

Unsere Spezialitätenkarte

Ashley's Lammkronen

*im Ganzen gebraten auf Pfannengemüse und
Speck-Braterdäpfeln*

KL. 22,- 28,-

Argentinisches Rindersteak

mit Braterdäpfeln und Texas-Gemüse

KL. 18,- 22,-

Pfeffersteak "klassisch"

mit grüner Pfeffersauce und Braterdäpfeln

KL. 18,- 22,-

Wiener Backfleisch vom Rinderfilet

*mit Senf und Kren bestrichen, paniert und gebacken,
dazu gemischter Salat*

KL. 18,- 22,-

Der Weihnachtskarpfen aus dem Hausruckviertel

*Karpfenfilet "serbisch" gebraten mit Kräuterbutter
und Petertsilerdäpfeln*

KL. 15,- 18,-

*Karpfenfilet gebacken mit hausgemachtem Erdäpfelsalat
und Gemüsemayonnaise*

KL. 15,- 18,-

Wochenendmenü's

3.Adventwochenende

Die Kürbiscremesuppe

Menü I: 14,-

**Die gefüllte Schweinsbrust (Semmelfülle)
mit gemischtem Salat**

Menü II: 18,-

**Das Tomahawk-Steak vom Schwein
dazu Ofenerdäpfel mit Kräutercreme
und Speckfisolien**

Menü III: 28,-

**Die Lammkronen im Ganzen gegrillt
mit Pfannengemüse und Speck-Braterdäpfeln**

Dessert:

**Das Puddingduett
Schoko/Vanille
mit Himbeerglasur**

Suppen

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch als Einlage, Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten		4,-
Liebstöckl's Suppenteller mit Leberknödel, Grießnockerl, Rindfleisch und Wurzelgemüse		6,-

Vorspeisen

Beef Tartar mit getoastetem Weißbrot und Butter		12,-
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernen und Erdäpfel-Blattsalat	kl. 7,5 /	9,5
Hühnerbruststreifen gebraten auf Blattsalaten fein garniert mit Joghurtdressing	kl. 7,5 /	9,5
Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalaten fein garniert mit Joghurtdressing	kl. 7,5 /	9,5

Vegetarische Speisen

Erdäpfelpuffer mit Knoblauchsauce und Blattsalat	kl. 6,5 /	8,5
Eiernockerln mit Blattsalat	kl. 6,5 /	8,5
Gebackener Käse (Edamer) mit Erdäpfeln, Sc. Tatar und Salatgarnitur	kl. 7,5 /	9,5
Spinatstrudel mit Petersilerdäpfeln, Kräuterdip und Salatgarnitur	kl. 7,5 /	9,5
Grillgemüse "Toskana" mit Erdäpfeln und hausgemachtem Basilikumpesto	kl. 9,- /	11,5

Klassiker und Saisonales

Pfannenfrischer Zwiebel-Rostbraten mit Braterdäpfeln und gemischtem Salat	kl. 13,- / 18,-
Ofenfrischer Schweinsbraten mit warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel	kl. 10,- / 14,-
Steirisches Krenfleisch vom Schweinsbrüsterl (auf Wunsch auch vom mageren Meisl) mit Wurzelgemüse, Erdäpfeln und Kren	kl. 10,- / 14,-
Ausgelöstes Backhendl mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogersalat	kl. 12,- / 15,-
Traditionelles Rindsgulasch mit Semmelknödel	kl. 9,- / 13,-
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogersalat	kl. 15,- / 20,-
Kalbsleber gebacken mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	kl. 12,- / 15,-
Wiener Schnitzel von der Schweinsschale mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	kl. 9,- / 12,-
Gebackenes Hühnerschnitzel vom Hühnerbrustfilet mit Preiselbeeren und hausgemachtem Erdäpfelsalat	kl. 10,- / 14,-
Seehechtfilet (Wildfang) mit frischem Gemüse vom Grill dazu Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter	kl. 12,- / 16,-
Kabeljaufilet gebacken (Wildfang) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Gemüsemayonnaise	kl. 12,- / 16,-

Süßes danach

Maronireis mit Schlagobers Schokosauce und Amarenakrischen	6,5
Erdbeer-Kardinalschnitte mit Früchten und Fruchtsauce	6,-
Cremeschnitte mit Oberscreme auf Fruchtspiegel	6,-
Topfenstrudel aus gezogenem Strudelteig mit frischen Früchten	5,-
Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig mit frischen Früchten	5,-
Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig mit Vanilleeis	6,5
Gebackene Apfelringe auf Vanillesauce mit Preiselbeere	kl. 4,-/ 6,5
Schoko Malheur mit Vanilleeis, Eierlikör, frischen Früchten und Schlagobers	7,-
2 Stk. hausgemachte Marillen-Palatschinken mit Staubzucker	1St. 3,- / 5,-
2 Stk. Böhmisches Palatschinken mit Powidlfüllung, Mohn und zerlassener Butter	1St. 4,- / 7,-
2 Stk. Nußpalatschinken mit Schokosauce und Nussfülle	1St. 4,-/ 7,-

Unsere Weinempfehlung für Rotwein

Cabernet Sauvignon "Reserve" vom Salzl in Illmitz Burgenland:

1 Flasche 30,-

Rubingranat, in der Nase Ribisel, schwarze Johannisbeere, roter Paprika, Veilchen, auch Brombeere, etwas Schwarztee, Kräuterbüschel, kraftvoll jedoch sehr elegant am Gaumen, Brombeeren, Cassis, Dörrobst, angenehm salzige Mineralik, frischer Eukalyptus und Pfefferminze durch die Tannine mächtiger trockener Geschmack.

Cabernet Sauvignon vom Weingut Piriwe in Traiskirchen Thermenregion

ein Glas 4,-
1 Flasche 22,-

Rubingranat, in der Nase Ribisel, schwarze Johannisbeere, Veilchen, auch Brombeere, etwas Schwarztee, Kräuterbüschel, kraftvoll jedoch leicht am Gaumen, durch die Tannine trockener Geschmack.

Blaufränkisch vom UMATHUM in Frauenkirchen Burgenland

ein Glas 4,5
1 Flasche 25,-

Intensives Rubinrot, in der Nase Aromen nach Kirschen und weißem Pfeffer mit Anklängen von Graphit, am Gaumen saftig und kernig mit Impressionen von Weichseln, Brombeeren und Kirschen mit vollem und würzigem Abgang.

Zweigelt Eichenfass "Reserve" vom WINZER KREMS:

ein Glas 4,5
1 Flasche 25,-

Reinsortiger Blauer Zweigelt 2 Jahre im Eichenfass gelagert, in der Nase und am Gaumen sehr fruchtig, am Gaumen auch Bitterschokolade mit Zimt und Kardamom, kräftiger Körper und samtiges, gut abgebautes Tannin.

HAUSWEINE – „Achterl Wein rot“ (1/8 l)

ein Glas 2,5
1 Flasche 15,-

Blauer Portugieser Qualitätswein vom **WINZER KREMS**

Blauer Zweigelt Qualitätswein vom **WINZER KREMS**

Unsere Weinempfehlung für Weißwein:

Gelber Muskateller vom Weingut Piriwe in Traiskirchen Thermenregion ein Glas 3,3
1 Flasche 18,-
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Limettenzesten und grünem Apfel unterlegte Muskatnuss, weiße Blüten, einladendes Bukett. Saftig, feine gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Ananas, feiner Honig, frischer Säurebogen, bleibt haften, zitroniger Nachhall, Orangen im Rückgeschmack.

Sauvignon Blanc-Chardonnay vom REINISCH in Tattendorf Thermenregion ein Glas 3,3
1 Flasche 18,-
Gelbgrün, in der Nase Duft nach exotischen Früchten und Biskuit, cremig mit elegantem Säurespiel, sehr animierend, belebend und nicht zu kurz am Gaumen. Sortenrein vergoren, der Sauvignon Blanc im Stahltank und der Chardonnay im Holzfass, anschließend 4-monatige Reife auf der Feinhefe

Grüner Veltliner DAC vom SETZER in Hohenwarth Weinviertel ein Glas 3,5
1 Flasche 19,-
Strohgelb, in der Nase fruchtig-würzig, Limette, Ananas, am Gaumen besonders fruchtig, typisches Pfefferl, erfrischender Abgang

Gemischter Satz vom MAYER am Pfarrplatz in Wien ein Glas 3,5
1 Flasche 19,-
Der Klassiker im Hause Mayer am Pfarrplatz! Auf Basis von Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler präsentiert sich dieser Wein in der Nase sehr duftig und aromatisch mit fruchtigen Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel, am Gaumen erfrischend knackig und wunderbar saftig.

Riesling Reserve DAC – PFAFFENBERG Winzer Kreams ein Glas 4,-
1 Flasche 22,-
Der Wein gedeiht auf steilen Urgesteinsterrassen mit über 25 % Hangneigung; glänzendes Goldgelb, facettenreiche Fruchtanklänge an Pfirsiche und Marillen; bleibt am Gaumen ausgiebig und kompakt, mit gut balancierter Säurestruktur; elegant, voller Finesse und mit langem Abgang; ein Klassiker, der sein Potenzial erst andeutet.

HAUSWEIN – „Achterl Wein weiß“ (1/8 l) ein Glas 2,-
1 Flasche 15,-
Grüner Veltliner Qualitätswein vom **WINZER KREAMS** o

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser (0,3 l)	2,-
Saodawasser (0,5 l)	2,5
Soda „Himbeer oder Hollunder“ (0,3 l)	2,5
Soda „Himbeer oder Hollunder“ *) (0,5 l)	3,-
Soda „Zitron“ (0,3 l)	2,5
Soda „Zitron“ *) (0,5 l)	3,-
Fl. Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still (0,3 l)	2,5
Apfelsaft oder naturtrüber Apfelsaft (0,3 l)	3,-
Traubensaft Rot (0,3 l)	3,-
Fl. Almdudler (0,3 l)	3,5
Fl. Frucade (0,3 l)	3,5
Fl. Coca-Cola oder „Zero“ (0,3 l)	3,5
Fl. Rauch Marille oder Johannesbeere (0,2 l)	3,-
Fl. Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich (0,25 l)	3,-
Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water (0,2 l)	3,-
Red Bull Energydrink (0,25 l)	4,5

*) alkoholfreies Jugendgetränk

Alkoholische Getränke

Bier

SEITERL Bier (0,3 l)

Stiegl Goldbräu A	3,3
Stiegl Zwickl (Paracelsus) A	3,3
Budweiser A	3,3

KRÜGERL Bier (0,5 l)

Stiegl Goldbräu A	4,3
Stiegl Zwickl (Paracelsus) A	4,3
Budweiser A	4,3

FLASCHE Bier (0,5 l)

Stiegl Goldbräu A	3,5
Grieskirchner Dunkel A	3,5
Stiegl´s Weiße A	4,-
Clausthaler (alkoholfrei) A	3,5

Schnäpse und Aperitive

FREIHOF Edelbrände – aus Lustenau

Marillen oder Birnenbrand 2 cl 2,5 / 4 cl 5,-

HÄMMERLE Edelbrände – aus Vorarlberg

Kostbarkeiten aus der Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

Marille, Himbeere, Birne 2 cl 6,- / 4 cl 12,-

FREIHOF Destillerie – aus Lustenau

Haselnuss Liqueur 2 cl 3,- / 4 cl 6,-

POLI Destillerie – aus Veneto/Italien

SARPA Grappa aus der Big Mama-Flasche 2 cl 4,- / 4 cl 8,-

Aperol-Spritz 4,5

Schilerol-Spritz 5,5

Campari/ Soda oder Orange 4,5

Hugo 5,5,-

Glas Sekt 3,5

Flasche Piccolo (0,2 l) 5,-

Flasche Sekt (0,75 l) 15,-

Julius Meinl – Kaffee

Kleiner Brauner mit Milch / Großer Brauner mit Milch G	2,4 / 4,-
Kleiner Espresso „Machiatto“ mit Milchschaum G	2,4
Wiener Melange (mit Milchschaum) G	3,8
Wiener Cappucino (mit Schlagobers) G	3,8
Italienischer Cappucino (mit Milchschaum) G	3,8
Italienischer Cappucino doppio (mit Milchschaum) G	4,5,-
„ Häferlkaffee “ mit Milch G	4,-
„ Café Latte “ (italienischer Milchkafee) G	4,5

Auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei!

Premium Teesorten

Schwarzer Tee	3,-
+ Zitrone	+ 0,5
+ Rum / 2 cl O	+ 2,-
Kräuter- / Früchtetees	3,5
Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Weißer Tee, Vanilletee, Früchtemischung	