

Hausspezialität

Bierheuriger-Schlemmerplatte -mit Ripperl & Flügerl, Miniputensteak, Miniwiener vom Schwein, Cevapcici, dazu Pommes, Minimaiskolben, Kräuterbutter, Preiselbeeren, Ajvar, Knoblauchbrot, 3erlei Soßen, kleiner Salat (*A,C,D,E,F,G,L,M,O) 27,90

Einsteiger

Beef-Tartar - 100g mariniert mit Kapern, Gurkerl, Senf, Zwiebel, Ei dazu Toast (*A,C,D,E,F,G,L,M,O) 17,90

Suppen

Rindsuppe - Einlage nach Wahl (gebackenes Leberknöderl, Grießnockerl, Frittaten) (*A,C,G,L) 5,20

Kaspressknödel in hausgemachter Rindsuppe (*A,C,G,L) 5,90

Suppen 3er mit Einlagen nach Wahl (Leberknöderl, Grießnockerl, Frittaten, Kaspress) (*A,C,G,L) 9,40

Kürbiscremesuppe mit Kürbiswürfeln, gerösteten Kernen, Kernöl und Obershaube 🌱 (*A,C,G,M,O) 6,40

Wirtshausklassiker

Rindsroulade mit Karotten, Gurkerl, Zwiebel und Speck gefüllt in Rotweinrahm mit Wurzelwerk und Butternockerln (*A,C,G,L,M,O) 18,90

Saftgulasch vom Rind, serviert mit Semmelknödel (*A,C,G,L) 15,90

Chili con carne vom Rind, herzhaft scharf mit Mais, roten Bohnen, 1/4 Baguette (*A,C,L) 13,90

Hühnerflügerl (8 Stück) kl. Maiskolben, 3 Stk. Knoblauchbrot, 3-erlei Soßen, Bauern.Fritten (*A,C,G,L,M) 15,90

Cevapcici mit hausgemachtem Ajvar, Bauernpommes und Ketchup (*A,C,G,L,M) 13,90

Ofenfrisches Schweinsbratl vom Schopf mit Kümmel, Knoblauch mariniert, Natursaftl (*A,C,G,L,M,O) 16,40

Krustenbratl vom Schweinsbauch mit knuspriger Schwarte, Natursaftl (*A,C,G,L,M,O) 16,40

Bratl.Kombination Krusten- & Schopfbraten im eigenen Saft (*A,C,G,L,M,O) 16,40

als **Beilage** servieren wir bei allen Schweinebraten **Knödel** und lauwarmes **Speckkraut**



Veggie

Hausgemachte Steinpilzravioli mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat  (*A,C,G,L,M)	16,40
Zucchini „Cordon bleu“ Käsefülle, gebacken, mit Kräutersoße, bunte Salatgarnitur  (*A,C,G,M,O)	14,90
Süßkartoffel-Pommes mit dreierlei Soßen  (*A,C,G,L,O)	7,90
Kasnockerl im Pfandl mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat  (*A,C,G,L,M,O)	14,60
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Dipping  (*C,E,F,L,O)	12,40
4 gebackene Emmentaler-Käsestücke mit Preiselbeeren und Saisonsalat  (*A,C,G,L,M,O)	15,60
Bauern.Fritten dazu 3erlei Soßen  (*A,C,G,L,M,O)	4,90
Beilagenänderung	1,50



VEGETARISCH



VEGAN

Salate

- Salatteller mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten **wahlweise** mit Hausdressing oder Balsamicodressing

„Exotic“ mit 2 Stück SCAMPI vom Grill, hausgemachten Frühlingsrollen in süß-saurer Chilli.Soße, Putenmedaillons mit Mangochutney glaciert, Knoblauchbrot, gepuffte Reismudeln (*A,B,C,G,M,L,O)	19,80
Freilandhendlstreifen mit Kürbiskernpanier, Käsechip und Kernöl extra (*A,C,G,M,O)	15,60
4 gebackene Emmentaler-Käsestücke mit Preiselbeeren  (*A,C,G,M,O)	15,60
„Bauernsalat“ mit Champignons, knusprigen Speckscheiben vom Grill, Knusperkartoffeln, Schafskäsewürfeln, Zwiebel, Kürbiskernen, Knoblauchstangerl und Kernöl extra (*A,C,G,M,L)	15,60
Putenstreifen vom Grill mit Kräuterbutter gebraten (*A,C,G,M,O)	15,60
Essigwurst von der Knacker mit rotem Zwiebel, Pfefferoni, bunt garniert, Hausbrot (*A,C,G,M,O)	10,40
Gemischter Salat bunte Salatmischung, Dressing nach Wahl  (*A,C,G,M,L,O)	klein / groß 4,10 / 5,60
Hausgemachter Kartoffelsalat  (*M,L,O)	4,40
Brezl, 1/4 Stangenweißbrot oder 2 Scheiben Schwarzbrot (*A,C,G)	2,10
Knofelsticks Schwarzbrotsticks knusprig mit Knoblauch gebraten, dreierlei Soßen  (*A,C,G,L)	4,90
Knoblauchbrot - 6 Baguettescheiben mit Knoblauchbutter gebraten  (*A,C,G,M)	4,90



Mittagstisch

Tagesgericht vegetarisch 9,90€

2 Gänge mit Suppe oder Salat vegetarisch 11,40€

Tagesgericht Fleisch/Fisch 10,40€

2 Gänge Fleisch/Fisch 11,90€

Tagesgerichte gibt es Werktags ab 11:30 Uhr nur solange der Vorrat reicht, längstens aber bis 15:30 Uhr!

SÜSSES

Bierheuriger Dessertvariation am besten für 2 Süße...

mit zweierlei Schokomus, Ahornsirup, hausgemachtes Waffel, heißen Himbeeren, Schokoladauflauf, Joghurt- und Nusseis mit Krokant, saisonale Beeren, Schlag  (*A,C,E,G,H)

16,90

Hausgemachte Riesenwaffel frisch gebacken aus dem Eisen mit heißen Himbeeren - **wahlweise**

„HoneyMoon“ mit 2erlei Schokomus, Ahornsirup, bunte, saisonale Beeren, Schlagobers,  (*A,C,E,G,H) 9,40

oder

„Dreierlei Eis“ Nuss-, Vanille-, Joghurteis, Krokant, Schokosoße, Schlag, bunte Beeren  (*A,C,E,G,H) 9,40

Schokoladauflauf auf Caramelschokogitter, mit Schlagobers  (*A,C,E,G,H) 7,40

Mini **Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster  (*A,C,E,G,H) 7,90

Hausgemachter **Apfelstrudel**, ofenwarm serviert mit Schlagobers  (*A,C,E,G,H) 6,90

Topfenstrudel, ofenwarm serviert mit Beerensauce und Schlagobers  (*A,C,E,G,H,O) 7,40

Strudeln auf Wunsch mit einer Kugel Eis +1,90

Eiskaffee oder Eisschoko mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers und Hippen (*A,C,E,G,H) 7,90

Beerenbecher mit 3 Kugeln Joghurteis, Schlagobers, bunte, saisonale Beeren, Hippen (*A,C,E,G,H) 8,90

Eine **Eispalatschinke** mit Vanilleeis, Schokisauce und Schlagobers  (*A,C,E,G,H) 6,80

Gemischtes Eis mit 4 Kugeln Eis (Vanille, Schoko, Nuss, Joghurt) und Hippen  (*A,C,E,G,H) 7,40

***Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung** (kann Spuren von Allergenen enthalten)

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden! Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden.

Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in der Tabelle berücksichtigt.



Symbolfoto
- variiert je nach saisonaler Verfügbarkeit der Zutaten!



Saisonales

- Kürbiscremesuppe** mit Kürbiswürfeln, gerösteten Kernen, Kernöl und Obershaube  (*A,C,G,M,O) 6,40
- Portion **Gansl** mit Natursaftl, gebratener Erdäpfelroulade mit Schwammerlfülle, Apfelrotkraut, Broccoli, Preiselbeerbirne, glacierte Maroni (*A,C,G,L,O) 32,90
- Hausgemachte **Kartoffelknödel mit Gansfülle** auf Rotkraut, Natursaftl, Broccoliroserl (*A,C,G,L,O) 17,90
- Wildragout** mit Schwammerl, Apfelrotkraut, Broccoliroserl, Preiselbeerbirne, Semmelknödel (*A,C,G,L,O) 19,40

Paniertes

- Bierheurigschnitzel** vom Schwein mit Schinken-, Käse-, Schwammerl-, Zwiebel- und Kräuterfülle, paniert und gebacken, Beilage nach Wahl, Preiselbeeren (*A,C,G,L,M,O) 18,40
- Backhendlstreifen** im Körberl serviert mit frittierter Petersilie und Bauern.Pommes (*A,C) 16,90
- Wiener Schnitzel** mit Beilage nach Wahl, Preiselbeeren (Schwein oder Pute) (*A,C,G,L,M,O) 16,40 / 16,90
- Cordon bleu** (Schwein oder Pute)
Schinken- und Käsefülle, Beilage nach Wahl, Preiselbeeren (*A,C,G,L,M,O) 18,40 / 18,90
- Eine Beilage nach Wahl: Petersilerdäpfel / Pommes / Bauernfritten / Kartoffelsalat
- Gemischter Salat** bunte Salatmischung, Dressing nach Wahl  (*A,C,G,M,L,O) klein / groß 4,10 / 5,60

Bierheuriger - Ripperl täglich ab 12:00 Uhr!

Ärmel hoch, Messer gewetzt, mit den Fingern essen! Unsere Ripperl wiegen roh pro Portion ca. 500g!

- Geflügelte.Ripperl** Knusprig gegrillte Hühnerflügerl; Ripperl in Knoblauch gebraten (*A,C,G,L,M,O) 18,90
- Klassiker.Ripperl** mit Knoblauch mariniert (*A,C,G,L,M,O) 18,90
- Spare.Ripperl** mit Chilihonig mariniert (*A,C,G,L,M,O) 18,90
- Exotic.Ripperl** mit Mango Chutney mariniert (*A,C,G,L,M,O) 18,90
- Mixed.Ripperl** mit Klassiker- Spare-, Exotic.Ribs (*A,C,G,L,M,O) 18,90

Als Beilagen servieren wir einen kleinen **Maiskolben**, 3 Stk. **Knoblauchbrot**, 3-erlei **Soßen**, **Bauern.Fritten**