

Aperitif

- „Bellini“ Sekt mit Pfirsichmark auf Eis € 6,90
„Testarossa“ Sekt mit Himbeermark auf Eis € 6,90
Aperol mit Sekt auf Eis € 6,90

Kleine Gerichte

- Gemischte Salate der Saison mit Kürbiskernöl 9,50
Gebackene 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 gebraten,
Marktgemüse und Kartoffeln 22,90*

*Tafelspitz in Krensoße mit Marktgemüse
und Kartoffeln 20,50*

*Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit
Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat 20,50*

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

*Wiener Backhend'l (Paniert)
mit Kartoffelgurkensalat € 14,50*



Dessert

*2 St. Palatschinken mit
Marillenmarmelade 6,00*

Crème Brûlée 6,50

Kaiserschmarrn mit Kompott 9,50

*1 Stück Palatschinke
mit Mohnfüllung und Eis 6,00*

Heiße Kirschen mit Vanilleeis 6,20

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 Pflaume 2005 € 17,00

Montag Ruhetag

Telefon: 0228-362756



Flaschenbiere €

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

Alkoholfrei €

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

*mit Farbstoff **mit Koffein und Farbstoff



<i>Longdrink</i>	€
<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>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>Malteser 2cl</i>	2,80
<i>Hefebrand 2cl</i>	1,80
<i>Jägermeister „Achtung Wild“ 4cl</i>	2,90

€



Kuchen eigene Herstellung

<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	4,90
<i>Kirschstreusel</i>	3,00
<i>Käsekuchen</i>	3,10
<i>Portion Sahne</i>	1,00
<i>Zwetschkenstreusel</i>	3,50

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 Vanille, Sommer Berry, Vita Orange, Grüner, Hagebutten</i>	2,50
---	------

