

Frühstück

Montag bis Freitag 09:00 - 12:00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag: 09:00 - 14:00 Uhr

Frenchman:

1 Croissant, 1 Semmel, Butter und hausgemachte Marmelade^{a,g}

4,60€

Burschen Frühstück:

Zwei Weißwürste, süßer Senf und a ofenfrische Breze^{a,j,5,2}

6,90€

Scheidplatz Spezial:

Farmer Schinken, Mailänder Salami, Scheibe Lachs mit Kren, Schnittkäse, Brie, Rühr- oder Spiegelei, Bircher Müsli mit Obst, Butter, hausgemachte Marmelade, Brotkorb^{c,a,h,k,e,g,11,1,2,3,17,4,5,14}

13,90€

Pausenbrot aus Natursauerteig belegt mit Frischkäse oder Butter, Rührei und

-3 Scheiben Räucherlachs^{c,a,g,d}

8,90€

-Tomate und Mozzarella^{c,a,g,8}

8,70€

-Speck und Zwiebeln^{c,a,h,g,2,3,7}

8,40€

Wer mag bestellt dazu

3 Rühreier Natur^c

4,90€

2 Spiegeleier Natur^c

3,60€

2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck^{2,3,4,5,7,c}

4,90€

2 Rühreier mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum^{c,g,8}

4,90€

1 gekochtes Landei^c

1,90€

Portion gebratenen Schinken oder Speck^{2,3,4,5,7}

2,90€

3 Scheiben Mailänder Salami^{1,2,3,4,5,g,17,14}

2,70€

3 Scheiben Farmer Schinken^{1,2,3,4,5,g,17,14}

3,60€

3 Scheiben Käse^{1,2,3,4,5,g,17,14}

3,60€

gemischt je 2 Scheiben^{1,2,3,4,5,g,17,14}

6,60€

Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfdip^{i,j}

8,20€

Selbstgemachtes Bircher Müsli^{a,e,g,h,k}

6,80€

Naturjoghurt mit exotischen Früchten

6,80€

Portion Honig, Nutella, Butter^{f,g,8}

je 0,80€

Portion hausgemachte Marmelade

1,40€

Gemischter Brotkorb^{a,k}

3,50€

Frische Brezen^{a,k}

1,80€

Frischgepresster Orangensaft 0,2l

3,90€

Glas Prosecco 0,1l

4,60€

Standardkarte

Vorspeisen und Salate:

Tomatencremesuppe ^{i,g}	5,80€
Kl. gemischter Salat mit Haus-Dressing "Balsamico" ^{g,j,i}	4,90€
Antipasti: Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan ^g	14,80€
Steirischer Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust in Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing ^{i,j,h,c,a}	14,90€
Bunter Salatteller mit lauwarmen Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing ^{i,i,g}	14,80€

Nudelgerichte:

Spaghetti alla Bolognese mit geriebenem Grana Padano ^{i,a,g}	10,90€
Penne all´arrabiata "leicht pikant" mit geriebenem Grana Padano ^{i,g}	10,90€

Hauptgerichte:

Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat ^{g,i,j}	7,90€
Schnitzel "Wiener-Art" vom Schwein mit Pommes Frites und kl. gem. Salat ^{g,i,j}	14,90€
Cheese-Burger "180g" mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Pommes Frites ^{a,h,c}	14,90€
Thai-Curry mit Garnelen, knackigem Gemüse und Basmatireis ^{i,f,g,k,d}	16,90€
Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln ^{d,i}	16,90€

Kindergerichte (nur für Kinder):

Portion Pommes Frites mit Ketchup	3,90€
Kleine Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse ^{i,a,g}	6,90€
Kleiner Nudelteller mit Tomatensauce und Parmesankäse ^{i,g}	6,90€
Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites ^{a,c,g,i}	8,90€

Dessert:

Kuchentheke

(wählen Sie gerne an der Kuchentheke aus und bestellen am Platz bei unserem Service)

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	3,30€
Haferl Filterkaffee, frisch zum selber brühen	4,50€
Tasse Wiener Melange (Kaffee mit Sahne) ^g	3,90€
Espresso	2,30€
Doppelter Espresso	3,90€
Espresso Macchiato ^g	2,50€
Doppelter Espresso Macchiato ^g	4,20€
Tasse Cappuccino ^g	3,70€
Große Tasse Cappuccino ^g	4,60€
Große Tasse Milchkaffee ^g	4,20€
Glas Latte Macchiato ^g	4,20€
Glas Latte Macchiato Flavoured ^g (Karamell, Kokos, Mandel ^h , Praline Nuss ^h)	4,80€
Glas Latte Macchiato mit Baileys ^g	5,90€
Haferl heiße Schokolade mit Sahne ^g	4,30€
Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ^g	3,90€

Glas Tee

3,60€

Darjeeling Sommergold (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

Earl Grey (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig- frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Green Dragon Lung Ching (Ziehzeitempfehlung 2-3 Minuten)

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Fruity Camomile (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Bergkräuter (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Refreshung Mint (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Berries (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte

Roobos Creme Orange (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Ayurveda Herbs & Ginger (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

Heiße Zitrone 3,60€

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75l
Adelholzener Classic m. Kohlensäure	2,90€	6,20€
Adelholzener Naturell o. Kohlensäure	2,90€	6,20€
Tafelwasser	0,2l	0,4l
	2,40€	3,40€
Cola Mix ^{1,9} (Spezi)	0,2l	0,4l
	3,20€	4,20€
	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola ohne Zucker ^{1,9} (mit Eis & Zitrone)	3,30€	4,40€
Weisse ¹ oder gelbe Limo ¹ (Sprite / Fanta)	3,30€	4,40€

Saftschorlen

	0,2l	0,4l
Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit, Kirsch, Mango, Maracuja-, Cranberry-, Johannisbeere, Rhabarber	2,30€	4,10€

Säfte und Nektare

	0,2l	3,00€
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Ananassaft, Grapefruitsaft, Kirschnektar, Mangonektar, Maracujanektar, Cranberrynektar Johannisbeernektar, Rhabarbernektar		



Hausgemachte Limo¹

	0,4l	5,60€
in verschiedenen Geschmacksrichtungen Holunder, Maracuja, Melone, Erdbeer, Himbeer, Waldmeister, Mango, Kirsche		

Goldberg¹⁰: Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer 0,2l 3,40€

Biere

Aus dem Fass

	0,25l	0,5l
Tegernseer Hell	2,60€	4,10€
Radler hell	2,60€	4,10€

Flaschenbiere

	0,5l
Hopf Weiße hell	4,20€
Russn hell	4,20€
Hopf Weiße Dunkel	4,20€
Hopf Weiße leicht	4,20€
Hopf Weiße alkoholfrei	4,20€
Hacker Pschorr alkoholfrei Hell	4,10€



Maßen

Helles, Radler	8,20€
Weißbier, Ruß, Dunkles	8,40€
Radler dunkel oder Ruß dunkel	8,40€



Sprizz, Hugo & Co. 0,25 Ltr

Lillet Wildberry^{1,10} 6,90€
Prosecco / Russian Wildberry / Beeren / auf Eis

Campari Sprizz¹ 6,90€
Prosecco / Campari / Soda / auf Eis

Aperol Sprizz¹ 6,90€
Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis

Veneziano¹ 6,90€
Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis

Hugo¹ 6,90€
Prosecco / Minze / Limette / Soda / auf Eis
mit folgenden Geschmacksrichtungen
Holunder, Maracuja, Rhabarber, Himbeere, Waldmeister,
Erdbeere, Brombeere, Melone, Kirsche

Prosecco

Prosecco Bertoldi, Venetien, Italien 0,1l: 4,60€ / 0,75l: 27,60€

Weißwein offen

Hauswein Custoza DOC „Bertholdi“ - Venetien – Italien 0,1l: 2,90€ / 0,2l: 5,90€
frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten,
am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht, feine Mandelnote,
harmonisches, frisches Finale.

Lugana DOC "Sartori" - Italien 0,1l: 3,40€ / 0,2l: 6,90€
Strahlendes Strohgelb, ausgeprägter Duft von Limone und Aprikose
am Gaumen frische Früchte, harmonisch-anhaltendes Finish

Grüner Veltliner - Weingut Robert Aigner - Österreich 0,1l: 2,60€ / 0,2l: 5,40€
Duft von grünem Apfel, Zitrus und 'Veltliner-Pfefferl';

Divino, Juventa Silvaner QbA trocken - Deutschland 0,1l: 3,10€ / 0,2l: 6,40€
Leichtes Zitronengelb mit grünen Reflexen. Fruchtbetonte,
würzige Aromatik von gelben Äpfeln und Quitten,

Weißwein Flasche 0,75l

Grauburgunder - Weingut Thörle Saulheim, Deutschland 0,75l 34,80€
Im Holzfass Ausgebaut. Strahlendes helles Strohgelb; Zartes Bouquet mit einem Hauch von Würze-
frisch, leicht und filigran auf der Zunge mit dem Aroma weißer Früchten; angenehmes Finale

Lugana DOC "WIGHEL" - Lombardei, Italien 0,75l 36,90€
Leuchtendes Strohgelb; Intensives Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus;
schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, Saftige Säure und gute Länge

Rotwein offen

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Caleo" - Italien 0,1l: 3,10 € / 0,2l: 5,90€
Casa Vinicola Botter - Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen,
im Bukett Sauerkirschen, Brombeeren und Kräuter, lebendige Säure

Merlot Grave Friuli DOC "Rigattieri" - Italien 0,1l: 3,10€ / 0,2l: 5,90€
Helles Rubinrot, in der Nase dominieren Pflaumen und Waldbeeren,
etwas grasig, am Gaumen etwas herbe Gerbstoffe und feine Säure,

Nero d`Avola "Sicilia DOC" - Italien 0,1l: 3,40€ / 0,2l: 6,80€
Bukett von Brombeere und Schwarzkirsche. Feine rauchige Vanillenote,
ausgewogener Abgang

Roséwein Bardolino DOC Classico Chiaretto "Corte Olivi" 0,1l: 3,10€ / 0,2l: 5,90€
Helles Kirschrot, intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten
von Sauerkirsche und Johannisbeeren; am Gaumen sehr harmonisch,
feinwürzig mit einer frischen knackigen Säure. Fl. 0,75l: 24,60€

Rotwein Flasche 0,75l

Susomaniello IGP Rosso - Apulien, Italien 0,75l 34,90€
Tiefes dichtes Rubinrot; Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten. Holz, Gewürzen und
Tabaknoten. Eleganter und zugleich Kraftvoller Wein mit reifen Tanninen und einmengen samtigen Abgang

Malbec "Original" IGP - Languedoc Roussillon - Frankreich 0,75l 32,80€
Purpurrot glänzend; Starke Aroma von Veilchen und Johannisbeeren.
Am Gaumen reife Beeren, Vanille, Kakao und Pflaumen; langer zarter Abgang

Weinschorle weiß, rot oder Rose 0,2l: 3,20€ / 0,5l: 5,90€



Spirituosen

Klare Schnäpse 2cl

Haselnuss, Willi, Himbeere, Obstler 3,80€
Grappa Pinot Chardonnay 3,90€

Kräuterschnäpse 2 cl

Averna, Ramazzotti (mit Eis & Zitrone) 3,80€

Cognac 2 cl

Remy Martin 5,80€

Liköre 2 cl

Kahlua, Baileys, Amaretto oder Sambuca 3,80€

Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish 6,80€
Jack Daniels Tennessy Whiskey 7,20€
Glenmorangie Single Malt 10 years 9,80€
Lagavulin Single Malt 16 years, Isle of Islay 10,00€

Longdrinks 4cl

Jack Daniels mit Cola 8,60€
Havanna Club 3 Jahre mit Cola 8,60€
Wodka mit Goldberg Lemon oder Tonic 8,60€

Gin 4cl

Schiene
Hendrix
The Duke
oder Tanqueray mit Goldberg Tonic 9,60€

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag :

09:00 - 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr

Allergene und Zusatzstoffe

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 17 = Rohmilchkäse a - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
b - Krebstiere c - Eier d - Fisch e - Erdnüsse f - Soja g - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Esskastanien u.ä.) i - Sellerie j - Senf k - Sesamsamen l - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (z. B. In Wein enthalten) m - Lupinen n - Weichtiere