

## Aperitif

- „Bellini“ Sekt mit Pfirsichmark auf Eis € 6,90  
„Testarossa“ Sekt mit Himbeermark auf Eis € 6,90  
Aperol mit Sekt auf Eis € 6,90  
Martini D`oro mit Eis und Zitrone 5cl € 4,90

## Kleine Gerichte

- Gemischte Salate der Saison mit Kürbiskernöl 9,50  
Gebäckene Champignons mit Sauce Tartar 7,50  
Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln und Sauce Tartar 13,90  
Kalter Tafelspitz in Vinaigrette mit Salatgarnitur 10,50  
Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln und Sauce Tartar 14,50  
Ziegenkäse vom Grill mit Salatgarnitur 11,50  
Räucherlachs mit Reibekuchen und Sahnemeerrettich 14,50

## Suppen

- Rindssuppe mit Leberknödel € 5,90  
Rindssuppe mit Frittaten € 5,90  
Möhren – Ingwersuppe € 6,90



## Hauptgerichte

*Gemüsevariation mit zerlassener Butter  
und Kartoffeln 14,90*

*Saiblingsfilet mit frischem Marktgemüse  
und Kartoffeln 20,50*

*Tafelspitz in Krensoße mit Marktgemüse  
und Kartoffeln 19,00*

*Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit  
Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat 19,50*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und Salat € 22,00*

*Wiener Backhendl (Paniert)  
mit Kartoffelgurkensalat € 14,50*



## Dessert

2 St. Palatschinken mit  
Marillenmarmelade 6,00

Creme Brulée 6,50

Kaiserschmarrn mit Kompott 9,50

1 Stück Nusspalatschinke mit Eis 6,00

Heiße Kirschen mit Vanilleeis 6,20

Käseauswahl mit Brot und Butter 9,00

## Rochelt-Brände aus Fritzens Tirol 2cl

Rochelt Holunder 2002 € 23,50

Rochelt Williams 2007 € 17,50

Rochelt Mirabelle 2005 € 18,50

Rochelt Marille 2007 € 21,00

Rochelt Waldhimbeere 2008 € 27,50

Rochelt Pflaume 2005 € 17,00

Montag Ruhetag  
Telefon: 0228-362756



<u>Flaschenbiere</u>	<u>€</u>
<i>Stiegl Goldbräu 0,33</i>	2,90
<i>Gaffel Kölsch 0,33</i>	2,50
<i>Bitburger Alkoholfrei 0,33</i>	2,50
<i>Stiegl Weisse 0,5 Hefeweizen</i>	3,90
<i>Paulaner Kristallweizen 0,5</i>	3,80
<i>Paulaner Hefeweizen 0,33</i>	2,80
<i>Paulaner Dunkles Weizen 0,5</i>	3,80
<i>Malzbier 0,33l Fl.</i>	2,60

<u>Alkoholfrei</u>	<u>€</u>
--------------------	----------

<i>Orangensaft 0,2l Gl.</i>	2,50
<i>Apfelsaft 0,2l Gl.</i>	2,30
<i>Bitter Lemon 0,2l Fl.</i>	2,50
<i>Tonic Water 0,2l Fl.</i>	2,50
<i>Traubensaft 0,2l Fl.</i>	2,50
<i>Coca Cola 0,2l Gl.**</i>	2,20
<i>Fanta 0,2l Gl.*</i>	2,20
<i>Sprite 0,2l Gl.</i>	2,20
<i>Cola Zero 0,2l Gl.**</i>	2,20
<i>Vöslauer Mineralwasser 0,25l</i>	2,20
<i>Vöslauer Mineralwasser 0,75l</i>	5,90
<i>Almdudler 0,33l Fl.</i>	3,00

\*mit Farbstoff    \*\*mit Koffein und Farbstoff



<u>Longdrink</u>	<u>€</u>
<i>Campari Soda*</i>	5,90
<i>Campari Orange*</i>	6,90
<i>Vodka Lemon</i>	6,90
<i>Sanbitter Orange* Alkoholfrei</i>	6,90
<i>Sanbitter Soda* Alkoholfrei</i>	5,90
<i>Pernod auf Eis 4cl*</i>	3,90
<i>Bellini Sekt mit Pfirsichmark</i>	6,90

### Kräuterbitter u. Liköre      €

<i>Fernet Branca 2cl</i>	1,90
<i>Fernet Menta 2cl</i>	1,90
<i>Cynar 2cl</i>	2,90
<i>Enzian 2cl</i>	5,90
<i>Remy Martin 2cl</i>	3,90
<i>Barack 2cl</i>	2,50
<i>Marillenlikör 2cl</i>	2,90
<i>Amaro 2cl</i>	2,90
<i>Malteser 2cl</i>	2,80
<i>Hefebrand 2cl</i>	1,80
<i>Jägermeister „Achtung Wild“ 4cl</i>	2,90



<u><i>Kuchen eigene Herstellung</i></u>	<u>€</u>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	4,90
<i>Kirschstreusel</i>	2,80
<i>Käsekuchen</i>	3,10
<i>Portion Sahne</i>	1,00
<i>Zwetschkenstreusel</i>	3,10

### *Warme Getränke*

<i>Tasse Verlängerter (Tasse Kaffee)</i>	2,50
<i>Große Tasse Verlängerter (Große Tasse Kaffee)</i>	3,00
<i>Melange (Milchkaffee)</i>	3,20
<i>Cappuccino (Espresso mit aufgeschäumter Milch)</i>	2,80
<i>Tasse Kakao mit Sahne</i>	3,50
<i>Cafe Mozart (mit Kakaolikör)</i>	5,50
<i>Großer Brauner (doppelter Espresso mit Milch)</i>	3,70
<i>Kleiner Brauner (Espresso mit Milch)</i>	2,50
<i>Kleiner Schwarzer (Espresso)</i>	2,20
<i>Großer Schwarzer (doppelter Espresso)</i>	3,40
<i>Tasse Kaffee Hag</i>	2,50
<i>Große Tasse Kaffee Hag</i>	3,00

### *Eilles Teesorten*

<i>Assam, Darjeeling, Pfefferminz, Rooibos Vanilla, Sommer Berry, Vita Orange, Grüner</i>	2,50
---	------

