

## **SUPPEN**

Klare Rindsuppe <sup>A)L)</sup> mit Frittaten <sup>A)L)C)G)</sup> oder Leberknödel <sup>A)C)L)</sup>	3,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons <sup>A)G)L)</sup>	3,50
Tomatencremesuppe nach Toskana Art (Prosciutto, Paprika, Zwiebeln) <sup>A)L)</sup>	3,90

## **VORSPEISEN/DIV. GERICHTE**

Büffelmozzarella <sup>G)</sup> auf Rucolasalat mit Cocktailtomaten	9,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Balsamico und frischem Grana <sup>G)</sup>	10,90
Hausgemachter Antipasti-Teller (eingelegtes Gemüse, dazu Prosciutto, Kapern, Oliven) für 1 Person	9,90
für 2 Personen	15,90
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren <sup>G)</sup>	8,90
Hauspfanne (Fettuccine mit gegrillten Hühnerstreifen, Gemüse, Tomatensauce und Käse überbacken) <sup>A)G)</sup>	12,90
Oder Vegetarisch	9,90

## **SALATE**

Kleiner gemischter Salat nach Saison	3,50
Blattsalat mit gegrillten Hühnerstreifen dazu Joghurtdressing <sup>G)</sup>	8,90
Salat „Nizza“ (Thunfisch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Paprika) <sup>C)D)</sup>	7,90
Griechischer Bauernsalat (Schafkäse, Oliven) <sup>C)G)</sup>	6,90

## **FISCHGERICHTE**

Zanderfilet gebraten <sup>A)D)G)</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>G)</sup> und Gemüse	16,90
Karpfen „serbisch“ <sup>A)D)</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>G)</sup> oder gebacken mit Kartoffelsalat <sup>A)C)G)D)M)</sup>	16,90
Fisch – Mixed – Grill mit Scampi, Kräuterkartoffeln und Blattsalat <sup>A)B)D)G)</sup>	19,90
Riesengarnelen mit Cocktailtomaten <sup>A)B)</sup> und Butterreis <sup>G)</sup>	20,90

### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss  
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf  
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Hausschnitzel mit Bratkartoffeln (gefüllt mit Käse und feine Knoblauchwürzung im Speckmantel) <sup>G)M)</sup>	14,90
Gegrillte Schweinemedallions in milder Pfeffersauce mit Speckfisolen und Kroketten <sup>A)C)M)</sup>	15,90
Gemischter Grillspieß (Schweinslungenbraten, Hühnerfilet) mit Pommes frites <sup>A)M)</sup>	15,90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Mozzarella und Tomaten überbacken, dazu Wedges <sup>A)G)</sup>	14,90
Beefsteak mit Pommes frites und Pfannengemüse	24,90
Pfeffersteak mit Speckfisolen und Bratkartoffeln <sup>A)C)G)</sup>	24,90
Grillplatte – verschiedene gegrillte Fleischstücke <sup>A)M)</sup> mit Reis <sup>G)</sup> , Bratkartoffeln und zwei Dip Saucen	
für 1 Person	17,90
für 2 Personen	31,90

## WIENER KÜCHE

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln <sup>A)M)O)</sup>	16,90
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsaucen und Apfelkren <sup>A)C)G)</sup>	16,90
Wienerschnitzel (vom Schwein) <sup>A)C)G)</sup> mit Salat <sup>M)</sup>	9,90
Cordon-Bleu (vom Schwein) <sup>A)C)G)</sup> mit Pommes frites	11,90
Geröstete Schweinsleber <sup>A)M)</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>G)</sup>	8,90
Schweinsleber gebacken <sup>A)C)G)</sup> mit Salat <sup>M)</sup>	8,90
Wienerschnitzel (vom Kalb) <sup>A)C)G)</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>G)</sup> u. Preiselbeeren	17,90
Kalbsnatschnitzel <sup>A)G)</sup> mit Butterreis <sup>G)</sup>	17,90
Gebackenes Hühnerschnitzel <sup>A)G)C)</sup> mit Salat <sup>M)</sup>	11,90
Backhuhn <sup>A)C)G)</sup> mit Kartoffel-Vogerlsalat <sup>M)</sup>	12,90

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss  
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf  
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

## **FÜR UNSERE KLEINEN**

Hühnerschnitzel mit Pommes frites und Ketchup <sup>A)C)G)</sup>	6,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup <sup>A)C)G)</sup>	5,90

## **BEILAGEN**

Pommes, Bratkartoffeln, Reis <sup>G)</sup> ,	3,20
Kroketten <sup>A)C)G)</sup> , Gemüse, Wedges	3,20
Gebäck <sup>A)C)</sup>	1,20

## **DESSERTS**

Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Himbeeren <sup>A)C)G)</sup>	5,90
Palatschinken mit Marillenmarmelade und Schlagobers <sup>A)C)G)</sup>	5,20
Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und frischen Früchten <sup>A)C)G)H)F)</sup>	6,20
Hausgemachtes Tiramisu <sup>A)C)G)F)</sup>	5,20
Panna Cotta mit Karamellsauce und frischen Früchten <sup>C)G)</sup>	5,20
Dessertvariation „Leopoldauerhof“ (ein Potpourri aus den aktuellen Nachspeisen) <sup>A)C)G)F)</sup>	7,90

### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss  
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf  
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

## Wichtige Informationen zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
- **Information über Süßungsmittel**  
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)  
\*) enthält eine Phenylalaninquelle  
\*\*) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss  
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf  
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!