


Speisekarte

Für Allergiker halten wir eine eigene Allergenkarte bereit. Bei Glutenunverträglichkeit bieten wir Ihnen anstatt glutenhaltigen Beilagen gerne glutenfreie Nudeln an. Fragen Sie auch nach unserem hausgemachten, glutenfreien Gebäck!

Salate und Vorspeisen

Rote Rüben Carpaccio mit Krenobers, Kürbiskernen und Rucola V (V+) 

9,50

Kurz gebratener Ziegenkäse mit Kürbis-Ingwer Chutney auf Wildkräutersalat

10,90

*Griechischer Salat mit Schafskäse (vegan: hausgemachter Vetakäse)
und Oliven V (V+)*

10,50


Suppen

Tagessuppe (nach Verfügbarkeit)

3,90€

*Hausgemachte Kraftsuppe mit Kräuterfrittaten
oder vegane Gemüsesuppe (V+)*

4,50

Kürbiscremesuppe vom Eisenstädter Bio-Hokkaido 

6

Wir verstehen unsere Arbeit als Handwerk. Wir kochen daher ausschließlich glutamatfrei und ohne Fertigprodukte oder sonstigen Hilfsmittel. Alle Speisen werden selbst und frisch gemacht, wir verwenden natürlich auch keine Suppenwürfel o.ä. sondern kochen die Suppen und Saucen selbst, sämtliches Brot und Baguette kommt aus der hauseigenen Meister-Bäckerei, das Gemüse (meist Bio-Gemüse) wird mind. 2 mal wöchentlich aus der Region frisch geliefert. Genießen Sie Ihr frisches Essen!

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich



glutenfrei

Hauptspeisen

Risotto mit geschmortem Kürbis, Rucola und Parmesanchips 13,90 V(V+) 

...mit 200g Rindersteak vom steir. Stier 28,50

...mit rosa gebratenem Schweinefilet 17,90

*Knusprig gebratenes Gansl mit Rotkraut und Dinkel-Serviettenknödel
19,90*

Filetspitzen vom Rind und Schwein mit Wald- und Steinpilzsauce n

...Kürbiszupfnockerl 22,90

...Dinkelserviettenknödel 21,90

*Kürbiszupfnockerl mit hausgemachtem Seitan in feiner Wald- und
Steinpilzsauce V 17,90*

Klassiker

Hühnerfilet natur mit Kartoffelspalten 

13,50 / klein 10,90

zusätzlich Portion frisches Gemüse der Saison +2,90

Hausgemachtes Rindsgulasch 

12,90/ klein 9,90

Hausgemachtes Chili con Carne / sin Carne (V+) 

9,90

Pikant gewürzte Hühnerstreifen auf Blattsalat 

oder Gemüseläibchen V+ auf Blattsalat

10,90

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich



glutenfrei

Nachspeisen

*Mehlspeisen aus der Vitrine von unserer Meisterkonditorin Irmi aus der hauseigenen Konditorei
(auch glutenfrei und vegan)*

Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade V

5

Nusspalatschinken V

6

Kastanienreis mit Schlagobers und Schokosauce

5,80

frische Waffeln vegan

...mit Zimt und Zucker V+, Ahornsirup V+ oder Nutella V : 5 Euro

...mit Schlagobers und Beerenfrüchten (V+) 7 Euro

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee

<i>Kl. Brauner/Mocca</i>	2,30
<i>Gr. Brauner/Mocca</i>	3,90
<i>Verlängerter</i>	2,90
<i>Melange (Milchschaum)</i>	3,30
<i>Cappuccino (Schlagobers)</i>	3,30
<i>Häferlkaffee</i>	4,10
<i>Latte Macchiato</i>	4,10
<i>Café Caramel, de Coco oder Pistazie</i>	4,50
<i>Haydnkaffee: mit Nusslikör und Haydnrolle-Kostprobe</i>	5,20

Heiße Schokolade 3,90

Kanne Bio-Tee 3,90

Unsere hochwertigsten Tees kommen aus den besten Teegärten der Welt, wo alle Zutaten ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

Sorten: Kloster Kamille, Fruchtereigen, Marokkan Minze, Assam
Jamguri, Green Samba, Ingwer Lemon

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich



glutenfrei

Unsere Burger

Wir servieren unsere Burger mit Ketchup und hausgemachter Sauce extra. Nach eigenem Gusto können Sie so die Sauce in den Burger geben oder einfach nur Tippen.

Burgervariationen erhältlich mit:

Rindfleisch: *medium (wahlweise well done oder medium rare)*

Veggieburger: *mit viel Gemüse*

Optionen:

Mit Käse: +1

Mit gebratenem Speck: +1

Backhausburger

Der Klassiker mit Salat, Tomate, gerösteten Zwiebeln, im hausgemachten Burger Bun, mit Backhausdressing (Joghurt-Limette) und Rosmarin-Kartoffelspalten

13,30

Italo Burger

Rucola, Tomate, Parmesanchip, im hausgemachten Burger Bun, mit Italodressing (Tomaten-Kräuter) und Rosmarin-Kartoffelspalten

13,30

Mexico Burger

Salat, Tomate, Tortillas-Chips, im hausgemachten Burger Bun, mit Mexico-Dressing (Tomaten-Paprika-Salsa, spicy) und Chili –Kartoffelspalten

13,30

Burger der Saison:

Herbstburger

Pulled Pork Burger vom Leithabergwildschwein, mit hausgemachtem Coleslaw, im hausgemachten Burger Bun mit Rosmarin Kartoffelspalten

14,50

Flammkuchen

Elsässer: *Original mit Speck und Zwiebel* 9,90

Veggie: *mit Champignons, Paprika und Frühlingzwiebel (V+)* 9,90

Tiroler: *mit Speck und Bergkäse* 9,90

Pannonia: *mit Wulkatal Prosciutto und Rucola* 11,90

Getränke

Aperitif's & Digestif

„Backhausfrizzante“	4,20	Averna 4cl	4,50
Sekt vom Esterhazy	3,90	Martini bianco 4cl	4,80
Sekt mit Hollunder	4,20	Ron Zacapa 23 2cl	5,90
Sekt mit Marillennektar	4,50	Plantation Pineap 2cl	4,40
Hugo	4,50	Whiskey 12Y Haus 2cl*	3,40
Schilee	4,50	Glenfiddich 12Y 2cl*	3,60
Aperol Spritz	4,50	Glen Ardoch 3Y 2cl*	2,90
Wodka Lemon	5,50	Schnaps 4cl	3,90
Wodka Red Bull	5,90		
Gin Tonic	5,50		

*schottischer Single Malt Whiskey

Wein

Siehe auch Weinkarte	0,25l		0,50l
Spritzer weiss oder rot	2,50		4,50
Backhausspritzer mit Holler	2,70		4,70
Sommerspritzer rot oder weiss	2,30		4,30

Unser burgenländisches Bier	0,20l	0,30l	0,50l
Golser Premium	2,60 €	3,30	4,30
Radler Lemon		3,30	4,30
Golser Weißbier Fl. 0,50			4,60
Golser Nullerl, alkohlfrei Fl. 0,33		3,30	

Unsere hausgemachten Saftl'n	0,30l		0,50l
Hollunderspritz	2,90		3,90
Zitronen-Minze-Spritz	2,90		3,90
Granatapfel-Spritz	2,90		3,90
Himbeer-Spritz	2,90		3,90
Marillen-Spritz	2,90		3,90

Bio-Eistee	0,30l		0,50l
Limette oder Hollunder	2,90		3,90

Alkoholfreies	0,25l .	0,33l gespr	0,5l gespr
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale (0,2l)	2,80		
Orangensaft	2,80	2,90	3,90
Naturtrüber Bio-Apfelsaft	2,80	2,90	3,90
Belebtes EWO-Wasser* still / Soda	1,40		2,50
Frisch gepresster Orangensaft	4,50		
Red Bull	3,80		
Johannisbeersaft	2,80	2,90	3,90
Römerquelle prickelnd/still Flasche		2,30 (0,33l) /	4,50 (0,7l)
Coca Cola/Zero Flasche 0,33l		3,10 (Fl)	

*EWO-Energieoptimiertes Wasser (Verwirbelung-Magnetisierung-Quellwasser Information)
Alle Preise in Euro inkl. Umsatzsteuer

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee

Kl. Brauner/Mocca	2,30
Gr. Brauner/Mocca	3,90
Verlängerter	2,90
Melange (Milchschaum)	3,30
Cappuccino (Schlagobers)	3,30
Häferlkaffee	4,10

Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato	4,10
Cafe Caramel, de Coco oder Pistazie	4,70
Haydnkaffee: mit Nusslikör und Haydnrolle-Kostprobe	5,20

Kaffee mit Eis

Affogato	3,30
Eiskaffee	4,50
Eiskaffee gerührt mit 3 Kugel Vanille-Eis	5,90

Iced Coffee

Ice Caramell	4,70
Klassiker. Karamell, Milchschaum, Kaffee. On Ice. Perfekt	
Green Pistazia	4,70
Pistazie, Milchschaum, Kaffee. On Ice. Echt grün. Wow!	
Café de Coco	4,70
Cocos. Kaffee. Milchschaum. On Ice. Karibisch erfrischend	

Heiße Schokolade

3,90

Kanne Bio-Tee

3,90

Unsere hochwertigsten Tees kommen aus den besten Teegärten der Welt, wo alle Zutaten ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

Kloster Kamille

Ausgesuchte Blüten der Bio-Kamille verleihen diesem Tee einen frischen, mildaromatischen Geschmack.

Früchtereigen

Eine belebende Mischung aus sonnengeküssten Bio-Früchten, Apfel und Hibiskus wird von Orangen und Waldbeer-Noten umschmeichelt. Jede Tasse schmeckt so frisch wie ein Korb voller Sommerfrüchte.

Marokkan Minze,

Die echte marokkanische Minze, auch Nana-Minze genannt, ist in Marokko ein Nationalgetränk. Hierzulande schätzt man sie pur für ihren erfrischend milden Geschmack und ihre ätherischen Öle.

Assam Jamguri,

Dieser kräftige Schwarztee wird im Jamguri Teegarten in der Assam Hochebene Nordindiens epflückt. Er schmeckt angenehm malzig und hat eine kastanienrote Tassenfarbe.

Green Samba,

Die Leichtigkeit des chinesischen Bio-Grüntees verbindet sich mit der Feuerigkeit der brasilianischen Acai Beere. Daraus entsteht ein intensives Geschmackserlebnis und eine sonnengelbe Tassenfarbe.

Ingwer Lemon

Dieser feurig-exotische Tee kombiniert frisches Zitronengras, Melisse und Ingwer, mit würziger Süßholzwurzel, Kardamom und schwarzem Pfeffer.