

Aperitifs ohne Alkohol



Freshness Lover

Limettensaft, LOBSTERS Lemon Mint und Eiswürfel

€ 5,90

LOBSTERS Lemon Mint auf Eis

€ 4,90

SIMPLICITY ORGANICS Ginger Ale,
Limettensaft und frischer Ingwer

€ 5,90



THE GARDENER ORGANICS Tonicwater,
Holundersaft, Eiswürfel, Gurkenscheiben und Zitronensaft

€ 5,90

Aperitifs mit Alkohol

ORANGE SPRITZ

4cl Campari od. Aperol mit ORGANICS Black Orange,
Eiswürfel, Orangenscheibe

€ 7,90

VERRY BERRY

4cl Ramazzotti Aperitivo
ORGANICS Purple Berry, frische Beeren, Eiswürfel

€ 7,90



LIMONCELLO SPRITZ

4cl Limoncello, Prosecco
ORGANICS Bitter Lemon, Eiswürfel

€ 7,90

Ramazzotti Aperitivo Rosato

4cl Aperitivo Rosato mit LOBSTERS Lemon Mint, Eiswürfel

€ 7,90



Italian Angel € 7,90
4cl Martini Bianco
LOBSTERS Lemon Mint, Zitrone und Eiswürfel

LOBSTERS Aperol € 7,90
4cl Aperol mit LOBSTERS Lemon Mint und Eiswürfel

Aperol Spritz € 7,90
Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel und Orange



Hugo € 6,90
Prosecco, hausgemachter Hollersaft, Soda und Eiswürfel

Campari Soda € 6,90
auf Eis mit Zitronenscheibe



Campari Orange € 7,90
auf Eis mit Orangenscheibe

Campari Lover € 7,90
4cl Campari, LOBSTERS Lemon Mint mit Eiswürfel
und Orangenscheibe

Suppen - Soups

unsere frische hausgemachte Rindsuppe
servieren wir in Oma's Suppentopf

Kaspreßknödelsuppe ACFGL
cheese dumpling soup

€ 6,80

Fritattensuppe ACGL
clear soup with strips of pancake

€ 5,90

Specknockerlsuppe ACGLM
small dumplings with bacon

€ 6,50

Backerbsensuppe ACGLM
clear soup with little balls of fried batter

€ 5,90

Omas Suppentopf ACFL
*mit Rindfleisch, Nudeln und Suppengemüse
with beef, noodles, veggies*

€ 8,90

Kaspreßknödel

Zutaten:

- 4 Eier
- 125ml lauwarme Frischmilch
- 100g Pizzakäse
- 100g Gorgonzola
- 100g Spätzlekäse
- 20g Steinerkäse (optional)
- 300g Knödelbrot (je nach Festigkeit mehr/ weniger)
- 50g Zwiebelwürfel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 2 MSP Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 gekochte Kartoffel

Ingredients:

- 4 eggs,
- 125 ml lukewarm milk
- 100g Mozzarella
- 100g Spätzle cheese and
- 100g Gorgonzola
- 300g stale Bread cut ubn cubes
- 50 g onions chopped
- parsley & chives chopped
- salt, pepper, nutmeg
- 3 boiled potatos

Zuerst die Zwiebelwürfel in etwas Öl glasig anrösten.
Danach die lauwarme Milch darüber schütten.
Das Knödelbrot mit dem Käse, Schnittlauch, Petersilie,
Salz, Pfeffer und Muskatnuss zusammen mischen.
Nun die Zwiebel Milch Mischung über den Rest schüt-
ten und kräftig durch mischen. Kartoffel mit einer Reibe



klein reiben und untermischen.
Jetzt die 4 Eier dazu geben und nochmal durchmischen. Runde feste Knödel formen, diese ruhen 10 Minuten

auf einem Brett oder Teller.
Danach werden sie flach gedrückt und in einer Pfanne mit wenig heißem Fett langsam goldbraun gebacken.
Oma's Tip: die Knödel sind fertig zum umdrehen, wenn an der Oberfläche der Käse zu schmelzen beginnt.
Die Knödel schmecken perfekt in der Suppe oder auf einem frischen Salatteller. Wir wünschen Euch ein gutes Gelingen beim Nachmachen

Heat onions in a little oil and add lukewarm milk.
Mix in a bowl all other ingredients and pour over milk with the onions, mix well. Grate potato finely and add.
Now add the eggs and mix again well. Form firm little dumplings and set them to rest for about 10 minutes.
Afterwards press the dumplings flat and fry slowley in a pan with little fat until golden brown.
Oma's Tip: dumplings are ready to turn over, when the cheese starts to melt on top.

Vorspeisen - starters

Knoblauchbrot AG  € 5,20
garlic bread

Maiskolben mit Kräuterbutter  € 5,50
corn on the cob with garlic butter



Grillfleisch - Sandwich ACGMO € 14,90
 mit Salatgarnitur, Kräuterbutter & Cocktailsauce
roll with grilled meat, salad, garlic butter & cocktail sauce

Beef Tartare ACFGMO
 Rinderfilet, Paprika, Zwiebel, Kapern, Gurkerl,
 dazugetoastetes Weissbrot und Butter
*beef filet, peppers, onions, capers, gherkins,
 with toasted bread and butter*

	klein	groß
€	19,90	27,90



Salate - Salads

Filetstreifen auf Ruccolasalat AFO € 19,90
 mit Olivenöl - Balsamico Dressing und Weißbrot
strips of filet on rocket salad, olive - balsamico vinegar , bread


Großer gemischter Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Weißbrot ACFGMO € 15,90
large mixed salad with feta cheese, olives, bread

Großer gemischter Salatteller mit Salaten der Saison CFGLMO
large, mixed salads of the season



Knackige Blattsalate mit Kaspereßknödel ACFGLOP € 17,50
green salad with cheese dumplings

Knackige Blattsalate mit 6 gegrillten Tiroler Alpengarnelen, ABDFO € 23,90
green salad with 6 grilled tyrolian alp prawns

Gebackene Gemüselaiichen AF  € 17,50
 (Kartoffel, Karotten, Mais, Brokkoliröschen und Gartenkräutern)
 auf knackigen Blattsalaten
*Fried vegetable pattie (potatoes, carrots, corn, broccoli florets and garden herbs) on
 fresh green leaf salad*

Spezialitäten vom Grill

grilled specialities



Gegrilltes Schweinskotelette CGLM € 26,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und würzig pikanter Sauce
Grilled pork chop, with herb butter, jacket potatoe with sour cream and cocktail sauce

Steaktoast ACGLM € 27,90
Rind- und Schweinefilet auf getoastetes Baguette mit Salat und Cocktailsauce
Filet of beef and pork on toasted baguette with salad and cocktail sauce

Holzhacker - Steak CM € 28,90
gegrillter Schweinsrücken mit Speck - Zwiebelwürfel, Pommes frites
Grilled pork loin with bacon, chopped onion and french fries

Schweinskotelette „Talbach“ CGM € 29,90
Grillkotelette gefüllt mit Schinken, Käse, Pommes und Kräuterbutter
Grilled pork chop stuffed with ham and cheese, french fries and herb butter

Bauernkotelette AGL € 29,90
gegrilltes Schweinskotelette mit Spätzle und mit heimischer Schwammerl- Pilz Rahmsauce
Grilled pork chop with spaetzle and creamy sauce of regional mushrooms

Jägerspieß AGML € 29,90
verschiedene Fleischsorten am Spieß mit Spätzle und mit heimischer Schwammerl- Pilz Rahmsauce
Skewered different kinds of meat with creamy sauce of regional mushrooms and spaetzle

Hirtenspieß CGM € 29,90
verschiedene Fleischsorten am Spieß mit Zwiebeln und Paprika dazu Kräuterbutter und Pommes frites
Skewered different kinds of meat with onions and peppers, herb butter and french fries

Gegrillte Schweinsmedaillons ACGL € 29,90
mit Pfefferrahmsauce und Spätzle
Grilled pork medaillons with pepper sauce and spaetzle

Jägermedaillons ACGL € 29,90
Gegrillte Schweinemedallions mit heimischer Schwammerl-
Pilz Rahmsauce, dazu Spätzle
*Grilled pork medaillons with
creamy sauce of regional mushrooms, and spaetzle*

Wiener Schnitzel (vom Öberia Schwein) ACG € 19,50
mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren
Crumbed, fried pork loin with french fries, lemon and cranberries

Fisch - Seafood




**Knackige Blattsalate mit 6 gegrillten
Tiroler Alpengarnelen** ABDFO € 23,90
green salad with 6 grilled tyrolian alp prawns

Fangfrischer Saibling ADG (nach Verfügbarkeit) € 24,90
in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffel u. Blattsalat
*Freshly caught char, (depending on availability) fried in butter
with parsley potatoes and salad*

Veganes Hauptgericht - vegan



Plantbased Steak  € 29,90
mit Maiskolben, Ofenkartoffel, und veganem Sauerrahm
with corn on the cob, jacket potatoe and vegan sour cream.

Das erste pflanzenbasierte Steak, das in der Schweiz entwickelt und produziert wurde. Bereite Dein Steak genau so zu wie Du es am liebsten magst: rare, medium, oder well done. Mit unserem Plant-Based Steak machst Du keine Abstriche beim Geschmack, bei 100% Genuss.

Unsere Steaks



Steak nach Art des Hauses G

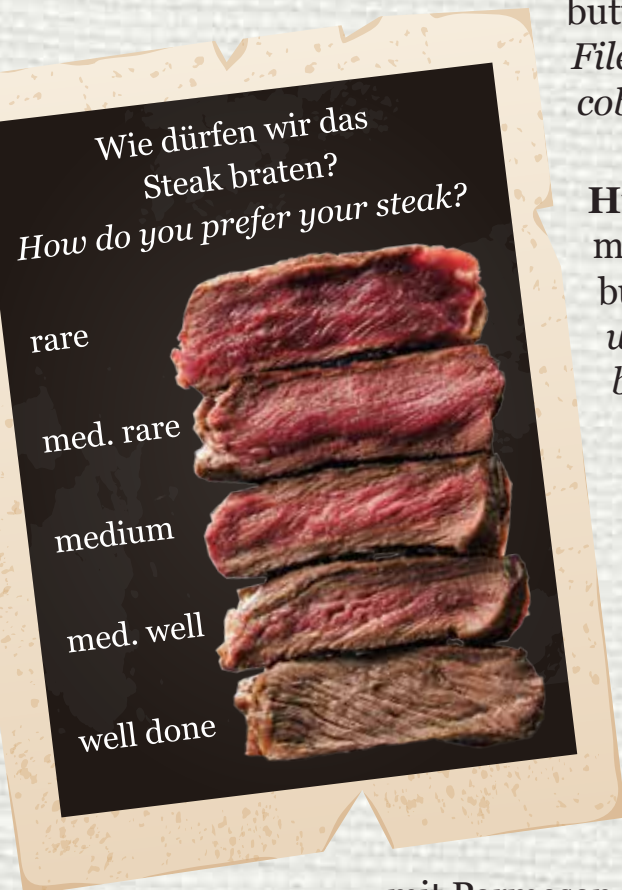
mit Kräuterbutter, Maiskolben und Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

Filet steak with garlic butter, corn on the cob and jacket potatoes with sour cream

Mexikanisches Pfeffersteak AFGLO

mit einer Sauce aus grünen und rosa Pfefferkörnern, Kräuterbutter, Maiskolben und Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

Filet steak with pepper sauce, garlic butter, corn on the cob and jacket potatoes with sour cream



Hüttensteak A,F,G,L,

mit heimischer Schwammerl Pilz Rahmsauce mit Kräuterbutter, Maiskolben und Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

with homemade sauce of yellow boletus, porcini, garlic butter, corn on the cob and jacket potatoes with sourcream

Steak Bernaise C,G,M,O

mit südsteirischem Wein locker aufgeschlagene Sauce Bernaise, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Maiskolben und Kräuterbutter.

Sauce Bernaise lightly beaten with South Styrian wine, garlic butter, corn on the cob and jacket potatoes with sour cream

Knappensteak G

mit Parmesan und gegrilltem Speck, Kräuterbutter, Maiskolben, Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce;

with grilled bacon, parmesan cheese, herb butter, corn on the cob and jacket potato with sour cream sauce

Surf & Turf B

2 Stk glasig gebratene Tiroler Alpengarnelen € 7,00

3 Stk glasig gebratene Tiroler Alpengarnelen € 9,00

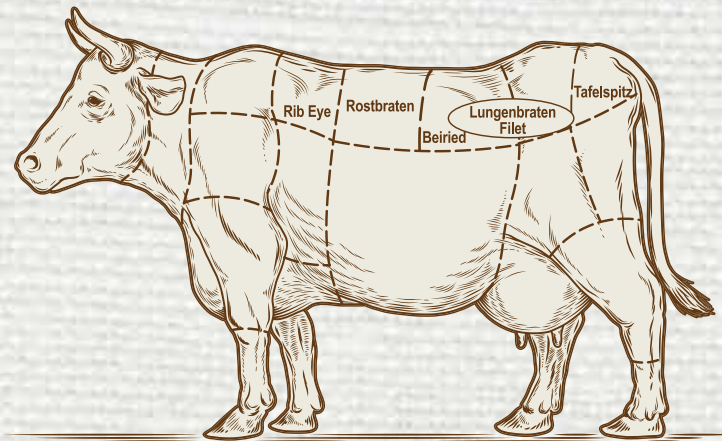
2 or 3 seared tyrolean alp prawns

Zu unseren Österreichischen Steakspezialitäten empfehlen wir einen
to accomany our steak specialities we recommend

Grauburgunder vom Weingut SpitzPeitler aus der Südsteiermark

1/8l € 7,50 1 Flasche 0,7l € 45,00

STEAKS



RIB EYE

300g

€ 49,90

Hier wartet Steak-Genuss pur! Das fein marmorierte Rib-Eye Steak mit seinem charakteristischen Fetttage gilt weltweit als Steak der Kenner und Gourmets. Und das völlig zu Recht!

Außen herrlich knusprig, innen saftig, zart und unwiderstehlich gut!

Kurz scharf angebraten wird das Rib-Eye zu einem echten Genuss Highlight!

Pure steak enjoyment awaits! The finely marbled rib-eye steak with its characteristic fat eye is considered a steak of connoisseurs and gourmets worldwide. And quite rightly so! Deliciously crispy on the outside, juicy on the inside, delicate and irresistibly good! Sharply hot roasted, the Rib-Eye becomes a real highlight!

BEIRIED / RUMPSTEAK

300g

€ 42,90

Nur die perfekte Beiried, die eine schöne weiße Fettabdeckung und eine zarte Marmorierung des Muskelfleisches aufweist, kommt bei uns auf den Teller. Die Beiried ist zwar nicht so zart wie der Lungenbraten, dafür aber schöner marmoriert und geschmacklich ausdrucksstärker. Unser Beiried ist perfekt abgehangen und ca. drei Wochen gereift. Dadurch entwickelt sich der feine Geschmack.

Only the perfect sirloin, which has a beautiful white fat cover and a delicate marbling, gets on our plate. Although the sirloin is not as tender as the tenderloin, it is more expressive in taste. Our sirloin is perfectly hung and matured for about three weeks. This develops the fine taste.

FILET

Lady 200g

€ 49,90

Gents 260g

€ 57,90

Wir verwenden ausschließlich das feinfaserige Mittelstück des Lungenbratens, das ist besonders zart und aufgrund seiner geringen, physischen Beanspruchung der mit Abstand mürbeste Muskel vom Rind. Durch die Lagerung unter kontrollierten Bedingungen, wird durch die Reifung nicht nur die Zartheit verbessert, sondern auch ein Optimum an Fleischgeschmack erzielt.

We only use the fine-fibre middle part of the tenderloin, which is particularly delicate and, due to its low physical strain, by far the softest muscle in beef. Due to storage under controlled conditions, the maturation not only improves the delicacy, but also achieves an optimal taste of the meat.

Ofenkartoffeln - jacket potatoes



mit Sauerrahmsauce G

jacket potatoes with sour cream sauce

Lady	Gents
€ 10,90	€ 15,90

mit Schafskäse, Brokkoli und Sauerrahm G

Jacket potatoes with feta cheese, broccoli, and sour cream sauce

€ 15,90	€ 19,90
---------	---------

mit gegrilltem Speck- Zwiebelwürfel, Sauerrahm G

Jacket potatoes with grilled bacon, onions and sour cream sauce

€ 15,90	€ 19,90
---------	---------

mit heimischer Schwammerl- Pilz- Rahmsauce A,G,L

Jacket potatoes with with creamy sauce of regional mushrooms,

€ 15,90	€ 19,90
---------	---------

mit Filetstreifen und Sauerrahm G

Jacket potatoes with strips of filet and sour cream sauce

€ 19,90	€ 26,90
---------	---------

mit 3 Stk. Tiroler Alpengarnelen und Filetstreifen, Sauerrahm BG

Jacket potatoes with prawns, strips of filet and sour cream sauce

€ 24,90	€ 32,90
---------	---------

Extras - side dishes

Ketchup/ Mayo/ Cocktailsauce/ Kernöl oder Kräuterbutter € 1,00.

Pfeffer-, Schwammerl- Pilz Rahmsauce € 2,50

Tomatosauce/ mayo/ cocktailsauce/ oil of pumpkin seed or herb butter € 1,00.

Peppersauce or creamy sauce of regional mushrooms € 2,50

Gerne servieren wir Ihnen von allen Gerichten kleinere Portionen, hierfür werden wir Ihnen € 2,00 vom Preis nachlassen. *If you like a small portion, please let us know and we'll charge € 2,00 less from the regular price.*

Da Beilagen-Änderungen in unserer kleinen Schauküche schnell zum großen Problem werden können und unseren Ablauf zeitlich beeinflussen, und es somit zu verlängerten Wartezeiten kommen kann, werden diese Änderungen mit je € 2,00, Pommes oder Bratkartoffeln mit € 3,50 verrechnet.

Changes of side dishes can create big problems in our small show kitchen, affecting our course of time and cause longer waiting times: therefore each change will be charged with € 2,00, french fries or fried potatoes with € 3,50 extra.

Auf Vorbestellung - on order:

Grillen auf heißem Stein – grill on hot stone ABCFGLMO

pro Person / per person

€ 42,90

ab 2 Personen / from 2 persons

Gemütlich zusammensitzen, essen, trinken, plaudern, genießen.....

Ausgesuchte, verschiedene Filetstücke werden auf einer heißen Steinplatte gegrillt.

Dazu reichen wir unterschiedliche Saucen, Gemüse, Ofenkartoffeln, Pommes frites, und Weißbrot

Grill selected pieces of filet from different kinds of meat on a hot stone on your table, we serve a variety of homemade sauces, vegetables, bread, jacket potatoes and french fries



Steirisches Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat ACGO

pro Person / per person

€ 18,90

ab 2 Personen

Styrian crumbed, fried chicken with salad, from 2 persons



Knappenplatte ACGLMO

pro Person / per person

€ 19,90

ab 8 Personen / from 8 persons

Backhendl, Ripperl, Ofenkartoffel, Knoblauchbrot, Pommes frites und versch. Saucen

Styrian crumbed, fried chicken, spare ribs, jacket potatoes, garlic bread, french fries and different sauces

Spareribs ACGLMO

pro Person / per person

€ 19,50

ab 4 Personen / from 4 persons

mit Ofenkartoffeln, Saucen und Knoblauchbrot

with jacket potatoes, different sauces and garlic bread



Zum süßen Abschluss - Dessert

Coupè Danmark ACEFGH € 8,50
 Vanilleeis mit Schokoladesauce und Sahne
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream



Eispalatschinke (1Stk) ACEFGH € 8,50
 Palatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne
Pancake filled with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

Warmer Schokokuchen ACEFGHO € 12,90

mit flüssigem Schoko Kern auf Limetten-Grünteespiegel mit Sahne und Deko
warm chocolate cake with lime-green-tea dip and whipped cream



Warmes Mandel - Soufflé ACEFGHO € 12,90

mit weißer Schokolade und zart schmelzendem Karamellkern auf Pflaumenfruchtspiegel und Sahne
Warm almond soufflé with white chocolate and soft melting caramel core on plum sauce and cream

1 Kugel Vanille Eis ACEFGH € 1,90
1 scoop vanilla ice cream

Eiskaffe ACEFGH € 7,90
 Kaffee mit Vanilleeis und Sahne
Coffee with vanilla ice cream and whipped cream

Eisschokolade ACEFGH € 7,90
 Kakao mit Vanilleeis und Sahne
Chocolate with vanilla ice cream and whipped cream



Kennzeichnung - Allergene

A Glutenhaltiges Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch	O Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	



Kaffee - Coffee



Afro's Kaffeespezialitäten - coffee specialities

Espresso – <i>Espresso, small</i>	€ 3,50
Kleiner Brauner – <i>Coffee with milk, small</i>	€ 3,50
Großer Espresso – <i>Espresso large</i>	€ 4,90
Großer Brauner – <i>Coffee with milk, large</i>	€ 4,90
Verlängerter – <i>American</i>	€ 3,40
Cappuccino – <i>Cappuccino</i>	€ 3,90
Kaffee Latte – <i>Caffee Latte</i>	€ 4,50
Heisse Schokolade – <i>Hot chocolate</i>	€ 4,50
Heisse Schokolade mit Sahne – <i>Hot chocolate with cream</i>	€ 4,80
Heisse Schokolade, Rum u. Sahne – <i>Hot chocolate with cream, rum</i>	€ 6,80



Tee - Tea

Afro's Teespezialitäten - tea specialities

Grüner Tee – <i>Green tea</i>	€ 4,50
Pfefferminztee – <i>Peppermint tea</i>	€ 4,50
Kräutertee – <i>Herbal tea</i>	€ 4,50
Früchtetee – <i>mixed fruit tea</i>	€ 4,50
Schwarzer Tee – <i>Black tea</i>	€ 4,50
Schwarzer Tee mit Rum – <i>Black tea with rum</i>	€ 6,80
Schwarzer Tee mit Schnaps – <i>Black tea with Schnaps</i>	€ 6,80

Unsere Kaffee- und Teespezialitäten beinhalten Milch. *Our coffee- and tea specialities contain milk.*

Getränke - Beverages



Kracherl & Co - Softdrinks

Thalheimer

Kräuterlimonade, Uhudler Limonade **0,3 lt** **€ 4,50**

0,3 lt 0,5 lt

Hausgem. Hollersaft oder Skiwasser **€ 3,80** **€ 4,90**

Cola, Spezi, Orangen- und Zitronenlimonade **€ 4,30** **€ 5,90**

Apfelsaft naturtrüb **€ 4,30** **€ 6,50**

Säfte mit Soda **€ 4,20** **€ 5,90**

Sodawasser **€ 2,60** **€ 3,80**

Wasser Servicegebühr **€ 1,00** **€ 1,50**

Traubensaft aus der Südsteirischen Zweigeltraube **€ 4,30** **€ 6,50**

0,2 lt 0,4 lt

Orangensaft mit Fruchtfleisch..... **€ 3,90** **€ 5,90**

Marille, Johannisbeer **€ 3,90** **€ 5,90**

ORGANICS Bitter Lemon **€ 4,90**

ORGANICS Tonic **€ 4,90**

ORGANICS Wild Berry **€ 4,90**

ORGANICS Black Orange **€ 4,90**

0,3 lt 0,7 lt



Thalheimer Stilles oder Prickelndes Heilwasser ... **€ 3,40** **€ 6,90**

Portion Zitrone **€ 1,00**

Thalheimer Bier A, O

Thalheimer Pils 0,3 lt € 4,90



Schladminger Bier A, O

Schladminger Bier 0,3 lt € 4,70

Schladminger Bier 0,5 lt € 5,90

Radler mit Sprite 0,3 lt € 4,70

Radler mit Sprite 0,5 lt € 5,90

Sodabier 0,3 lt € 4,70

Sodabier 0,5 lt € 5,90

Hefeweizen 0,5 lt € 6,00

Gösser Alkoholfrei 0,5 lt € 6,00

Hefebier Alkoholfrei 0,5 lt € 6,00



Weine offen - wine per glass O

Hauswein weiss / rot 1/8 lt € 3,90

Sauvignon blanc 1/8 lt € 5,30

Spritzer weiss / rot 1/4 lt € 3,90

Filius (junger fruchtiger GV)..... 1/8 lt € 5,00

Muskateller (lieblich) 1/8 lt € 5,00

4 Bro´ s (Cuvée aus SL, ZW, BF) 1/8 lt € 5,30

Aperol mit Prosecco 1/4 lt € 7,90

Hugo mit Prosecco 1/4 lt € 6,90

Glas Prosecco 0,1 lt € 4,90



Bouteille Weine weiß

unsere Weine enthalten Sulphite

FILIUS junger GRÜNER VELTLINER

trocken, 12,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Hagn / Weinviertel, Mailberg

mit seiner jugendlichen Frische, erinnert an Zitronenmelisse mit einem Hauch weißem Pfeffer, finessreich und lebendig am Gaumen, ein frischer und

lässiger Sommerwein bietet unser Filius Trinkspass pur. € 30,00



SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC

trocken, 13,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Reiterer / Steiermark, Leutschach an der Weinstraße

In der Nase eine extreme Johannisbeere sowie etwas Holunder, im Geschmack sehr würzig mit Paprika und einer feinen mineralischen Note. € 32,00



SAUVIGNON BLANC

trocken, 13,5 Vol% Alk., 0,75l

Weingut SpitzPeitler / Steiermark -Leutschach an der Weinstrasse

Hochreifes Lesegut, schwarze Johannisbeere und Stachelbeere, gelber und roter Paprika, mit passender Holzdosierung unterlegt. Setzt schlüssig auf dem Gaumen fort, strukturiert, passende Säure, wohldosierter Holzeinsatz, schiefriige Noten, sehr gute Länge, Finesse pur. Braucht Luft und Zeit..... € 55,90



WEISSBURGUNDER

trocken, 12,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut SpitzPeitler/ Steiermark, Leutschach an der Weinstrasse

Präsenter, blitzsauberer Mix aus frischen Äpfeln und Birnen, knackiger, steirischer Fruchtausdruck, animierende Zitrusanklänge, Orange, etwas weißer Pfirsich; zeigt sich auch auf dem Gaumen von unterschiedlicher Fruchtvielfalt geprägt, Birnenaromen leicht im Vordergrund, passende Herbe, bleibt gut haften € 33,90



Bouteille Weine weiß

unsere Weine enthalten Sulphite

MUSKATELLER Südsteiermark DAC

trocken, 12,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Reiterer / Steiermark, Leutschach an der Weinstrasse

Ein Aromamix nach Holunderblüten und Zitronenmelisse mit sehr traubigen

Erinnerungen im Duft sowie am Gaumen, animierend und verführerisch..... € 30,00



SPITZBUA

lieblich, 11,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Piribauer / Burgenland, Rosaliengebirge

Cuvée aus Sämpling 88, Gelber Muskateller und Traminer. In der Nase jugendlich,

frischer grüner Apfel, feine Muskataromen, appetitliches Bukett. Am Gaumen

etwas Cassis und Stachelbeeren, zitronige Nuancen € 30,00



RHEINRIESLING Südsteiermark DAC

trocken, 12,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Reiterer / Steiermark, Leutschach an der Weinstraße

Weingartenpfirsich und eine Reife Fruchtnote in der Nase. Am Gaumen eine

ausgeprägte Rieslingfrucht mit schönem Extrakt, guter Struktur und wunderbar

stützender Säure. € 35,90



GRAUBURGUNDER Ried Schmiernberg

trocken, 13,5 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Spitzpeitler / Steiermark - Leutschach an der Weinstrasse

Richtig feine und zugleich dichte Nase, ungemein vielschichtig, Frucht kommt dabei

nicht zu kurz, akzentuierte dunkle Zitrusnoten, verströmt Eleganz, saftige Birnenan-

klänge, etwas Hawaiiananas, Holz schwingt leise mit. Am Gaumen saftig und bereits

gut ausbalanciert, feine Kräuterwürze, komplex und tiefgründig..... €45,00



Bouteille Weine rot

unsere Weine enthalten Sulphite

4 BRO´S Cuvée SL/ZW/BF

trocken, 12,5 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Piribauer / Burgenland, Rosaliengebirge

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Brombeernuancen, dezente Holzwürze, frische Kirschen, Mittlerer Körper, feine rotbeerige Frucht,

dezente Tannine, lebendig, mineralischer Abgang. € 32,00



ST. LAURENT

trocken, 12,5 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Piribauer / Burgenland, Rosaliengebirge

Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase wunderbar fruchtig, unterlegte Würze, intensive Noten nach Kirschen, am Gaumen fein - fruchtig,

lebendig strukturiert € 32,00

COLORADO Cuvée Cabernet Sauvignon /Merlot

trocken, 14,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Hagn / Weinviertel, Mailberg

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der Nase Anklänge von reifen Zwetschgen, würzige Holzanklänge, zart tabakig unterlegtes Cassis, dunkle Mineralität. Am Gaumen rotbeerige Frucht, kraftvolle lebendige Struktur,

präsenes Tannin, Kirsche im Nachhall, dunkles Nougat im Abgang..... € 45,90



MERLOT RESERVE

trocken, 15,0 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Piribauer / Burgenland, Rosaliengebirge

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Nuancen von Minze und Eukalyptus, schwarze Kirschen, exotisches Bukett. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, gut integrierte

Tannine, die lange tragen. Ätherische Nuancen € 45,90

Bouteille Weine rot

unsere Weine enthalten Sulphite

ZWEIGELT

trocken, 13 Vol% Alk., 0,74l

Weingut Spitzpeitler / Steiermark -Leutschach an der Weinstrasse

Zartes Bukett in Richtung Weichsel und Kirsche, Vanille Anklänge, leichte rauchige Eichenholz Aromatik, klare Frucht und zarte Gerbstoffstruktur am Gaumen, steirische Stilistik mit harmonischem Abgang, mittlere Länge € 32,00



ZB

trocken, 13 Vol% Alk., 0,74l

Weingut Gesellmann / Mittelburgenland

Feine Kräuterwürze, reife Kirschen, saftig mit feinen Nuancen von Zwetschken und einem Hauch von Brombeerkonfit € 34,00



100 Days Shiraz

trocken, 14 Vol% Alk., 0,74l

Weingut Keringer, Neusiedlersee, Mönchhof

ZTiefdunkler Farbkern, ausgeprägtes Bukett, Heidelbeeren, Wachholder, feine rauchig-röstige Noten, gehaltvoll, feinkörniges Finish. Ausbau: 100 Tage mit Schalen und Kernen auf der Maische, danach im Barrique Holzfass € 55,00



Bouteille Wein rosé

unsere Weine enthalten Sulphite

ROSA MUNDE ZWEIGELT ROSE

trocken, 11,5 Vol% Alk., 0,75l

Weingut Reiterer/ Steiermark, Leutschach an der Weinstrasse

Im Duft mehr dem Rotwein zugetan, besticht er am Gaumen durch seine Frische. Der Wein ist feinfruchtig mit einem Bouquet von Erdbeere und roten Früchten, unterlegt von dezenten Würznoten € 33,00

Champagner

enthält Sulphite

VEUVE CLIQUOT

trocken, 12,5 Vol% Alk.

Veuve Clicquot Reserve cuvée oder Rosé (trocken) 0,7 lt € 109,90

Veuve Clicquot Rich oder Rich Rosé (lieblich) 0,7 lt € 119,00



MOET ICE

trocken, 12,5 Vol% Alk.

Moet Ice Imperial oder Ice Imperial Rosé 0,7 lt € 119,00

Moet Ice Imperial oder Ice Imperial Rosé 1,5 lt € 250,00



Sekt

enthält Sulphite

SCHLUMBERGER

trocken, 12,5 Vol% Alk.

White Ice Secco 0,7 lt , 11,5% vol

Er überzeugt mit einem fruchtig-frischen Geschmacksprofil und einer feinen Muskateller Note.

Chardonnay , Pinot Blanc , Welschriesling € 45,90



Rosé Ice Secco 0,7 lt , 11,5% vol

Das aromatische Geschmacksprofil des Schlumberger Rosé Ice Seccos besticht durch einen intensiven fruchtigen Duft nach roten Waldbeeren und einer zarten Burgunder Note und verspricht prickelnden Genuss

Pinot Noir , Zweigelt , St. Laurent. € 45,90



Spirituosen - spirits

Schnäpse von Warter's Schnapslöchl in Schladming

Marille	0,2 cl	€ 4,30
Williams	0,2 cl	€ 4,30
Zirbe	0,2 cl	€ 4,30
Zwetschke.....	0,2 cl	€ 4,30
Haselnuss	0,2 cl	€ 4,30
Weichsel	0,2 cl	€ 4,30
Heidelbeer	0,2 cl	€ 4,30
Obstler	0,2 cl	€ 4,30
Vogelbeere	0,2 cl	€ 7,90
Grappa NONINO oder Grappa NONINO Liquer	0,2 cl	€ 6,50

Aus der Steirischen Apfelstrasse

Grafensteiner	0,2 cl	€ 4,50
---------------------	--------	--------

Unser Hausschnaps

Enzian	0,2 cl	€ 4,30
Jägermeister	0,2 cl	€ 4,30
Underberg.....	0,2 cl	€ 4,30
Averna.....	0,2 cl	€ 4,30
Ramazotti	0,2 cl	€ 4,30
Tequila	0,2 cl	€ 4,30
Vodka	0,2 cl	€ 4,30



Longdrinks

Bacardi	0,2 cl	€ 7,00
Vodka	0,2 cl	€ 7,00
Whiskey	0,2 cl	€ 7,00
Gin	0,2 cl	€ 7,00

inklusive Beigetranke

Kids only



Bruno der Golden Retriever

€ 12,90

das Kinder Wienerschnitzel vom Schwein, Pommes, Zitrone und Ketchup. Natürlich mit Gummibärchen und einem Spielzeug.

breaded pork loin escalope with french fries, lemon and ketchup. Included gummy bears and a small toy.



Lillifee

€ 11,90

Gegrilltes Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter Pommes und Ketchup. Am Tellerrand liegen Gummibärchen und natürlich auch ein Spiel.

grilled pork chop with herb butter, french fries and ketchup. On the side of your plate are some gummy bears and a toy to take home.



Chicken Nuggets

€ 9,90

mit Pommes frites und Ketchup, als Dessert gibt es Gummibärchen und ein Spiel zum mitnehmen.

with french fries and ketchup, for dessert some gummy bears and a toy to take home.



Räuberteller

€ 0,00

Lass Dir einen leeren Teller geben und such Dir das Beste von Deinen Eltern aus. Nach dem Essen bekommst du noch Gummibären als Dessert und ein Spielzeug zum mitnehmen.

Let's give you an empty plate and choose the best from your parents. After the meal you get gummy bears for dessert and a toy.

