

Getränkeempfehlung

Bierspezialitäten Pils/Dinkel-Weiße/Dunkel/Saisonbier Hausbier/Alkoholfrei	Fl.0,33	5,9
Aperitivo ErzHansBitter(Alkoholfrei)/AperoSpritz/GinTonic	Fl.0,33	6,9
Wein, verschiedene Sorten Weiß/Rot/Frizzante	Fl 0,375	18
Sommerperle Weißer Spritzer Classic/Hollero	Fl.0,33	5,9
Grüner Veltliner Sekt	Fl.0,75	28

Alkoholfreie Getränke

Bio Limo Prickelnd Holunder/Himbeer/Wachauer Marille Zitrone/Dirndl Kirsch	Fl.0,33	4,9
Mariazeller Tafelwasser gekühlt & gefiltert, still/prickelnd Zum Tafelwasser empfehlen wir den Saft einer Zitrone	Fl.0,75	4,3 +2
Bio Cola von der Eberraute	Fl.0,33	4,9

Edelbrände & Liköre

Mariazeller Kräuterliköre		
Arzberger	Fl 0,05	7,9
Apotheker	Fl 0,02	3,9
Jagasaftl	Fl 0,04	7,5

Kaffee & Tee

Kaffee einfach / doppelt	3,3/4,9
Verlängerter schwarz / braun	4,3
Melange/Cappuccino	4,7
Teespezialitäten Schwarzer/Grüner/Kräuter/ Pfefferminz/Früchte	4,9
Heiße Schokolade	5,2

**In unsere Gartenausgabe erwartet Sie die
freundlichste Selbstbedienung der Stadt**

Hauptspeisen

Gulasch hausgemacht vom Wadschinken, mit Gänseschnabel-Chili und Sauerteigbrot	17
Gegrilltes Styriabeef-Patty im Sauerteigbrot mit würziger BBQ Sauce, Karotten-Rahmkraut, Kernölmayonnaise, Bergkäse, Tomaten, Rucola und Kürbiskernen dazu Pommes Frites	18,5
Gebratener Käse-Leberkäse im Sauerteigbrot auf einem Bett aus Blattsalat, Karotten-Rahmkraut, Gurken, feine Cocktailsauce dazu Pommes Frites	18,5
Gebackenes Hühnerschnitzel in Kürbiskernpanier dazu knusprige Pommes Frites oder Blattsalat	18,9/14,9
Geräucherte Selchwurst mit Senf, Kren, Pfefferoni und knusprigem Sauerteigbrot	10,5
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese oder mit veganem Gemüsesugo 	14,9

Salate und Gebäck

Salate im Glas der Saison Pikanter Nudelsalat, Saurer Wurstsalat, Rindfleischsalat mit Kernöl	8,5
Frisch gebackenes Sauerteigbrot	3
Knusprige Brezen mit Obatzter oder Veganem Paprika Hummus 	8

Nachspeisen

Geschichtetes Schokomus von der Zotter Schokolade aus dunkler Schokolade, veredelt mit Erdbeeren	7,5
Hausgemachte Mehlspeisen	



Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Bei Fragen zu Allergenen steht Ihnen unsere Wirtshausküche gerne persönlich zur Verfügung.
Vegane Optionen sind mit  gekennzeichnet.