

## **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<sup>a,g</sup>

### **Burschen Frühstück:**

7,20€

Zwei Weißwürste, süßer Senf und a ofenfrische Breze<sup>a,1,5,2</sup>

### **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<sup>c,a,h,k,e,g,11,1,2,3,17,4,5,14</sup>

**Pausenbrot** aus Natursauerteig belegt mit Frischkäse oder Butter, Rührei und

-3 Scheiben Räucherlachs<sup>c,a,g,d</sup> 9,70€

-Tomate und Mozzarella<sup>c,a,g,8</sup> 9,40€

-Speck und Zwiebeln<sup>c,a,h,g,2,3,7</sup> 9,20€

### **Wer mag bestellt dazu**

3 Rühreier Natur<sup>c</sup> 5,20€

2 Spiegeleier Natur<sup>c</sup> 4,10€

2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck<sup>2,3,4,5,7,c</sup> 5,20€

2 Rühreier mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum<sup>c,g,8</sup> 5,20€

1 gekochtes Landei<sup>c</sup> 2,20€

Portion gebratenen Schinken oder Speck<sup>2,3,4,5,7</sup> 3,20€

3 Scheiben Mailänder Salami<sup>1,2,3,4,5,g,17,14</sup> 3,20€

3 Scheiben Farmer Schinken<sup>1,2,3,4,5,g,17,14</sup> 3,60€

3 Scheiben Käse<sup>1,2,3,4,5,g,17,14</sup> 3,90€

gemischt je 2 Scheiben<sup>1,2,3,4,5,g,17,14</sup> 7,20€

Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfdip<sup>i,j</sup> 9,20€

Selbstgemachtes Bircher Müsli<sup>a,e,g,h,k</sup> 7,20€

Naturjoghurt mit exotischen Früchten 7,20€

Portion Honig, Nutella, Butter<sup>f,g,8</sup> je 1,20€

Portion hausgemachte Marmelade 1,60€

Gemischter Brotkorb<sup>a,k</sup> 4,20€

Frische Brezen<sup>a,k</sup> 2,10€

Frischgepresster Orangensaft 0,2l 4,40€

Glas Prosecco<sup>l</sup> 0,1l 4,90€

## **Standardkarte**

### **Vorspeisen und Salate:**

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

### **Nudelgerichte:**

Spaghetti alla Bolognese mit geriebenem Grana Padano <sup>i,a,g</sup>	11,30€
Penne all´arrabiata "leicht pikant" mit geriebenem Grana Padano <sup>i,g</sup>	11,30€

### **Hauptgerichte:**

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

### **Kindergerichte (nur für Kinder):**

Portion Pommes Frites mit Ketchup	4,40€
Kleine Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse <sup>i,a,g</sup>	7,80€
Kleiner Nudelteller mit Tomatensauce und Parmesankäse <sup>i,g</sup>	7,60€
Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites <sup>a,c,g,i</sup>	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) <sup>g</sup>	4,20€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,20€
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,70€
Doppelter Espresso Macchiato <sup>g</sup>	4,40€
Tasse Cappuccino <sup>g</sup>	3,90€
Große Tasse Cappuccino <sup>g</sup>	4,80€
Große Tasse Milchkaffee <sup>g</sup>	4,40€
Glas Latte Macchiato <sup>g</sup>	4,40€
Glas Latte Macchiato Flavoured <sup>g</sup> (Karamell <sup>1</sup> , Kokos <sup>1</sup> , Mandel <sup>1,h</sup> , Praline Nuss <sup>1,h</sup> )	5,10€
Glas Latte Macchiato mit Baileys <sup>g</sup>	6,20€
Haferl heiße Schokolade mit Sahne <sup>g</sup>	4,50€
Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis <sup>g</sup>	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

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

3,90€

### **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 0,4l  
2,60€ 3,80€

Cola Mix<sup>1,9</sup> (Spezi)

0,2l 0,4l  
3,40€ 4,60€

0,2l 0,4l

Coca Cola<sup>1,9</sup>, Coca Cola ohne Zucker<sup>1,9</sup> (mit Eis & Zitrone)

3,50€ 4,90€

Weisse<sup>1</sup> oder gelbe Limo<sup>1</sup> (Sprite / Fanta)

3,50€ 4,90€

### **Saftschorlen**

0,2l 0,4l

Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit,  
Kirsch, Mango, Maracuja-, Cranberry-,  
Johannisbeere, Rhabarber

2,60€ 4,40€

### **Säfte und Nektare**

0,2l 3,20€

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft  
Ananassaft, Grapefruitsaft, Kirschnektar,  
Mangonektar, Maracujanektar, Cranberrynektar  
Johannisbeernektar, Rhabarbernektar



### **Hausgemachte Limo<sup>1</sup>**

0,4l 5,90€

in verschiedenen Geschmacksrichtungen

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

**Goldberg<sup>10</sup>**: 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<sup>1,10,1</sup>** 7,20€  
Prosecco / Russian Wildberry / Beeren / auf Eis

**Campari Sprizz<sup>1,1</sup>** 7,20€  
Prosecco / Campari / Soda / auf Eis

**Aperol Sprizz<sup>1,1</sup>**  
7,20€  
Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis

**Veneziano<sup>1,1</sup>** 7,20€  
Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis

**Hugo<sup>1,1</sup>** 7,20€  
Prosecco / Minze / Limette / Soda / auf Eis  
mit folgenden Geschmacksrichtungen  
Holunder, Maracuja, Rhabarber, Himbeere, Waldmeister,  
Erdbeere, Brombeere, Melone, Kirsche

### Prosecco<sup>1</sup>

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

## Weißwein offen<sup>1</sup>

**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<sup>1</sup>

**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<sup>1</sup>

**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<sup>18</sup> Bardolino** DOC Classico Chiantetto "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,  
feinwürzig mit einer frischen knackigen Säure. Fl. 0,75l: 25,60€

## Rotwein Flasche 0,75l<sup>1</sup>

**Susomaniello** IGP Rosso - Apulien, Italien 0,75l 35,90€  
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 33,80€  
Purpurrot glänzend; Starke Aroma von Veilchen und Johannisbeeren.  
Am Gaumen reife Beeren, Vanille, Kakao und Pflaumen; langer zarter Abgang

**Weinschorle**<sup>1</sup> 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 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, Eskkastanien 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