

Suppen

Käserahmsuppe mit Croutons	6,90
Brätspätzlesuppe	6,30
Flädlesuppe	6,30
Tagessuppe	5,90

Salate

Salat vom Buffet	6,50
XINIS Gebackene Käsknöpfle auf Kartoffel-Gartensalat mit Preiselbeermarmelade	 15,50
Bergkäse im Speckmantel mit bunter Salatgarnitur in French Dressing und Kürbiskernöl	13,50
Gebackener Camembert mit bunter Salatgarnitur in French Dressing und Preiselbeermarmelade	13,80
Fitnesssalat mit French Dressing und gebratenen Hühnerbruststreifen	14,20

Alle Salatgerichte sind auch als Vorspeise erhältlich (abzüglich € 3,00)

Gasthausküche

Wienerschnitzel	<i>vom Schwein</i>	18,80
mit Pommes Frites ODER Salat vom Buffet	<i>von der Pute</i>	19,20
Cordon Bleu		21,80
mit Pommes Frites ODER Salat vom Buffet		
Kalbsleber		22,50
geröstete Kalbsleber mit Bratkartoffeln und Brokkoli-Gemüse		
Gebackener Blumenkohl		17,50
mit Petersilkkartoffeln und Sauce Hollandaise		
Löwen-Töpfe		24,50
Schweinefiletmedaillons mit Käse überbacken, dazu Spätzle & Gemüse an Natursauce		
Grillteller		21,90
mit Schwein, Huhn, Pute, Speck, Würstchen Pommes Frites, Grillsauce, Kräuterbutter		
Zwiebelrostbraten		30,50
Rosa gebratener Rostbraten an Natursauce mit Bratkartoffeln und Speckbohnen		
Käsknöpfe		18,00
<i>Eine traditionelle Kost aus unserer Region</i> Bregenzerwälder Käsemischung Mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet		

Für unsere kleinen Gäste

Schinken-Käse Toast	ohne Salat	6,60
	mit Salat	11,30

Wienerle mit Pommes Frites	9,90
----------------------------	------

Wienerschnitzel mit Pommes Frites	12,50
--------------------------------------	-------

Chicken Frites mit Pommes Frites	9,50
-------------------------------------	------

Spätzle mit Sauce	5,90
-------------------	------

Portion Pommes	6,50
----------------	------

Auf Vorbestellung

Käsefondue ab 2 Personen, (Preis pro Person) mit Weißbrotwürfel und frischen Früchten	22,80
---	-------

Etwas Süßes

Schoko Soufflé	8,50
mit Sahne, Vanilleeis und warmen Beeren	
Apfelküchlein	8,30
in Zimt-Zucker, mit Vanilleeis und Sahne	
Toblerone-Parfait	9,50
mit Sahne an Beeren-Ragout	

Eisspezialitäten

Heisse Liebe	7,60
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers garniert	
Coup Dänemark	7,20
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	
Walnusstraum	7,20
Maple Walnuts und Crème Vanilla, fein garniert mit Nüssen und Schlagobers	
Gemischtes Crème Eis	5,00 / 6,20
Gemischte Eiscreme-Sorten, mit oder ohne Schlagobers	
Eiskaffee	6,80
Affogato	3,80
Espresso mit Vanilleeis	

Alkoholfreie Getränke

Limo (Fl.) Hit, Cola Zero, Almdudler, Eistee	0,33l	3,40
Limo Spezi, Cola, Zitro, Orange	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,20

Hit gespritzt / ACE gespritzt	0,5 l	3,60
Säfte (Orange, Apfel, Johann, Mango)	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,80
Durstlöscher gespritzt (Orange, Apfel, Johann, Mango)	0,4 l	4,20
Nagelfluh Wasser still	0,33l	3,30
	0,75l	6,50
Bitter Lemon	0,2l	3,60
Tonic	0,2l	3,60
Holderblütensaft gespritzt	0,4l	3,50
Soda Citron	0,4l	3,50

Warme Getränke

Kaffee	3,20
Espresso	3,20
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Tee (verschiede Sorten)	3,20
Tee mit Rum	5,20
Heiße Schokolade	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50

Bier vom Fass

Egger Spezial	0,3l	3,90
	0,5l	5,00
Egger Jokl	0,5l	5,00
	0,3l	3,90
Radler süß /sauer	0,3l	3,90
	0,5l	5,00

Bier in Flaschen

Egger Spezial	0,5l	5,00
Egger Wälderle	0,3l	3,90
Meckatzer Alkoholfrei	0,5l	5,00
Egger Dunkls	0,3l	3,90
Egger Kellerbier	0,3l	3,90
Egger Jokl	0,3l	3,90
Franziskaner Hefeweizen mit / alkoholfrei	0,5l	5,50

Schnäpse der Bergbrennerei Löwen

Bergwiesen Schnaps	3,80
Honig Zirbe	3,80
Enzian Geist	3,80
Hauskräuter	3,80
Wälder Subirer	4,80
Löwen Dry Gin (mit oder ohne Tonic)	7,20

Spirituosen

Williams	3,50
Honig Williams	3,50
Marille	3,50
Obstler	3,50
Ramazotti	3,50
Jägermeister	3,50

Aperitif

Gespritzter		3,90
-------------	--	------

Hugo		6,00
------	--	------

Aperol Spritz	mit Wein	5,90
	mit Sekt	6,50

Campari	mit Soda	5,40
	mit O-Saft	6,40

Martini Bianco	0,4cl	6,50
----------------	-------	------

Henkel Blanc de Blanc

Erleben Sie das Gefühl von Eleganz und Frische – mit dieser fruchtig-prickelnden Cuvée aus weißen Trauben renommierter, traditioneller Weinbaugebiete.

0,1l	4,40
0,7l	24,50

Weißweine

Grüner Veltliner

Weingut Heinzl-Gettinger, Weinviertel

In der Nase ein bunter Obstkorb voll mit exotischen Früchten. Feinwürziger Touch, finessenreich und lebendig am Gaumen. Ein Wein, der Trinkvergnügen bereitet!

1/8 l	4,40
0,75l	26,40

Sauvignon Blanc Nußberg

Weingut Bannert, Weinviertel

Ein frischer Duft nach Stachelbeeren und Holunderblüten sowie eine zarte grasige Note am Gaumen bringen höchsten Trinkgenuss.

0,75l	27,00
-------	-------

Riesling Gedersdorf Kremstal DAC

Weingut Buchegger, Dross im Kremstal

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, in der Nase feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Pfirsich, am Gaumen elegant, feine Fruchtsüße.

0,75l	28,00
-------	-------

Sommerfrische Cuvée Weiß

Weinkellerei Winzer Krems, Kremstal

lebhaftes und leichtes Cuvée, mit frischer Frucht und langem Abgang

0,75l	28,00
-------	-------

Rotweine

Heideboden Cuvée

Weingut Allacher, Burgenland

In der Nase würzige dunkle Kirschfrucht, am Gaumen sehr rund und weich mit stoffiger Struktur, langer komplexer Abgang.

1/8 l	4,40
0,75l	26,40

Zweigelt Exklusiv

Weingut Forstreiter, Kremstal

Kirschen und Weichseln im Duft, dahinter ein feiner Würzeschleier. Am Gaumen saftig und trinkanimierend, charmante Weichselfrucht, ansprechendes Säurespiel, hauchzarte Röstnoten.

0,75l	29,00
-------	-------

Cabernet Sauvignon Selection

Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee

Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

0,75l	29,00
-------	-------

Rosé

Sommersfrische Rosé

Weinkellerei Winzer Krems, Kremstal

leichter Zweigelt Rosé, mit voller Frucht und eleganter Süße am Gaumen

1/8 l	4,40
0,75l	26,40