

WOCHENKARTE

SAMSTAG, 09. Dezember 2017

Legierte Grießsuppe

Krautfleisch mit Salzkartoffeln und Sauerrahm

I, C, J, G, L

€ 14,50 pro Person

SONNTAG, 10. Dezember 2017

Schwammerlcremesuppe mit Obershaube

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel

C, I, J, A, G, L

€ 15,90 pro Person

MONTAG, 11. Dezember 2017

Lauchcremesuppe

Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Gemüse

A, C, G, I, J, L

€ 14,30 pro Person

DIENSTAG, 12. Dezember 2017

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Champignonschnitzel mit Reis

A, C, G, L, I

€ 15,20 pro Person

MITTWOCH, 13. Dezember 2017

Broccolicremesupe

Ripperl vom Brett mit Kartoffelchips, Salat und hausgemachten Saucen

A, D, G, I, L, C

€ 15,90 pro Person

DONNERSTAG, 14. Dezember 2017

Nudelsuppe

Chili con Carne mit Weißbrot

A, C, G, I, L

€ 13,90 pro Person

FREITAG, 15. Dezember 2017

Zucchini cremesuppe

Überbackene Krautfleckerl mit Sauerrahm

A, C, G, I

€ 13,70 pro Person

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Goldener Hirsch Cuvee Sekt trocken L	0,1 l	€ 6,60
Champagner Moet & Chandon Imperial Brut L	0,1 l	€ 16,50
Aperol Spritz L		€ 6,00
Sekt mit Holunder L		€ 7,10
Campari Orange		€ 7,50

UNSERE WEIßWEINE OFFEN 0,125 l

Kremstal DAC, Riesling, 2015		
Weingut Malat, Furth, Nö L		€ 5,60
Weißburgunder, 2016		
Weingut Gsellmann Andreas, Gols, BGLD L		€ 5,60
Grüner Veltliner „Fruchtspiel“, 2016		
Weingut Kolkmann, Wagram, Nö L		€ 4,70
Gespritzter weiß / rot ¼ l L		€ 3,90

UNSERE ROTWEINE OFFEN 0,125 l

Blaifränkisch vom Kalk, 2015		
Weingut Altenburger, Neusiedlersee Hügelland, BGLD L		€ 5,70
Cuvée Equinox (BF, ZW, SL) 2014		
Weingut J. u. M. Reumann, Deutschkreutz, BGLD L		€ 6,30
Zweigelt 2013		
Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Nö L		€ 5,30
Rosé 2016		€ 4,80
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Nö L		

Inklusivpreise

BIERE

Stiegl Pils vom Fass A	0,30l	€ 3,20
Stiegl Pils vom Fass A	0,50l	€ 3,90
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb/ Grapefruit A	0,50l	€ 3,90
Stiegl Weisse A	0,33l	€ 3,80
Stiegl Weisse A	0,50l	€ 4,10
Stiegl Spezialbier A	0,75l	€ 12,90
Stiegl Freibier (Alkoholfrei) A	0,33l	€ 3,80
Erdinger Weisse (Alkoholfrei) A	0,33l	€ 3,80
König Ludwig Dunkel A	0,33l	€ 3,90

FLASCHENWEINE 0,75 l

Sekt Goldener Hirsch Cuvée, Schlumberger L	€ 47,00
--	---------

Weiß

Grüner Veltliner Jubiläumswein Goldener Hirsch Weingut Jurtschitsch, Langenlois L	€ 29,00
Chardonnay, Weingut Höpler, Breitenbrunn L	€ 29,00
Riesling Federspiel Dürnstein, Domäne Wachau L	€ 31,00
Grüner Veltliner „Smaragd“ Frauenweingarten Weingut Sigl, Rossatz, Wachau L	€ 47,00

Rot

Zweigelt, Weingut Reinisch, Tattendorf L	€ 31,00
Blaufränkisch vom Kalk, Weingut Altenbruger, Jois L	€ 32,00
Rotspon Classic, Weingut Jurtschitsch, Langenlois L	€ 37,00
Cuvée Equinox (BF, ZW, SL) Weingut J. u. M. Reumann, Deutschkreutz L	€ 38,00

Inklusivpreise

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	€ 2,90
Almdudler	0,33l	€ 3,70
Apfelsaft	0,25 l	€ 3,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,80
Orangensaft	0,20 l	€ 3,40
Johannisbeer- oder Mangosaft	0,20 l	€ 3,40
Römerquelle Mineralwasser still/prickelnd	0,33 l	€ 3,30
Römerquelle Mineralwasser still/prickelnd	0,75 l	€ 6,50
Himbeer Soda	0,25 l	€ 2,00
Soda Zitrone	0,25 l	€ 2,00
Eistee	0,25 l	€ 3,50
Kombucha	0,25 l	€ 3,50
Red Bull	0,25 l	€ 3,50
Tonic Water, Bitter Lemon	0,25 l	€ 3,40

HEISSE GETRÄNKE

Espresso klein		€ 2,90
Espresso groß		€ 3,80
Verlängerter ☼		€ 3,40
Cappuccino ☼		€ 3,80
Tee (Portion)		€ 4,50

SCHNÄPSE / BRÄNDE 2 cl

Freihof Marille		€ 3,90
Freihof Williamsbirne		€ 3,90
Freihof Obstler		€ 3,70
Gölles Vogelbeere Edelbrand		€ 8,50
Grappa		€ 4,30

VORSPEISEN

Marinierter Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Nüssen, Trauben und Preiselbeerrahm G, J, E, L	€ 11,90
Backhenderlstreifen auf Blattsalat mit Kernöl und Käferbohnen I, A, C, J, E, L	€ 14,90
Marinierter Kalbskopf mit Vogersalat und Kernöl L, J, A, I	€ 9,90
Gemischter Salat der Saison I, J, L	€ 4,90

SUPPEN

“Altwiener Suppentopf” mit Nudeln, Frittaten, Gemüse und gekochtem Rindfleisch I, G, C, A	€ 8,00
Maronicremesuppe A, G, I, L	€ 5,50
Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel I, A, G, C, E, L	€ 5,50

HERZL BRATWURSTKARTE

Original Salzburger Bratwurst, mit Sauerkraut und Petersilkartoffeln A, J, E, L, I, G	€ 10,50
6 Stück typische Herzl Rostbratwürste mit Sauerkraut und frischem Kren A, J, E, L	€ 9,80
Gebratene Wollschweinwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A, G, J, L	€ 13,00
Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln A, G, J, L	€ 11,90
Münchner Weißwürste (2 Stück) mit Brezen und Senf J,A	€ 7,00
Blunzengröstl mit Spiegelei und Krautsalat I, C, E, L, G, A	€ 11,50

Inklusivpreise

KLASSISCHE SALZBURGER HAUPTGERICHTE

Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren A, F, G, I, L	€ 16,50
Rindsgulasch mit Semmelknödel A, C, E, G, I, J, L	€ 13,50
Wildragout mit Brez`nknödel und Rotkraut A, C, G, I, J	€ 16,90
Kalbsbeuschl mit Semmelknödel A, C, G, I, J, L	€ 14,90
Zander auf Preiselbeerrisotto und glasierte Maroni G, D, I, L	€ 19,50
Paprikahendl mit Wurzelgemüse und Kräuterspätzle I, A, G, C, L	€ 14,50
Boeuf Stroganoff mit Spätzle A, E, F, G, I, L	€ 22,00

Manche Speisen können Nüsse sowie weitere Inhaltsstoffe enthalten,
die eine allergische Reaktion hervorrufen. Sollten Sie eine Lebensmittelallergie
oder hierzu Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

Inklusivpreise

UNSERE SCHMANKERLN & SPEZIALITÄTEN

RIPPERL am MITTWOCH

Hausmarinierte ofenfrische Ripperl
mit dreierlei Saucen & Kartoffelchips

A, G, J, H, E, K, F, L

€ 13,90

Sonntags Bratl- jeden Sonntag

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Knödel und Sauerkraut

G, C, A, I

€ 13,50

*Auf Vorbestellung gerne ab 4 Personen im Reindl serviert

Dreierlei vom Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Erdäpfel – Vogerlsalat

A, E, C, G, J, H, L

€ 23,00

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit
Petersilienkartoffeln und gemischten Salat

A, E, C, G, J, H, L

€ 14,90

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites

A, E, C, G, J, H, L

€ 17,00

Laugenbreze

A

€ 1,90

Gebäck

A, E, H, K

€ 1,50

Inklusivpreise

VEGETARISCHE GERICHTE

Spinatpressknödel mit Schafkäse auf Weinkraut A, C, G, I, J, L € 13,90

Kasnocken mit Röstzwiebeln und Blattsalat I, A, G, C, L, J € 11,50



UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN

Maronimousse im Glas mit Schokoladensauce A, C, G, L, H € 6,50

Lebkuchenparfait mit heißen Beeren A, C, G, L € 6,50

Mohnnudeln mit hausgemachtem Apfelmus A, C, G, € 6,50

Schokoladentorte mit Schlagobers und Mangoragout A, G, C, L € 6,50

Berühmte Hausspezialität „Rigo Jancsi“ A, C, F, G, L € 5,00

Hausgemachter Apfelstrudel A, G, H, L, C, K € 5,00

Palatschinken nach traditionellem Rezept A, G, C € 5,50

Inklusivpreise