



Vorspeisen

Dreierlei Aufstrich	€	6,00
Haussulz mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat	€	9,50
Beef Tatar mit Bauernbutter	€	9,50
Kalbfleisch mit Räucherfischcrème & Kapern	€	12,00
Speckplatte vom Mangalitza mit Kren	€	9,50
Eingelegter Ziegenfrischkäse mit gebratenem Gemüse	€	10,00

Brot & Gebäck

Salzstangerl	€	1,50
Scheibe Brot	€	0,80

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel oder Frittaten	€	3,60
Rahmsuppe vom jungen Knoblauch	€	4,20
Altwiener Suppentopf	€	6,80

Aus der Wurstküche

Jules Bratwurst, Sauerkraut & Erdäpfel	€	10,00
Blutwurst, Sauerkraut & Erdäpfel	€	12,50
Lange Scharfe & Gulaschsaft	€	8,00

Fleischlos

Kaspressknödel		
in der roten Zwiebel Suppe	€	8,00
auf buntem Salat	€	10,00
Zweierlei Spargel, heurige Erdäpfel & Nussbutterhollandaise	€	19,50
Bärlauch Paradeiser Risotto mit Kräutersalat	€	12,50

Salatig

Gemischter Salat am Teller	€	7,00
Gemischter Salat als Beilage	€	4,00
Steirischer Backhendlsalat	€	9,50



Fisch

Lachsforelle im Wurzelsud mit Erdäpfel Seesaiblingsfilet	€	16,50
Bärlauchspinat, Paradeiser und Erdäpfel	€	19,50

Innere Werte

Feurige Paprikakutteln Erdäpfeln	€	13,00
Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknöderl	€	13,00
Geröstete Kalbsleber mit Zwiebel, Speck & Erdäpfelpüree	€	19,00

Gebackenes

Schnitzerl vom Freilandschwein	€	13,50
Heuberg Henderl	€	13,50
Kalbskopf	€	13,50
Bries	€	15,50

dazu servieren wir

Erdäpfel - Vogerl - Salat, Preiselbeeren oder Sc. Tartar

Gulasch vom Julasch

Rindsgulasch mit Serviettenknödel	€	9,50
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl	€	14,50

Gesottenes vom Rauchenbichlgut

Tafelspitz	€	19,50
Hüferscherzel	€	19,50
Schulterscherzel	€	15,50
gepökelte Zunge	€	15,50
Melange (von jedem ein Stück)	€	19,50

dazu servieren wir

Rösterdäpfel, Rahmspinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce

Geschmortes

Schulterscherzel vom Milchkalb	€	19,50
Schweinsbackerl	€	15,50
Rindsroulade	€	17,50

dazu servieren wir

crémiges Bärlauch - Paradeiser - Risotto



Desserts

Unsere kleinen Gläser

Gekochter Rahm mit Himbeeren	€	4,00
Schokoladenmousse mit Brombeeren	€	4,00
Crème Caramel mit Erdbeeren	€	4,00
Eiskaffee	€	7,00
Heisse Liebe	€	8,00
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€	9,00
Palatschinken mit Marille	€	6,50
mit Preiselbeer & Schlagobers	€	7,00
mit Vanilleeis & Schokolade	€	9,00

Jugendfrei

Supercalifragilisticexpialigetisch Die Knödel mit Saft	€	4,50
Kassiopeia Rösti mit Schnittlauchsauce	€	4,50
R2D2 Butternockerl mit Kalbsrahmgulaschsaft	€	4,50
DeLorean Schnitzerl mit Kartofflerl	€	8,00



Zur Jause am Nachmittag von 14.00 - 18.00 Uhr

Dreierlei Aufstrich	€	6,00
Haussulz mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat	€	9,50
Speckplatte vom Mangalitzta mit Kren	€	9,50
Eingelegter Ziegenfrischkäse mit gebratenem Gemüse	€	10,00

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel, Frittaten oder Fleischstrudel	€	3,60
Rahmsuppe vom jungen Knoblauch	€	4,20
Altwiener Suppentopf	€	6,80

Kaspressknödel in der roten Zwiebelsuppe	€	8,00
auf buntem Salat	€	10,00
Gemischter Salat am Teller	€	7,00
Gemischter Salat als Beilage	€	4,00
Steirischer Backhendlsalat	€	9,50
Jules Bratwurst, Sauerkraut & Erdäpfel	€	10,00
Blutwurst, Sauerkraut & Erdäpfel	€	12,50
Lange Scharfe & Gulaschsaft	€	8,00
Schnitzerl vom Freilandschwein mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Preiselbeeren	€	13,50
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl	€	14,50

Unsere kleinen Gläser

Gekochter Rahm mit Himbeeren	€	4,00
Schokoladenmousse mit Brombeeren	€	4,00
Crème Caramel mit Erdbeeren	€	4,00

Eiskaffee	€	7,00
Heisse Liebe	€	8,00

Brot & Gebäck

Salzstangerl	€	1,50
Scheibe Brot	€	0,80



Bier

Gösser Märzen vom Fass	1/3 1	3,10	1/2 1	4,10
Bernstein vom Fass	1/3 1	3,40	1/2 1	4,40
Reininghaus Jahrgangspils vom Fass	1/5 1	3,00	1/3 1	4,00
Gösser Naturradler vom Fass	1/3 1	3,10	1/2 1	4,10
Gösser Naturgold oder Kracherl			1/2 1	4,10
Gösser Zwickl hell oder dunkel			1/2 1	4,40
Weihenstephan Weissbier hell oder alkoholfrei			1/2 1	4,40

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Holler - Kräutersaft	1/3 1	2,60	1/2 1	3,30
Coca Cola, Fanta, Spezi, Almdudler	1/3 1	2,80	1/2 1	3,70
Pago Fruchtsäfte			1/5 1	2,90
Pago gespritzt			1/2 1	3,60
Gasteiner Mineralwasser	1/3 1	2,60	0,7 1	6,00
Sodawasser			1/8 1	0,80
Soda - Zitrone	1/3 1	2,40	1/2 1	3,00

Schankwein

Spritzer weiß oder rot			1/4 1	3,40
Sommerspritzer weiß oder rot			1/2 1	4,10

Kaffee & Tee

Espresso				2,80
Doppelter Espresso				3,80
Verlängerter				3,00
Cappuccino				3,50
Portion Brodies Tee				4,50



Sprudelig

SA	Brut Rosé, Christian Antos			0,75	1	28,00	
SA	Prosecco Ca Tulio	0,1	1	3,50	0,75	1	24,00
SA	Cremant Rosé, Langlois Chateau	0,1	1	4,00	0,75	1	28,00
SA	Champagne Taittinger Prelude				0,75	1	68,00

Unsere Hauswinzer

Franz Leopold, Kamptal

2016	Grüner Veltliner Classic	1/8	1	3,50	0,75	1	21,00
------	--------------------------	-----	---	------	------	---	-------

Franz Pichler, Wachau

2016	Grüner Veltliner Bachgarten, Federspiel				0,75	1	26,00
2016	Riesling von den Terrassen, Federspiel				0,75	1	28,00
2015	Grüner Veltliner Kollmütz, Smaragd				0,75	1	49,00
2015	Riesling Harzenleiten, Smaragd				0,75	1	49,00

Jörg Bretz, Burgenland, Rheinhessen

2016	Riesling, Rheingau				0,75	1	26,00
2009	Roter Berg	1/8	1	4,00	0,75	1	24,00
2007	Blaufränkisch				0,75	1	42,00
2004	Blaufränkisch, Reserve				0,75	1	84,00

Hans Schwarz, The Butcher, Burgenland

2015	Kumarod weiss				0,75	1	24,00
2015	Butcher Cuvee weiss				0,75	1	30,00
2015	Butcher Cuvee rot				0,75	1	36,00
2015	Pinot Noir	1/8	1	4,00	0,75	1	24,00
2013	Blaufränkisch				0,75	1	36,00
2015	Kumarod rot				0,75	1	28,00

Weine die wir für Euch entdeckt haben

Weiss

2015	Grüner Veltliner Mordthal, Heiderer Meyer	0,75 l	28,00
2016	Grüner Veltliner Smaragd Steiger, Supperer	0,75 l	34,00
2017	Grüner Veltliner Fass 4, Ott	0,75 l	32,00
2016	Riesling Kabinett, Dr. Loosen	0,75 l	24,00
2016	Riesling St. Urbanshof, Nik Weis	0,75 l	36,00
2015	Riesling Graacher Himmelreich Kabinett, J. J. Prüm	0,75 l	36,00
2017	Riesling vom Rotschiefer, Gunderloch	0,75 l	32,00
2016	Riesling Butterfly, Zilliken	0,75 l	28,00
2016	Riesling Smaragd Frauenweingarten, Supperer	0,75 l	34,00
2015	Gemischter Satz, Lenikus	1/8 l 4,00	0,75 l 25,00
2017	Gelber Muskateller, Neumeister	0,75 l	28,00
2017	Sauvignon Blanc, Lackner Tinnacher	0,75 l	28,00
2015	Sauvignon Blanc, Der Rebenhof	0,75 l	28,00
2015	Sauvignon Blanc Fosilni Breg Reserve	0,75 l	36,00
2016	Vermentino, Monteverro	0,75 l	29,00
2013	Curtefranca Bianco DOC, Cá del Bosco	0,75 l	36,00
2016	Bourgogne Blanc Vieilles Vigne, Vincent Girardin	0,75 l	30,00
2015	Bourgogne Blanc, Bachelet-Monnot	0,75 l	36,00
2014	Chatneuf du Pape "Clos des Papes", Paul Avril	0,75 l	78,00

Rot

2015	Blaufränkisch Original, Reumann	0,75 l	30,00
2016	Puszta Libre, Claus Preisinger	0,75 l	25,00
2012	Passione, J. Heinrich	0,75 l	32,00
2009	Cablot, Kurt Gager	0,75 l	52,00
2016	Spätburgunder Grauwacke, Meyer -Näkel	0,75 l	35,00
2013	Bourgogne Rouge, Jean Marc Boillot	0,75 l	34,00
2015	47° Bourgogne Rouge, Pasqual Marchand	0,75 l	34,00
2014	Grand Village	0,75 l	32,00
2012	Châteauneuf du Pape "Clos de Papes", Paul Avril	0,75 l	99,00
2015	Verruzzo, Monteverro	1/8 l 5,00	0,75 l 29,00
2015	La Massa	0,75 l	32,00
2012	Flaccianello dela Pieve, Fontodi	0,75 l	99,00
2013	Barolo, Domenico Clerino	0,75 l	54,00
2011	Barbaresco, Vanotu Pelissero	0,75 l	78,00
2015	Barbera D'Asti Bricco dell' Uccellone, Braida	0,75 l	69,00
2012	Brunello die Montalcino, Casanova di Neri	0,75 l	118,00
2010	Rioja Reserva, Valpiedra	0,75 l	32,00



Spirituosen

Bebek - Stadtbrenner

Obstler	2 cl	3,50
Golden Delicious	2 cl	3,50
Marille	2 cl	4,00
Kirsche	2 cl	4,00
Zwetschke	2 cl	3,50
Apfel - Nuss, fassgelagert	2 cl	6,50

Guglhof

Rote Williams	2 cl	4,50
Vogelbeerbrand Reserve	2 cl	6,50

Berta

Elisi Grappa	2 cl	4,00
Valdavi Grappa Moscato	2 cl	3,50
Amaro d'Erbe die Berta Selezione	2 cl	3,50