Frühstück

Montag bis Freitag 09:00 - 12:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertag: 09:00 - 14:00 Uhr

Frenchman: 5,20€
1 Croissant, 1 Semmel, Butter und hausgemachte Marmelade[a,g]

Burschen Frühstück: 7,20€
Zwei Weißwürschte, süßer Senf und a ofenfrische Breze[a,J,5,2]

Scheidplatz Spezial: 14,90€
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]

Pausenbrot aus Natursauerteig belegt mit Frischkäse oder Butter, Rührei und

-3 Scheiben Räucherlachs[c,a,g,d]	9,70€
-Tomate und Mozzarella [c,a,g,8]	9,40€
-Speck und Zwiebeln[c,a,h,g,2,3,7]	9,20€

Wer mag bestellt dazu

3 Rühreier Natur[c]	5,20€
2 Spiegeleier Natur[c]	4,10€
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck[2,3,4,5,7,c]	5,20€
2 Rühreier mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum[c,g,8]	5,20€
1 gekochtes Landei[c]	2,20€
Portion gebratenen Schinken oder Speck[2,3,4,5,7]	3,20€
3 Scheiben Mailänder Salami[1,2,3,4,5,g,17,14]	3,20€
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]	3,90€
gemischt je 2 Scheiben[1,2,3,4,5,g,17,14]	7,20€
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfdip[i,j]	9,20€
Selbstgemachtes Bircher Müsli[a,e,g,h,k]	7,20€
Naturjoghurt mit exotischen Früchten	7,20€
Portion Honig, Nutella, Butter[f,g,8]	je 1,20€
Portion hausgemachte Marmelade	1,60€
Gemischter Brotkorb[a,k]	4,20€
Frische Brezen[a,k]	2,10€
Frischgepresster Orangensaft 0,2l	4,40€
Glas Prosecco[l] 0,1l	4,90€

Standardkarte

Vorspeisen und Salate:

Tomatencremesuppe[i,g]	6,20€
Kl. gemischter Salat mit Haus-Dressing "Balsamico"[g,j,i]	5,30€
Antipasti: Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan[g]	15,60€
Steirischer Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust in Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing[i,j,h,c,a]	15,70€
Bunter Salatteller mit lauwarmen Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing[j,i,g]	15,60€

Nudelgerichte:

Spaghetti alla Bolognese mit geriebenem Grana Padano[i,a,g]	11,30€
Penne all´arrabiata "leicht pikant" mit geriebenem Grana Padano[i,g]	11,30€

Hauptgerichte:

Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat[g,i,j]	8,60€
Schnitzel "Wiener-Art" vom Schwein mit Pommes Frites und kl. gem. Salat[g,i,j]	15,90€
Cheese-Burger "180g" mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Pommes Frites[a,h,c]	15,90€
Thai-Curry mit Garnelen, knackigem Gemüse und Basmatireis[i,f,g,k,d]	17,90€
Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln[d,i]	17,90€

Kindergerichte (nur für Kinder):

Portion Pommes Frites mit Ketchup	4,40€
Kleine Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse[i,a,g]	7,80€
Kleiner Nudelteller mit Tomatensauce und Parmesankäse[i,g]	7,60€
Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites[a,c,g,i]	9,60€

Dessert:

Kuchentheke

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

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	3,50€
Haferl Filterkaffee, frisch zum selber brühen	4,70€
Tasse Wiener Melange (Kaffee mit Sahne)[g]	4,20€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,20€
Espresso Macchiato[g]	2,70€
Doppelter Espresso Macchiato[g]	4,40€
Tasse Cappuccino[g]	3,90€
Große Tasse Cappuccino[g]	4,80€
Große Tasse Milchkaffee[g]	4,40€
Glas Latte Macchiato[g]	4,40€
Glas Latte Macchiato Flavoured[g] (Karamell[1], Kokos[1], Mandel[1,h], Praline Nuss[1,h])	5,10€
Glas Latte Macchiato mit Baileys[g]	6,20€
Haferl heiße Schokolade mit Sahne[g]	4,50€
Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis[g]	4,20€

Glas Tee 3,80€

Darjeeling Summergold (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.

Refresching 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

Rooibos 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		3,90€

Alkoholfreie Getränke	0,25 l	0,75l
Adelholzener Classic m. Kohlensäure	3,10€	6,60€
Adelholzener Naturell o. Kohlensäure	3,10€	6,60€
Tafelwasser	0,2l 2,60€	0,4l 3,80€
Cola Mix[1,9] (Spezi)	0,2l 3,40€	0,4l 4,60€
	0,2l	0,4l
Coca Cola[1,9], Coca Cola ohne Zucker[1,9] (mit Eis & Zitrone)	3,50€	4,90€
Weisse[1] oder gelbe Limo[1] (Sprite / Fanta)	3,50€	4,90€

Saftschorlen Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit, Kirsch, Mango, Maracuja-, Cranberry-, Johannisbeere, Rhabarber	0,2l 2,60€	0,4l 4,40€

Säfte und Nektare Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Ananassaft, Grapefruitsaft, Kirschnektar, Mangonektar, Maracujanektar, Cranberrynektar Johannisbeernektar, Rhabarbernektar	0,2l	3,20€

Hausgemachte Limo[1] in verschiedenen Geschmacksrichtungen	0,4l	5,90€

Holunder, Maracuja, Melone, Erdbeer, Himbeer, Waldmeister, Mango, Kirsche

Goldberg[10]: Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer	0,2l	3,70€

Biere

Aus dem Fass	0,25l	0,5l
Tegernseer Hell	2,80€	4,30€
Radler hell	2,80€	4,30€

Flaschenbiere	0,5l
Hopf Weiße hell	4,50€
Russn hell	4,50€
Hopf Weiße Dunkel	4,50€
Hopf Weiße leicht	4,50€
Hopf Weiße alkoholfrei	4,50€
Hacker Pschorr alkoholfrei Hell	4,50€

Maßen	
Helles, Radler	8,60€
Weißbier, Ruß, Dunkles	9,00€
Radler dunkel oder Ruß dunkel	9,00€

Sprizz, Hugo & Co. 0,25 Ltr

Lillet Wildberry[1,10,l] 7,20€
Prosecco / Russian Wildberry / Beeren / auf Eis

Campari Sprizz[1,l] 7,20€
Prosecco / Campari / Soda / auf Eis

Aperol Sprizz[1,l]
7,20€
Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis

Veneziano[1,l] 7,20€
Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis

Hugo[1,l] 7,20€
Prosecco / Minze / Limette / Soda / auf Eis
mit folgenden Geschmacksrichtungen
Holunder, Maracuja, Rhabarber, Himbeere, Waldmeister,
Erdbeere, Brombeere, Melone, Kirsche

Prosecco[l]

Prosecco Bertoldi, Venetien, Italien 0,1l: 4,90€ / 0,75l: 29,60€

Weißwein offen

Hauswein Custoza DOC „Bertholdi" - Venetien – Italien 0,1l: 3,20€ / 0,2l: 6,20€
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: 3,60€ / 0,2l: 7,20€
Strahlendes Strohgelb, ausgeprägter Duft von Limone und Aprikose
am Gaumen frische Früchte, harmonisch-anhaltendes Finish

Grüner Veltliner - Weingut Robert Aigner - Österreich 0,1l: 3,10€ / 0,2l: 5,90€
Duft von grünem Apfel, Zitrus und 'Veltliner-Pfefferl';

Divino, Juventa Silvaner QbA trocken - Deutschland 0,1l: 3,40€ / 0,2l: 6,60€
Leichtes Zitronengelb mit grünen Reflexen. Fruchtbetonte,
würzige Aromatik von gelben Äpfeln und Quitten,

Weißwein Flasche 0,75l

Grauburgunder - Weingut Thörle Saulheim, Deutschland 0,75l 35,80€
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 37,90€
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: 3,30 € / 0,2l: 6,20€
Casa Vinicola Botter - Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen,
im Bukett Sauerkirschen, Brombeeren und Kräuter, lebendige Säure

Merlot Grave Friuli DOC "Rigattieri" - Italien 0,1l: 3,40€ / 0,2l: 6,40€
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: 3,60€ / 0,2l: 7,20€
Bukett von Brombeere und Schwarzkirsche. Feine rauchige Vanillenote,
ausgewogener Abgang

Roséwein[18] Bardolino DOC Classico Chiaretto"Corte Olivi" 0,1l: 3,30€ / 0,2l: 6,20€
Helles Kirschrot, intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten
von Sauerkirsche und Johannisbeeren; am Gaumen sehr harmonisch, Fl. 0,75l: 25,60€
feinwürzig mit einer frischen knackigen Säure.

Rotwein Flasche 0,75l

Susomaniello IGP Rosso - Apulien, Italien 0,75l 35,90€
Tiefes dichtes Robinrot; Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten. Holz, Gewürzen und
Tabaknoten. Eleganter und zugleich Kraftvoller Wein mit reifen Tanninen und einemlangen samtigen Abgang

Malbec "Original" IGP - Languedoc Roussillon - Frankreich 0,75l 33,80€
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: 3,60€ / 0,5l: 6,20€

Spirituosen

Klare Schnäpse 2cl

Haselnuss, Willi, Himbeere, Obstler	3,90€
Grappa Pinot Chardonnay	4,80€

Kräuterschnäpse 2 cl

Averna, Ramazzotti (mit Eis & Zitrone)	3,90€

Cognac 2 cl

Remy Martin	6,20€

Liköre 2 cl

Kahlua, Baileys, Amaretto oder Sambuca	3,90€

Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish	7,20€
Jack Daniels Tennessy Whiskey	7,60€
Glenmorangie Single Malt 10 years	10,20€
Lagavulin Single Malt 16 years, Isle of Islay	10,60€

Longdrinks 4cl

Jack Daniels mit Cola	9,20€
Havanna Club 3 Jahre mit Cola	9,20€
Wodka mit Goldberg Lemon oder Tonic	9,20€

Gin 4cl

Schiene Hendrix The Duke oder Tanqueray mit Goldberg Tonic	9,90€

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 Antioxidationsmittel, 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 Hybidstämme 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