



Willkommen

beim Heutigen-Restaurant



Friedrich & Margarete

Unsere Figenbau- Weine

Weißweine:	1/8l	0,75l	Flasche ab Hof
Welschriesling 2019 trocken, frisch & fruchtig	1,80	9	5,90
Rotgipfler 2019 Exotische Frucht von Mango und Steinobst mit feiner Mineralik	2,20	11	6,60
Muskat Ottonel 2018 halbtrocken	1,80	9	5,90
Gemischter Satz 2018	1,70	8,50	5,70
Pinot Brüder 2015 awc 2016 Silber Weißburgunder & Chardonnay, besonders cremig und dicht	2,20	11	7
Neuburger 2018 trocken, fein nussig	1,60	8	5,40
Chardonnay 2018 halbtrocken	1,70	8,5	5,70
Floriani 2017 Zierfandler, lieblich mit markanten Honignoten	2,40	12,00	7,50
Landwein Weiß	1,40		4,80
Zweigelt Rosé 2017 trocken	1,60	8	5,40
Zweigelt Rosé Frizzante	2,10	12,60	6,30
			Flasche
Aus der österreichischen Eiche Rote Reserveweine:	1/8l	0,75l	ab Hof
Zweigelt Badener Berg Reserve 2017 Harmonisch, samtig, extraktsüß und tanninreich	3,20	16	11
Pinot Noir Harterberg Reserve 2017 Ausdrucksstark, würzig und aufregend, <u>Thermenregion TOP100 2019</u>	3,70	18,50	14,80
			Flasche
Rotweine:	1/8l	0,75l	ab Hof
Zweigelt 2017 trocken, fruchtige Weichselnoten	1,80	9	5,90
Blauer Burgunder 2017 Beerenfrucht und rund am Gaumen, Pinot Noir, halbtrocken	1,70	8,50	5,70
Spritzer:	1/4l	1/2l	
1 Glas Pfirsichbowle	3,40		
Spritzer Weiß/Rot	2	4	
Lifter Weiß/Rot	2,40	4,80	
Kaiserspritzer	2,50	5	
Hugo gespritzt	3,20	6,40	
Aperolspritzer	3,40	6,80	
Pfirsichspritzer	2,80	5,60	

Knabberereien und Kleinigkeiten

passend zum Achterl:

Gesalzene MANDELN	2,80
selbst geröstet	

BROT mit hausgemachten AUFSTRICHEN	2,60
zur Wahl stehen: Liptauer, Eiaufstich, Grammelschmalz, Gorgonzola, Quargel, Brat'lfett	

BELEGTES BROT (ca.15dag Aufschnitt)*	
Wahlweise mit: Kaltem Braten vom Schopf oder Kümmelbraten	4,40*
Emmentaler oder Extrawurst	4*
Schinken oder Salami	4,40*
Rohschinken (10dag)*	4,30*

KÄRNTNER HAUSWÜRSTEL	3,30
fein aufgeschnitten mit einem Brot	

SCHNITZELSEMMEL	4,40

BRATENSPITZ	4,90
Kornspitz gefüllt mit Kümmelbraten, süßem Senf, Kren und Pfefferoni	

SOLETTI	1,30
mit hausgemachtem LIPTAUER (ca.7dag)*	2,90*

GEMISCHTE KÄSEPLATTE	9,20
mit frischem Brot	

KARTOFFELCHIPS	1,30

Als Vorspeisen oder

für Zwischendurch

Hausgemachte SUPPEN:	3,20
Unsere Auswahl variiert, Ihr Kellner informiert Sie gerne FRITTATENSUPPE gibt es immer ☺	

SCHAFSKÄSEGUPFERL	3,80
garniert mit Zwiebel und Kürbiskernöl	

SCHINKENROLLE	5,10
gefüllt mit Gemüsemayo, mit Kren verfeinert und mit reichlich grünem Salat garniert	

hausgemachtes ROAST BEEF	
kleine Portion ca.10 dag*	6,00*
große Portion ca.18 dag*	10,80*
mit Sauce Tartare	

VARIATION hausgemachter AUFSTRICHE	4,80
mit 2 Schnitten Brot oder einem Gebäck	

WINZERPLATTE mit hausgemachten Wurst- u. Fleischwaren, Aufstrichen, Käse, Pfefferoni, Brot, etc.	10,50

SAURE EXTARWURST ca.15 dag*	4,40*
mit Zwiebel und Brot auf Wunsch auch Kürbiskernöl	

1Schnitte Eder Hausbrot	0,50
1 Stück Gebäck	1

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Beilagen zu Schnitzel & Co

Unsere SALATE:

*All unsere Salat sind stets frisch und Hausgemacht...
Bis auf den Krautsalat und der kommt direkt vom Bauern.*

**Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat
Bohnensalat, Tomatensalat, Blattsalat,
Schwarzwurzelsalat oder Gemischter Salat** 3,00

Semmelknödel 2,90

Sauerkraut 2,10

Pommes Frites 2,80

Brat- oder Petersilienkartoffeln 2,80

Kartoffelpuffer 2,10

Reis 2,10

1 Schnitte Eder Hausbrot 0,50

1 Stück Gebäck 1

Gebackenes und Gebratenes

SCHOPF oder KÜMMELBRATEN 9,50
mit Sauerkraut und Semmelknödel
wir empfehlen stets den Braten der gerade frisch aus dem Ofen kommt☺

SCHOPF oder KÜMMELBRATEN ca.20 dag* 5,90*
Warm oder Kalt mit Senf, Kren und Brot

SCHNITZEL vom SCHWEIN 6,80
nach Art des Hauses leicht gesurt

SCHNITZEL von der PUTE 6,80

CORDON BLEU 9,50
vom Schwein oder der Pute

Gebackene PUTENSTREIFEN auf BLATTSALAT 8,40
mit Tomaten und Kürbiskern-Öl garniert

Gebackene HÜHNERKEULE 4,10

Gebackene HÜHNERLEBER 8,60
mit Sauce Tartare

Fast alle Speisen sind auch als
Kinderportion Erhältlich: - 1€

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Vegetarische Alternativen

Geröstete KNÖDEL mit EI und grünem Salat ***	8,60
SEMMEKNÖDEL mit SAUERKRAUT ***	5
Gebackene CHAMPIGNONS mit Sauce Tartate ***	8,40
Gebackener EMMENTALER mit Sauce Tartare und Preiselbeeren ***	8,40
GEMÜSESCHNITZEL auf Salatbukett mit Sauce Tartare ***	8,60
GEMISCHTE KÄSEPLATTE mit frischem Brot ***	9,20
Großer Gemischter SALAT mit Gebäck	7

Alle Speisen sind auch als

Kinderportion Erhältlich: - 1€

Hausgemachte Spezialitäten

Hausgemachte BRATWURST
mit Senf, Kren und Brot 5,80
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 8,30

Hausgemachte BLUTWURST
heiß oder kalt mit Senf, Kren und Brot 5,80
gebraten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 8,30

BLUNZENGRÖSTEL 8,20
mit Krenhauberl

Gebackene BLUNZENTALER 8,60
auf Blatt- und Kartoffelsalat
mit Tomaten und Kürbiskernöl

Hausgemachte PRESSWURST ca.20 dag* 4,10*
mit Senf, Kren und Brot

PRESSWURST in ESSIG und ÖL ca.20 dag* 4,40*
mit Brot, wahlweise auch mit Kürbiskernöl

WINZERPLATTE mit hausgemachten Wurst- u. Fleischwaren, 10,50
Aufstrichen, Käse, Pfefferoni, Brot, etc.

1 Schnitte Eder Hausbrot 0,50
1 Stück Gebäck 1

Die meisten dieser Speisen sind
auch als Kinderportion
Erhältlich: - 1€

* der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Gewicht

Süße Sachen

1 Stück hausgemachte PALATSCHINKE **2,20**
mit Marillenmarmelade,
Nougatcreme,
Preiselbeeren,
Ahornsirup
oder nur Zucker

Unsere hausgemachten MEHLSPEISEN **3,20**

Unsere Auswahl variiert, Ihr Kellner informiert Sie gerne

**TOPFENAUFLAUF
und KARDINALSCHNITTE
gibt es immer ☺**

Pischinger HASELNUSS-ECKEN **3,3**

Pischinger OBLATTEN-TORTE **3,3**

Alkoholfreie Getränke

	1/4l	1/2l
Hausmost naturtrüb, rosé	2,80	5,60
Most mit Soda gespritzt	2	4
Most mit Soda „überschwemmt“		3,20
Apfelsaft naturtrüb	2,80	
Apfelsaft mit Soda gespritzt	2	4
Apfelsaft mit Soda „überschwemmt“		3,20
Almdudler oder Cola	2,00	
Almdudler mit Soda gespritzt	1,60	3,20
Almdudler mit Soda „überschwemmt“		2,80
Jugendgetränk Holunder	1,60	3,20
Sodawasser	1,20	2,40
	Fl	
0,35l Frucade	2,40	
1l Almdudler oder Cola	5,90	
0.33l Vöslauer (prickelnd od. Still)	2	
1l Vöslauer (prickelnd od. Still)	4	

!!Alle Mischgetränke mit Leitungswasser statt Soda –40c!!

Warme Getränke

Bier & Schnaps

Warme Getränke:

Melange	3,20
Cappuccino mit Schlag	3,40
Hauskaffee	3,30
Gr. Brauner / Großer Espresso	3,70
Kl. Brauner / Espresso	2,30
Verlängerter Schwarz / Braun	3,20
Div. Teesorten	2,50
Kakao	3,20

Bier:

0.5l Fl Budweiser Original Lager	3,90
0.5l Fl Gösser Märzen	3,90
0.5l Fl Schlossgold Alkoholfrei	3,90

Brände/Schnäpse:

2cl Eigenbau Neuburgerbrand Jg. 1992	2,90
2cl Marillenschnaps	2,90
2cl Birnenschnaps	2,90
2cl Hausgemachter Nusschnaps	2,90