



OLEANDER - WILLKOMMEN

ROMANTIK-HEURIGER & ROMANTISCH SCHLAFEN IM ROSE COTTAGE

Um Ihnen ein schnelles und reibungsloses Service garantieren zu können, haben wir für Sie eine kleine Speisekarte mit den beliebtesten Oleander-Gerichten, kalt & warm, zusammengestellt!

VORSPEISEN *oder kleine Gerichte und Brote*

Schmalztopf mit Zwiebel und Schwarzbrot	2,30
Bratenfett im Töpfchen mit Schwarzbrot	2,50
Hausgemachter Liptaueraufstrich im Topf, Schwarzbrot	2,70
Eiaufstrich im Topf, Schwarzbrot	2,70
Ofenfrisches Laugenbrezen & Liptauer	3,40
Käsebrötchen mit Ei & Gurkerl	2,90
Brot belegt mit Schweinsbraten vom Schopf (<i>frischem Kren, Gurkerl, Pfefferoni</i>)	3,10
Saure Bauern-Presswurst (<i>in Essig & Öl, mit rotem Zwiebel</i>)	5,10
Brat'ncarpaccio, (<i>mit Krenauce auf Krautsalat</i>)	6,30
Käseduell; Ziege:Kuh, mit Feigensenf	7,30
Bregenzerwälder Bergkäse, <i>würzig-pikant, 6 -12 M. gereift, Oliven, Feigensenf</i>	5,90

Bitte ofenfrischen Brot & Gebäck gleich dazubestellen

HAUPTSPEISEN *die Klassiker bei uns im Heurigen*

Marinierter Rindfleischsalat mit Käferbohnen & Krautsalat	7,10
Surschnitzel, <i>mit Erdäpfelsalat</i>	6,60
Gebackene Hendlhaxerl in Kürbiskernpanade, <i>mit Erdäpfel-Vogersalat</i>	8,10
Faschierte Hauslaibchen, <i>mit Erdäpfelsalat</i>	5,90
Steirischer Geb. Backhendlsalat (<i>Blattsalat, Kernöl, Kürbiskerne</i>)	6,50
Schweinsbrat'l aus dem Ofen, vom Schopf, <i>durchzogen, Serviettenknödel & Krautsalat</i>	8,90
Gröstetes Zucchini-Paprikagemüse, <i>mit Schafskäse und Thymian</i>	7,20

NACHSPEISEN *Café und Edelbrände*

OLEANDER Somlauer Nockerl (<i>mit Schlagobers & Schokoladensauce</i>)	2,90
-----------------------------------------------------------------------------	------

Weitere Desserts & Illy Cafévariationen in unserer Nachspeisenkarte am Tisch

GETRÄNKE

Wasser, still, Römerquelle	0,33 l / 1,30	0,75 l / 2,90
Wasser, spritzig, Waldquelle	1/4 l / 1,00	1 l / 3,40
Wasser BWV, purifiziert	1/4 l / 0,70	1 l / 1,10
Schankwein weiß, trocken	1/8 l / 1,30	1 l / 7,50
Schankwein rot, trocken	1/8 l / 1,50	1 l / 8,90
G'spritzter (<i>Rot-oder Weißwein mit Sodawasser</i>)	1/4 l / 1,60	1 l / 6,10
Tresterbrand: v. Gelb.Musk. oder Blaufränkisch	2 cl / 1,80	
Tresterbrand: barrique: v. BLF, 7 Jahre im Eichenfaß	2 cl / 3,50	
Obstbrand: Marille, 40 vol.% Alk.	2 cl / 2,40	
Obstbrand: Himbeere oder Birne 40 vol.% Alk.	2 cl / 2,70	
„Cognac 1992, hausgemacht: vom Grünen Veltliner, 42 vol.% Alk.	2 cl / 4,60	

Bitte rufen Sie aus dem BUS an und machen Ihre Vorbestellung! Tel.: 02682 / 621 53 oder 0676/366 93 73

LIEBER BUSCHAUFFEUR!

Bitte parken Sie Ihren Bus nicht vor dem Haus. Gerne könne Sie Ihre Gäste dort ein- und aussteigen lassen, fahren dann ca. 300m R. Flugplatz (links halten). Dort haben wir auf der rechten, & linken Seite Plätze für die Busse vorgesehen.

ab 30 Personen 1 Fahrer ODER Reiseleitung mit 1 antialkohol. Getränk frei
ab 40 Personen 1 Fahrer ODER Reiseleitung mit 1 antialkohol. Getränk und 1 kalten Speise frei
ab 50 Personen 1 Fahrer UND 1 Reiseleitung mit jeweils 1 antialk. Getränk und 1 kalten Speise frei!!