

Speisekarte

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

Salate und Vorspeisen

Kleiner Blattsalat V+ 

4,20

Selchfleischknödel mit Speckkraut und Bratensaft

klein 8,90/ groß 14,90

Brandteigknödel mit Gemüseratatouille gefüllt, warmen Paradeiskraut und

Gemüsefond V+

klein 8,90/ groß 14,90

Suppen

*Hausgemachte Kraftsuppe mit Frittaten oder Griesnockerl
oder vegane Gemüsesuppe mit Nudeln und Gemüse(V+)*

4,90

Altwiener Suppentopf

Mit Rindfleischeinlage, Nudeln und Gemüse

6,90

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrot-Croutons V(V+)

6

Wir verstehen unsere Arbeit als Handwerk. Wir kochen dabei 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

Gebratene Filetspitzen mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Waldpilzsauce
21,90 / vegan: 14,90


Gebratene Eiernudeln asiatisch, mit Hühnchen und Gemüse
17,90 / veget. 13,90 (vegan mit Linguine)

Kräuterrisotto mit Gemüse und Parmesanchips 13,90 

...mit rosa gebratenem Schweinsfilet 19,90 

...mit cross gebratener Siglesser Lachsforelle 23,90

Klassiker

Hühnerfilet natur mit Kartoffelspalten 

13,90 / klein 10,90

zusätzlich Portion frisches Gemüse der Saison +2,90

Hausgemachtes Rindsgulasch mit 2 Stück Gebäck nach Wahl
14,50

klein 10,90 mit 1 Gebäck nach Wahl

Hausgemachtes Chili con Carne / sin Carne (V+) 

10,90

*In der Cornflakes-Kürbiskernpanier gebackene Hühnerstreifen auf Blattsalat
oder Gemüselaiabchen V+ auf Blattsalat*

12,90

Bäckerlino

Nudeln mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce

10,90 / Kinderteller 7,50

*Kinder-Cheese-Burger
mit Wedges und Ketchup*

7,90

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:

Hühnerfilet

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

Veggieburger: *mit viel Gemüse*

Optionen:

Mit Käse: +1,10

Mit gebratenem Speck: +1,10

Backhausburger

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

14,50

Italo Burger

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

14,50

Mexico Burger

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

14,50

Veggie Burger der Saison:

Herbstburger

Mit Käse gefüllter Sellerie in der Cornflakespanier im hausgemachten Burger Bun mit Kartoffelspalten nach Wahl

15,90

Flammkuchen

Elsässer: *Original mit Speck und Zwiebel* 10,90

Veggie: *mit Champignons, Paprika und Frühlingszwiebel (V+)* 10,90

Tiroler: *mit Speck und Bergkäse* 10,90

Pannonia: *mit Wulkatal Prosciutto und Rucola* 12,90

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 V 

5,80

3erlei von der Maroni V

8,90

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee

<i>Kl. Brauner/Mocca</i>	2,50
<i>Gr. Brauner/Mocca</i>	4,10
<i>Verlängerter</i>	3,20
<i>Melange (Milchschaum)</i>	3,60
<i>Cappuccino (Schlagobers)</i>	3,60
<i>Häferlkaffee</i>	4,50
<i>Latte Macchiato</i>	4,50
<i>Cafe Caramel, de Coco oder Pistazie</i>	5,50
<i>Haydnkaffee: mit Nusslikör und Haydnrolle-Kostprobe</i>	6,50

Heiße Schokolade 4,50

Kanne Bio-Tee 4,20

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

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

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich



glutenfrei