

VORSPEISEN *und kleine Gerichte für Zwischendurch*

Saftiger, weltklasse, Thum-Beinschinken, <i>mit Kapern, Paradeisern und gekochtem Ei</i>	6,50
Roter Grillpaprika mit Ziegenkäse, <i>Balsamico</i>	6,60
Bauern-Presswurst in Essig und Öl, <i>mit rotem Zwiebel</i>	5,10
Räucherforellencreme, <i>mit Schwarzbrot</i>	3,50
Schafskäse im Speckmantel, <i>auf Blattsalat, Kirschparadeisern & Thymianvinaigrette</i>	5,20
Kleine gebratene Bauernblutwurst, <i>klassisch mit Senf und Kren</i>	4,60
Szegediner Krautfleisch, <i>mit saurem Rahm & Brot</i>	5,90

Bitte bestellen Sie Ihr Wunschgebäck gleich dazu

HAUPTSPEISEN *Klassiker im Heurigen*

Surschnitzel, <i>mit hausgemachtem Erdäpfelsalat</i>	6,60
Putenschnitzer'l gebacken, <i>mit hausgemachtem Erdäpfelsalat</i>	8,50
Geröstete Jungrindleber, <i>in Rotweinzwiebeln, frisches Salzstangerl</i>	7,30
Steirisches Krenfleisch, <i>mit Salzkartoffeln, Wurzelgemüse und viel frischem Kren</i>	7,90
Gebackene Hendlhaxerl in Kürbiskernpanade, <i>mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	8,10
Schweinslungenbraten in Panade, <i>gefüllt mit Mozarella-Zucchini, Erdäpfelsalat</i>	10,20
Backhendlsalat steirisch, <i>geb. Hühnerfiletstreifen, Kernöl und Kürbiskerne</i>	6,50
Pannonische Krautrouladen, <i>mit Erdäpfeln und saurem Rahm</i>	8,20
Faschierte Laibchen, <i>mit Erdäpfelsalat</i>	5,90
Frühlingskräutertascherl, <i>hausgemacht, in brauner Schnittlauchbutter, auf Blattsalat</i>	7,50

SAMSTAG & SONNTAG, *solange der Vorrat reicht*

Rindsuppe, <i>mit hausgemachten Fritatten</i>	2,50
Schweinsbrat'l aus dem Ofen, vom Schopf, <i>durchzogen, Serviettenknödel & Krautsalat</i>	8,90
Hahn im Korb, 1/2 frisches, steirisches Backhendl, <i>mit hausgemachtem Erdäpfelsalat</i>	6,70
Gekochtes Rindfleisch vom Schulterscherzl, <i>mit Apfelkren und Bouillongemüse</i>	8,70

DESSERTS *und Illy Café*

Oleander Somlauer Nockerl, <i>mit Schlagobers und Schokoladensauce</i>	2,90
--	------

Unsere Nachspeisen & Cafékarte

Um Ihnen eine noch größere Auswahl an unseren köstlichen hausgemachten Nachspeisen, besten Illy' Cafévariationen, feinen Käsesorten und sauberen Bränden präsentieren zu können finden Sie bitte unsere neue Dessertkarte gleich vor Ihnen am Tisch

RIESEN-SCHWARZBROTE *und hausgemachte Aufstriche*

Schmalz im Topf mit Zwiebel, Schwarzbrot	2,30
Bratenfett im Topf, Schwarzbrot	2,50
Liptaueraufstrich im Topf, Schwarzbrot	2,70
Eiaufstrich im Topf, Schwarzbrot	2,70
Räucherforellencreme, <i>mit Schwarzbrot</i>	3,50
Käsebrötchen, <i>mit Ei und Gurkerl garniert</i>	2,90
Kalter Schweinsbraten vom Schopf auf dem Brot, <i>frischer Kren, Gurkerl, Pfefferoni</i>	3,10
Belegtes Schinkenbrötchen, <i>Kren, Gurkerl, Pfefferoni</i>	3,10
Ofenfrisches Laugenbrezen & Liptauer	3,40

SALATE *Käse & Oliven*

Fühlingsсалатсhüssel, <i>Schafkäse, Blattsalat, Paradeiser, Frühlingszwiebel</i>	6,90
Ceasars Salad, <i>Blattsalat, Hühnerfiletstreifen, Grana, Croutons, Joghurtdressing</i>	7,10
Käferbohnenсалat, <i>Zwiebel und Kernöl</i>	3,90
Gemischter Salat	2,50
Schwarzwurzelsalat in Rahmdressing	2,70
Erdäpfel- oder Krautsalat	2,50
Grüner Blattsalat	2,20
Kürbiskernöl, extra	0,40
Käseduell; Ziege:Kuh, <i>mit Feigensenf, Kürbiskernen</i>	6,80
Echter Bregenzerwälder Bergkäse, <i>würzig-pikant, 6 -12 M. gereift, Oliven, Feigensenf</i>	5,90
Gemischte Oliven, <i>mit Kapernbeeren und Schafskäse</i>	6,20
Oliven extra, <i>gemischt</i>	2,90

Bitte bestellen Sie Ihr Wunschgebäck gleich dazu

OFENFRISCH *Brot & Gebäck*

Laugenbrezen	2,70
Scheibe Schwarzbrot	0,60
Kaisersemmel, Salzstangerl, Kornspitz	1,00
Oliven Ciabatta	2,10

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE *mit großem oder kleinem Hunger*

Putenschnitzerl mit Pommes & Ketchup, Schlecker	4,90
Chicken Finger paniert mit Pommes & Ketchup	3,90
Capitän Iglo´s Fischstäbchen	3,50
Portion Pommes, Ketchup	2,50

WEIßWEINE: Glas & Flaschenweise	1/8l	0,75l
Welschriesling, 2009, 11,5% Alk. <i>trocken, säurebetont, (zum Mitnehmen ab 4,50)</i>	1,90	10,90
Chardonnay, 2009, 12,5% Alk. <i>trocken, reif, kräftig, (zum Mitnehmen ab 4,50)</i>	1,90	10,90
Grüner Veltliner, 2009, 11,5% Alk. <i>trocken, fruchtig, säurebetont, (zum Mitnehmen ab 4,50)</i>	1,90	10,90
Gelber Muskateller, 2009, 11,5% Alk. <i>trocken, fruchtig, (zum Mitnehmen ab 6,00)</i>	1,90	10,90
Sauvignon Blanc, 2009, 12,5% Alk. <i>trocken - fruchtbetont, (zum Mitnehmen ab 5,80)</i> <i>Selection Oleander von Julius Karner, Donnerskirchen</i>	1,90	10,90
Alba, weißer Zweigelt, 2008, 13,00 Alk. <i>trocken, Rarität aus NÖ, köstlich, weißgepreßter Zweigelt</i>	2,10	11,90
Spätlese, vom Chardonnay, 2009, 10,5% Alk. <i>Prädikatwein, süß, (zum Mitnehmen ab 5,10)</i>	2,00	10,00

ROTWEINE: Glas & Flaschenweise	1/8l	0,75l
Blaufränkisch, 2008, 13% Alk. <i>trocken, pfeffrig, (zum Mitnehmen ab 5,60)</i>	1,90	10,90
Zweigelt, 2009, 13% Alk. <i>trocken - fruchtig, schöne Extraktsüße, (zum Mitnehmen ab 5,60)</i>	1,90	10,90
Merlot, 2008, 13,5% Alk. <i>trocken, reif, (zum Mitnehmen ab 6,20)</i>	2,10	11,80
Kastanie, Blaufränkisch, 2008, 13,5% Alk. <i>aus dem Kastanienfaß, tanninreich, kräftig, (zum Mitnehmen ab 6,50)</i>	2,40	13,90
SirGawein, 2008, 13,5% Alk. <i>trocken, rund, angenehm, (zum Mitnehmen ab 9,90)</i>	2,40	13,90
Cuveé No.I., 2007, 14,0% Alk. <i>trocken, kräftig, tanninreich, Holz, ZW/BLF/Shiraz (zum Mitnehmen ab 9,90)</i>	2,40	13,90
Big John, 2008, 14,0% Alk. <i>trocken, kräftig, (zum Mitnehmen ab 13,90)</i>	2,90	16,90

Ab-Hof Preisliste finden Sie auf der letzten Seite

SCHANKWEINE: pur & gespritzt	1/8 l	1 l
Schankwein weiß, trocken	1,30	7,50
Schankwein rot, trocken	1,50	8,90
	1/4 l	1 l
G'spritzter (Rot-oder Weißwein mit Sodawasser)	1,60	6,10
Aperol Spritzer	2,10	
Tiroler - Mischung (Rot-oder Weißwein mit Almdudler)	1,70	6,50
3-er-Mischung (Wein - Almdudler - Soda)	1,70	6,60

ALKOHOLFREI: Wasser & Säfte **1/4 l** **0,75l** **1 l**

Wasser, still, Römerquelle, 0,33l / 0,75l	1,30 / 2,90	----
Wasser, spritzig, Waldquelle	1,00	3,40
Wasser BWV, purifiziert	0,70	1,10
Sodawasser	0,90	3,40
Soda Zitron	1,10	4,20
Almdudler Limonade	1,60	5,80
G´spritzter Almdudler	1,40	5,00
G´spritzter Almdudler mit Wasser	1,40	5,00
Weißer Traubensaft (Most) <i>Eigenbau</i>	2,00	7,60
G´spritzter Traubensaft (Most)	1,80	5,80
G´spritzter Traubensaft (Most) mit Leitungswasser	1,80	5,80
Apfelsaft, naturtrüb	1,90	7,00
G´spritzter naturtrüber Apfelsaft	1,70	6,20
G´spritzter naturtrüber Apfelsaft mit Leitungswasser	1,70	6,20

BUDWEISER BIER: Flasche & Faß **0,3l** **0,5l**

Alkoholfreies Bier Flasche 0,5l		2,90
Budweiser vom Faß	2,80	3,20

EDELBRÄNDE: Trester- & Obstbrand

<i>Tresterbrand:</i>	2 cl	
vom Gelb.Muskateller oder Blaufränk., 38 vol.% Alk.	1,80	
<i>Tresterbrand, barrique:</i>		
vom Blaufränk. 7 Jahre im Eichenfaß gelagert, 38 vol.% Alk.	3,50	
<i>Obstbrand:</i>		
von der Marille, 40 vol.% Alk.	2,40	
von der Himbeere oder Birne 40 vol.%Alk.	2,70	
„Cognac“ 1992, hausgemacht: 42 vol.% Alk.	4,60	

KRÖNENDER ABSCHLUß: köstlicher Illy Café **klein** **groß**

Kleiner / Grosser Nespresso	1,80	2,80
Kleiner / Grosser Brauner	1,90	2,90
Melange, mit Milchschaum		2,60
Teetasse verschiedene Sorten		1,90
Weitere Cafévariationen und Desserts in unserer Café- & Dessertkarte am Tisch		

WEIßWEINE PREISE	AB 60 BOUTEILLEN	PER FLASCHE	PER R REINS. 12er KARTON	ERSPARNIS
Welschriesling <i>JG 2009 / 0,75L / QW</i>	ab 4,00	5,00	4,50	6,00
Chardonnay <i>JG 2009/ 0,75L / QW</i>	ab 4,00	5,00	4,50	6,00
Gelber Muskateller <i>JG 2009 / 0,75L / QW</i>	ab 6,00	7,00	6,50	6,00
Grüner Veltliner <i>JG 2009 / 0,75L / QW</i>	ab 4,00	5,00	4,50	6,00
Sauvignon Blanc /Karner <i>JG 2009 / 0,75L</i>	ab 5,80	7,00	6,50	6,00
Spätlese; Prädikat <i>JG 2008 / 0,75L</i>	ab 5,00	6,00	5,10	10,80

EDELBRÄNDE

Trauben- oder Tresterbrand <i>JG 2003 / 0,5</i>		11,60		
Tresterbrand, barrique, 7 Jahre <i>JG 2001 / 0,5L</i>		20,00		
„Cognac“ hausgemacht v. G.Veltliner <i>JG 1992 / 0,7L</i>		20,00		

ROTWEINE PREISE

	AB 60 BOUTEILLEN	PER FLASCHE	PER REINS.: 12er KARTON	ERSPARNIS
Blaufränkisch Klassik <i>JG 2008/ 0,75L / QW</i>	ab 5,00	6,00	5,60	4,80
Zweigelt <i>JG 2009 / 0,75L / QW</i>	ab 5,00	6,00	5,60	4,80
Blaufränkisch - Kastanie <i>JG 2008 / 0,75L / QW</i>	ab 5,90	6,90	6,50	4,80
Merlot <i>JG 2008 / 0,75L / QW</i>	ab 5,90	6,60	6,20	4,80
Sir GaWein <i>JG 2008 / 0,75L / QW</i>	ab 8,90	10,90	9,90	12,00
Cuveé No.I. <i>JG 2007 / 0,75L / QW</i>	ab 8,90	10,90	9,90	12,00