



Salate

Gemischte Salate der Saison FGLMO	€ 5,80
Knackige Blattsalate der Saison Joghurt-, Himbeer- oder Balsamico-Dressing FGLMO	€ 5,40

Vorspeisen

Knusprig gebackene Hühnerbruststreifen im Kürbiskernmantel mit Kartoffel-Blattsalat, Kürbiskernöl und Preiselbeeren ACFG LMO	€ 11,90
als Hauptspeise	€ 15,90
Ziegenkäse im Speckmantel gebraten an Blattsalaten mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette ACGHMO	€ 12,90
als Hauptspeise	€ 17,90

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten oder Leberspätzle ACEFGL	€ 5,40
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroûtons ACEFGL	€ 5,40



Für die Kinder

Rahmschnitzel vom Huhn mit Spätzle <small>ACGMOL</small>	€ 8,90
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites <small>AC</small>	€ 8,20
Wienerle mit Pommes <small>o</small>	€ 5,90

Fisch und vegetarisch

Gebratener Zander mit Kartoffelkruste und Zucchini-Lauch-Gemüse <small>DGO</small>	€ 20,90
Knusprig gebratene, hausgemachte Rösti mit Räucherlachs, Zwiebelringen und Kren <small>DOG</small>	€ 16,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffel-Blattsalat <small>ACGLM</small>	€ 13,90
Gebratene Serviettenknödel mit Waldpilzrahmsauce <small>ACG</small>	€ 13,90



Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und gemischtem Salat ACEFGLMO	€ 20,90
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes oder gemischtem Salat ACEFGLMO	€ 14,90
Bauern Cordon bleu vom Schwein mit Schinkenspeck, Bergkäse und Zwiebeln gefüllt, mit Pommes oder gemischtem Salat und Preiselbeeren ACEFGLMO	€ 16,90
Zwiebelrostbraten mit Rotweinzwiebelsauce, Röstzwiebeln, Speckbohnen und Kroketten AGHLMO	€ 21,90
„Seestüble Pfännile“ Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit Käsespätzle und Röstzwiebeln ACGHLMO	€ 20,90
Grillteller mit Schweinskarree, Hühnerbrust, Rinderrücken, Würstchen und Speck, dazu Pommes frites, Grillsauce und Kräuterbutter CGLM	€ 18,90
Rindsgulasch mit Spätzle AGHLMO	€ 14,90

Alle Hauptgerichte können auch als kleine Portion bestellt werden € -2,50



Desserts

Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne ACGH	€ 7,90
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne ACGH	€ 7,20
Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl ACGH	€ 2,50

Kaffee & Tee

Kaffee	€ 2,90
Espresso	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,50
Kaffee mit Kugel Vanilleeis	€ 3,90
„Messmer“ Tee	
Pfefferminz, Hagebutten, Kräuter, Früchte, Kamille, schwarzer oder grüner Tee	€ 2,90
Tee mit Rum	€ 5,40



Alkoholfreie Getränke

Cola, Orange, Citro	0,33l		€ 3,10	
Spezi	0,3l	0,5l	€ 2,90	€ 3,90
Apfelsaft	0,3l	0,5l	€ 2,90	€ 3,90
Johannisbeersaft	0,3l	0,5l	€ 2,90	€ 3,90
Orangensaft	0,3l	0,5l	€ 2,90	€ 3,90
Mango-Maracuja	0,3l	0,5l	€ 2,90	€ 3,90
Säfte gespritzt	0,3l	0,5l	€ 2,90	€ 3,60
Eistee Pfirsich	0,33l		€ 3,10	
Almjodler	0,33l		€ 3,10	
Coca-Cola light	0,33l		€ 3,40	
Coca-Cola Zero	0,33l		€ 3,40	
Mineralwasser	0,33	1l	€ 2,70	€ 5,20
Skiwasser Himbeere oder Holunder	0,5l		€ 3,10	

Bier

Hausbier Helles	0,2l	0,3l	0,5l	€ 2,60	€ 3,10	€ 3,70
Hausbier Radler süß/sauer	0,3l	0,5l			€ 3,10	€ 3,70
Kellerbier	0,3l				€ 3,30	
Dunkles	0,3l				€ 3,30	
Weizen	0,3l	0,5l			€ 3,30	€ 4,10
Cola Weizen	0,3l	0,5l			€ 3,30	€ 4,10
Graf Anto Gold	0,33l				€ 3,30	
Clausthaler	0,3l				€ 3,20	
Weizen Alkoholfrei	0,5l				€ 4,10	



Schnäpse

Marillen, Williams, Obstler, Haselnuss, Subira, Zwetschge	€ 3,10
Enzian, Zirbe	€ 4,40
Jägermeister	€ 3,10
Ramazzotti	€ 3,10
„Bauern-Tequila“ - Obstler mit Speck und Kren	€ 4,10

Longdrinks

Aperol-Spritz	€ 5,20
Hugo-Spritz	€ 5,20
Martini-Soda	€ 4,90
Campari-Orange/Soda	€ 4,90
Gin-Tonic	€ 5,80
Whisky-Cola	€ 5,80
Wodka-Red Bull	€ 5,10
Flying Hirsch	€ 4,80

Wein

G´spritzter sauer/süß	€ 3,10
1/8 Weißwein Landwein	€ 2,80
1/8 Veltliner & Friends 2016	€ 4,20
1/8 Chardonnay vom Berg 2016	€ 5,20
1/8 Blaufränkisch Rose 2016	€ 4,40
1/8 Rotwein Landwein	€ 2,80
1/8 Zweigelt Klassik 2014/15	€ 4,40
1/8 Blaufränkisch DAC Classic 2015	€ 4,60



Flaschenweine Weiß

Veltliner & Friends 2016

Cuvée Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Riesling
Johann Böheim, Arbesthal, Carnuntum, Vielschichtige
Aromen nach Stachelbeeren & Kernobst, aromatisch
mit feiner Würze, trocken € 22,00

Grüner Veltliner „Gärtling“ 2016

Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal Frische Nase
nach Kernobst, pfeffrige Würze, pikante Säure, leicht im
Alkohol, trocken € 24,00

Grüner Veltliner „Rosenberg“ 2015/16

Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram Würzbetontes
Bukett unterlegt mit Zitrusaromen, saftig und gehaltvoll,
milde Säure, trocken € 31,00

Riesling Venesse 2015/16

Reinhard Waldschütz, Strass, Kamptal
Pfirsich- & Holunderblüten Aromen, mineralische
Anklänge, kompakter Körper, feine Würze, trocken € 28,00

Chardonnay vom Berg 2016

Karl Alphart, Traiskirchen, Thermenregion
Zarte Nussnoten & Birnennuancen, am Gaumen exotisch
mit feingliedriger Säure, trocken € 28,00



Sauvignon Blanc 2016

G. & T. Steurer, Tieschen, Südoststeiermark

Nase nach Stachelbeere & Muskat, im Hintergrund

Paprikaaromen, delikate Säure, trocken

€ 31,00

Flaschenweine Rose

Blaufränkisch Rose 2016

Anton Iby, Horitsschon, Mittelburgenland

Fruchtbetont mit Erdbeer- & Brombeeraromen,

feingliedrige Textur, trocken

€ 24,00

Flaschenweine Rot

Zweigelt Klassik 2014/15

Hannes Artner, Höflein, Carnuntum

Intensives Bukett nach Kirschen und dunklen

Beeren, samtiger Charakter, trocken

€ 24,00

St. Laurent 2013/14

Leopold Auer, Tattendorf, Thermenregion

Schlehen- & Heidelbeeraromen, pfeffrige Piknanz,

milde Säure, trocken

€ 28,00

Ried Wagram Cuvée 2013/14

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch

Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram Duft nach

Cassis & Herzkirschen, im Hintergrund Kräuteraromen,

kompakt mit seidigem Tannin, trocken

€ 31,00



Blaifränkisch DAC Classic 2015

Anton Iby, Horischon, Mittelburgenland

Bukett nach Brombeeren & blättrigen Noten

Jugendliche Fülle, gehaltvoll mit Taninkern, trocken

€ 25,00

Blaifränkisch DAC Reserve „Creitzer“ 2014

Albert, Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Duft nach Brombeeren & Maulbeeren, am Gaumen dicht

und Kraftvoll mit Tannin, anhaltend im Abgang

€ 36,00

Cabernet Sauvignon Reserve 2013

Josef & Christoph Salzl, Illmitz, Neusiedlersee

Blättrige Nase mit Cassisaromen, dichte Textur, intensive

Fruchtfülle, samtig im Nachhall, trocken

€ 33,00



Nachmittagskarte

14.00-18.00

Gemischte Salate der Saison FGLMO	€ 5,80
Knackige Blattsalate der Saison	€ 5,40
Knusprig gebackene Hühnerbruststreifen im Kürbiskernmantel mit Kartoffel-Blattsalat, Kürbiskernöl und Preiselbeeren ACEFGLMO	€ 11,90
Rindssuppe mit Frittaten, Leberspätzle oder Käßpressknödel ACEFGL	€ 5,40
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroûtons ACEFGL	€ 5,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffel-Blattsalat ACGLM	€ 13,90
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes oder gemischtem Salat ACEFGLMO	€ 14,90
Rindsgulasch mit Spätzle AGHLMO	€ 14,90

Die 14 Allergene

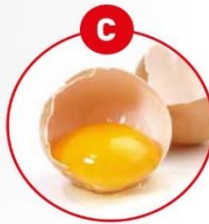
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



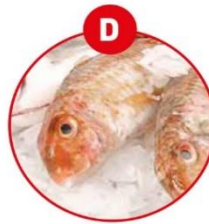
A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
[AUSSER
FISCHGELATINE]



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE