 5,80

Wildwurst sauer
EUR 6,10
+Kernöl EUR 6,70

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu den Allergenen.

Mittagskarte

Schweinsbraten
EUR 4,80

Selchwüstel
EUR 4,30

Surbraten
EUR 4,80

Blunze
EUR 4,30

Kümmelbraten
EUR 4,80

Erdäpfelschmarren
EUR 2,00

Surrripperl
EUR 4,80

Sauerkraut
EUR 2,00

Hauswürstel
EUR 4,30

Krautsalat
EUR 2,00

warm

Hauswürstel
EUR 4,30

Erdäpfelschmarren
EUR 2,00

Selchwüstel
EUR 4,30

Sauerkraut
EUR 2,00

Blunze
EUR 4,30

Beilagen

Butter
EUR 1,00

Portion Liptauer
EUR 3,50

Scheibe Brot
EUR 1,00

Käse
EUR 4,30

gekochtes Ei
EUR 1,00

Krautsalat
EUR 2,00

Kren
EUR 1,00

Sauerkraut
EUR 2,00

Gurkerl & Pfefferoni
EUR 1,60

Süßes

Schmerstrudl
EUR 2,80

Nussbusserl
EUR 2,80

Grammelkuchen
EUR 2,80

Weinecken
EUR 2,80

Gemischte Mehlspeise
EUR 3,50

Weißwein



Gelber Muskateller 2019

11,00 €

Mittleres Gelb, Noten nach Holunderblüten und Rosen, saftig weiße Steinobstfrucht und angenehmes Säurespiel.

Primus 2019

7,00 €

Unser Primus ist eine Cuveé aus den Rebsorten Müller Thurgau und Gelben Muskateller. Unser Jungwein besticht durch seine einzigartige Frucht wie sie nur in einem frisch gekelterten Wein zu finden ist. Zart muskierende Noten und eine lebendige Kohlensäure bestimmen das Geschmacksbild und bilden einen harmonischen Gesamteindruck.

Grüner Veltliner 2019

7,00 €

Unser klassischer Veltliner besticht mit hellem grüngelb, frischen Duft nach grünem Apfel und reifen Pfirsich. Am Gaumen mittelkräftig mit dem typischen „Pfefferl“ und feinen Apfelnoten. Eine gut integrierte frische Säurestruktur verspricht hohes Trinkvergnügen mit fruchtigem Nachhall.

Rotwein

Blaifränkisch Rosé 2019

7,00 €

Unser reinsortiger Blaifränkisch Rosé verführt im Glas mit hellem Pink; in der Nase nach Himbeeren, Rosenblüten und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch mit hohem Trinkvergnügen.

Rotwein

Blaifränkisch Vollendung 2017

15,00 €

Für unsere Vollendung werden nur die besten Trauben aus bis zu 70 Jahre alten Blaifränkisch-Stöcken gekeltert, und danach ein Jahr lang in hochwertigen französischen Barriquefässern ausgebaut.

Zweigelt Klassik 2018

7,00 €

Dunkles Rot mit violetten Reflexen, schöne Frucht nach Herzkirschen und Weichseln, am Gaumen kraftvoll und harmonisch nach Waldbeeren und schwarzem Holunder. Im Abgang lang und umgänglich.