

Speisekarte

Warme Küche von

12:00 Uhr – 14:00 Uhr

17:00 Uhr – 20:30 Uhr

Alle Preise inklusive Bedienung und 19% MwSt.

Mindestwert für Kartenzahlung: 5,00 EUR



Saisonkarte

Hähnchenbrust mit Spinat gefüllt

mit Rösti, Karottengemüse und Kräutersoße

18,80 EUR

Gebratenes Skrei Filet

mit Risotto, grünem Spargel, Kirschtomate und Weißweinsauce

23,30 EUR

Pochiertes Skrei Filet

mit Salzkartoffeln, Wurzelgemüse und Senfsoße

22,90 EUR

Gebackene Champignons

mit Salat und Remoulade

14,30 EUR



Vorspeisen

Shakshuka

Tomatensoße, Ei und Baguette

12,80 EUR

Flammkuchen Mediterran

mit Zucchini, Fetakäse und Basilikumpesto

13,80 EUR

Carpaccio vom Rind

Parmesan, Olivenöl, Rucola und Baguette

15,60 EUR

Suppen

Curry-Kokossuppe (pikant)

6,60 EUR

Rinderkraftbrühe

Grißnockerl und Schnittlauch

6,30 EUR

Rinderkraftbrühe

Leberknödel und Schnittlauch

6,60 EUR



Salate

Vitalsalat

*Roma Salat, Feigen, Feta, Ahorndressing und
Baguette
15,80 EUR*

Caesar Salat

*Caesardressing, Sardellenfilet, Ei, Parmesan und
Baguette
Wahlweise mit Hähnchen 16,30 EUR
oder mit Garnele 17,80 EUR*

Salat vom Buffet

*vielseitige Auswahl an hausgemachten Salaten
Dressings und Ölen
5,80 EUR*

Beilagensalat

*Verschiedene hausgemachte Salate aus der Küche
mit Hausdressing
5,20 EUR*

*Gerichte mit * sind als kleine Portionen bestellbar*



Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken *

*goldgelb gebacken mit Pommes frites oder Bratkartoffeln,
Zitrone und Preiselbeeren*

16,80 EUR

Bayrisches Cordon Bleu

*goldgelb gebacken, gefüllt mit geräuchertem Speck und Obazd`n, dazu
Bratkartoffeln oder Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren*

17,90 EUR

Waldeckpfander´l

*Gebratenes Schwein, Rind und Hähnchen mit
Pommes frites, Grillgemüse und Kräuterbutter*

22,70 EUR

Schweinefilet im Speckmantel *

mit Rösti, gebratenen Pilzen und Rahmsoße

19,90 EUR

Gebackene Milzwurst *

mit Kartoffel-Gurkensalat und Bratensoße

14,20 EUR

Saure Leber (vom Schwein)

mit Kartoffelpüree, Kirschtomaten, Zwiebeln und Balsamico

15,80 EUR

Waldeck Burger

*Rinder Patty mit Käse, BBQ-Soße, Speck, Gurke und Zwiebeljam
auf Briochebrötchen mit Kartoffelwedges*

17,80 EUR

Zwiebelrostbraten vom Black Angus

mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Jus

28,30 EUR

*Gerichte mit * sind als kleine Portionen bestellbar*



Vegetarisch

Käsespätzle

Röstzwiebeln

14,90 EUR

Spinatknödel

Zerlassene Butter mit Käse überbacken

15,60 EUR

Kartoffel-Zucchini-puffer

Kräutersoße und Lauchstroh

14,70 EUR

Gemüsecurry mit Reis *

*Zucchini, Paprika, Aubergine, roter Zwiebel in
fruchtig pikante Currysoße*

15,60 EUR

Mit Hähnchen 19,60 EUR

*Gerichte mit * sind als kleine Portionen bestellbar*



Fisch

Forellenfilet „Müllerin Art“ *

mit Kartoffeln, Gurkengemüse, Mandeln und Butter

19,30 EUR

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Kartoffeln, Spinat und Weißweinsauce

22,30 EUR

Gebackenes Seelachsfilet

mit Kartoffelsalat, Remoulade und Zitrone

18,90EUR

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ *

*mit Zwiebeln, Essiggurken, Äpfel, Sauerrahm und
Dampfkartoffeln*

15,50 EUR

*Gerichte mit * sind als kleine Portionen bestellbar*



Desserts

Kaiserschmarren nach Art des Hauses

mit Rumrosinen, Mandeln und Zwetschgenröster

13,70 EUR

Apfelradel im Ausbackteig

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

7,90 EUR

Schokoküchlein

mit Beeren und Himbeersorbet

7,90 EUR

Torten und Kuchen

*In riesiger Auswahl, aus unserer hauseigenen Kuchenbäckerei,
täglich frisch für Sie zubereitet*

Stück Kuchen 3,70 EUR

Stück Torte 3,90 EUR

Stück Kuppeltorte 4,00 EUR

Schlagsahne 0,60 EUR

*Gerichte mit * sind als kleine Portionen bestellbar*



Getränkekarte

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 Chininhaltig, 4 konserviert,
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt,
8 mit Phosphat, 9 enthält eine Phenylalaninquelle,
10 mit Süßungsmittel(n), 12 mit Antioxidationsmittel,
13 gewachst, 14 Nektar

Alle Preise inklusive Bedienung und 19% MwSt.



Alkoholfreie Getränke

Bluna Orange /2, 4, 12

Bluna Zitrone /4

Bluna Mix (Cola-Orange) /1, 2, 4, 12

Afri Cola /1, 2, 9, 10	je	0,2 l	2,90 EUR
	je	0,4 l	3,90 EUR

Afri Cola ohne Zucker		0,33 l	3,90 EUR
-----------------------	--	--------	----------

Grander Tafelwasser		0,2 l	2,70 EUR
(mit oder ohne Kohlensäure)		0,4 l	3,80 EUR

San Zaccaria		0,25 l	3,40 EUR
(spritzig)		0,75 l	5,60 EUR

San Zaccaria		0,25 l	3,40 EUR
(still)		0,75 l	5,60 EUR

Schweppes Bitter Lemon /3, 12

Schweppes Ginger Ale /2

Schweppes Tonic Water /1, 3	je	0,2 l	3,90 EUR
-----------------------------	----	-------	----------

Leitungswasser		0,2 l	1,50 EUR
----------------	--	-------	----------

Softbar

Johannisbeere-/14, Traube-, Kirsche-, Apfel-/14, Orange-/12,

Tomate-, Rhabarber-, Multivitaminsaft

Softschorle		0,2 l	3,40 EUR
		0,4 l	4,20 EUR



Alkoholische Getränke

Biere der Brauerei Wolferstetter

Export Hell <i>vom Fass</i>	0,25 l	3,80 EUR
	0,5 l	4,40 EUR
Radler /4	0,25 l	3,80 EUR
	0,5 l	4,40 EUR
Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	4,10 EUR
Hefe Weizen <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,80 EUR
	0,5 l	4,40 EUR
Cola-Weizen /1, 2, 4	0,5 l	4,40 EUR
Limo Weizen /4	0,5 l	4,40 EUR
Ratsherren Dunkles Weizen <i>aus der Flasche</i>	0,5 l	4,40 EUR
Leichtes Weizen <i>aus der Flasche</i>	0,5 l	4,40 EUR
Alkoholfreies Weizen <i>aus der Flasche</i>	0,5 l	4,40 EUR
Spezial Dunkles Bier <i>aus der Flasche</i>	0,5 l	4,40 EUR
Alkoholfreies Bier <i>aus der Flasche</i>	0,5 l	4,40 EUR
Weinschorle <i>süß /4/sauer</i>	0,25 l	4,20 EUR
	0,5 l	7,60 EUR
Apfelmost /6	0,2 l	3,60 EUR
	0,4 l	4,30 EUR
Apfelmostschorle /6 <i>süß/4/sauer</i>	0,2 l	3,60 EUR
	0,4 l	4,30 EUR



Aperitifs und Sekt

Aperitifs

Hugo (<i>saisonbedingt</i>) /6	0,25 l	6,50 EUR
Aperol Spritz /2, 3, 4	0,25 l	6,50 EUR
Campari Orange /12 / <i>Soda</i>	0,2 l	6,20 EUR

Sekt

Prosecco Piccolo	0,2 l	4,70 EUR
Mumm Piccolo	0,2 l	5,10 EUR
Prosecco Frizzante	0,75 l	21,00 EUR
Mumm	0,75 l	22,00 EUR

Verschiedene Whiskeys und Rume auf Anfrage



Spirituosen

Fernet Branca	2 cl	3,50 EUR
Averna	2 cl	3,50 EUR
Ramazzotti	2 cl	3,50 EUR
Grappa	2 cl	3,40 EUR
Amaretto	2 cl	3,50 EUR
Zwetschgenwasser	2 cl	3,30 EUR

Liköre & Schnäpse Liebl

Marillenbrand <i>Piroschka</i>	2 cl	3,50 EUR
Obstler	2 cl	3,20 EUR
Williamsbirne	2 cl	4,20 EUR
Bärwurz	2 cl	4,30 EUR
Blutwurz 56%	2 cl	4,30 EUR
Waldschrazil	2 cl	4,10 EUR

Original Liebl's Edelliköre *verschiedene Sorten auf Anfrage*

2cl 4,30 EUR

Edelbrände

Zwetschgeler (<i>Pircher, 40%</i>)	2 cl	6,30 EUR
Waldbrombeerbrand (<i>Liebl, 42%</i>)	2 cl	6,20 EUR
Waldhimbeerbrand (<i>Liebl, 42%</i>)	2 cl	6,20 EUR





Weinkarte

Alle Preise inklusive Bedienung und 19% MwSt.



Weißwein Offen

Grüner Veltliner, (Fasswein)

Qualitätswein, trocken

Weingut Mörwald, Wagram

Niederösterreich

1/8 l 4,30 EUR

1/4 l 6,10 EUR

Müller-Thurgau

Qualitätswein, halbtrocken

Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg

Deutschland

1/8 l 4,50 EUR

1/4 l 6,30 EUR

Riesling

Qualitätswein, trocken

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Deutschland

1/8 l 4,10 EUR

1/4 l 6,20 EUR

Chardonnay Terre di Lavisio

Vigneti delle Dolomiti IGT, trocken

Cantina Lavis

Italien

1/8 l 4,50 EUR

1/4 l 6,40 EUR

Offener Rosé

Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein, halbtrocken

Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg

Deutschland

1/8 l 4,50 EUR

1/4 l 6,40 EUR



Rotwein Offen

Blauer Zweigelt

Qualitätswein, trocken

Weingut Mörwald, Wagram

Niederösterreich

1/8 l 4,30 EUR

1/4 l 6,10 EUR

Merlot Terre di Lavisio

Vigneti delle Dolomiti IGT, trocken

Cantina Lavis

Italien

1/8 l 4,40 EUR

1/4 l 6,20 EUR

Trollinger mit Lemberger Erlenbacher Kayberg

Qualitätswein, trocken

Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg

Deutschland

1/8 l 4,80 EUR

1/4 l 6,50 EUR

Il Medaglione Primitivo

IGT, trocken

Leone de Castris

Italien

1/8 l 4,30 EUR

1/4 l 6,10 EUR



Flaschenweine Weiß, Rosè

Weißwein

Grüner Veltliner, Wagram <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Reinberger, Grafenwörth</i> <i>Niederösterreich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,50 EUR</i>
Sauvignon Blanc, Kreuzgang <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Mörwald, Wagram</i> <i>Niederösterreich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,50 EUR</i>
Riesling, Terra S <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Besigheim, Württemberg</i> <i>Deutschland</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,50 EUR</i>
Mit den Wolken ziehen <i>(Weißweincuvee) QbA, trocken</i> <i>Weingut Kiefer, Baden</i> <i>Deutschland</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50 EUR</i>

Rosèwein

Schmetterlinge im Bauch <i>Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut Kiefer, Baden</i> <i>Deutschland</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50 EUR</i>
--	---------------	------------------



Flaschenweine Rot

Blauer Zweigelt

Qualitätswein, trocken

Weingut Josef Loimer, Kamptal (aus biologischem Anbau)

Niederösterreich 0,75 l 23,00 EUR

Merlot Domain Bassac

VdP, aus biologischem Anbau

Cotes de Thongue, Herlaut

Frankreich 0,75 l 25,50 EUR

Cabernet Sauvignon Domain Bassac

VdP, aus biologischem Anbau

Cotes de Thongue, Herlaut

Frankreich 0,75 l 23,50 EUR

Rioja Crianza Barrique

Tempranillo & Garnacha, DOC, trocken

Rioja aus biologischem Anbau

Spanien 0,75 l 27,00 EUR

Fass Nr. 9 Vernatsch

DOC, trocken

Cantina Giralan, Südtirol

Italien 0,75 l 25,50 EUR

Chianti Classico

trocken, aus biologischem Anbau

Casina di Cornia, Castellina in Chianti

Italien 0,75 l 36,00 EUR



