

WOCHENKARTE

FREITAG, 20. April 2018

Tomatencremesuppe

A, G, I, L

Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip und Salat

A, C, G, I

€ 15,50 pro Person

SAMSTAG, 21. April 2018

Ungarische Krautsuppe

A, I

Holzhackerpfandl mit Bratkartoffel und Speck

A, G, I

€ 16,80 pro Person

SONNTAG, 22 April 2018

Grießnockerlsuppe

A, C, G, I

Gefüllte Putenbrust mit Pfeffersauce und Reis

A, J, G, I, L

€ 18,20 pro Person

MONTAG, 23. April 2018

Nudelsuppe

A, C, G, I

Krautstrudel mit Kräutersauce und Petersilkartoffeln

A, C, G, I, L

€ 15,40 pro Person

DIENSTAG, 24. April 2018

Käseschöberlsuppe

A, C, G, I

Champignonrahmgescnnetztes mit Reis

A, I, G

€ 16,20 pro Person

MITTWOCH, 25 April 2018

Kohlrabicremesuppe

A, G, I

Ripperl vom Brett mit Kartoffelchips, Salat und hausgemachten Saucen

A, D, G, I, L, C

€ 14,90 pro Person

Donnerstag, 26. April 2018

Kräuterfrittatensuppe

A, C, G, I

Linseneintopf mit Semmelknödel, Würstel und Speck

A, C, G, I

€ 15,60 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

| | | |
|---|-------|--------|
| Grüner Veltliner | | |
| Weingut Kolkmann, Wagram, Nö L | 1/8 l | € 3,40 |
| | 1/4 l | € 6,80 |
| Kremstal DAC, Riesling, 2015 | | |
| Weingut Malat, Furth, Nö L | | € 5,60 |
| Weißburgunder, 2016 | | |
| Weingut Gsellmann Andreas, Gols, BGLD L | | € 5,50 |
| Gespritzter weiß / rot ¼ l L | | € 3,90 |

UNSERE ROTWEINE OFFEN 0,125 l

| | | |
|--|-------|--------|
| Zweigelt | | |
| Weingut Kolkmann, Wagram, Nö L | 1/8 l | € 3,60 |
| | 1/4 l | € 7,20 |
| Blaufränkisch vom Kalk, 2015 | | |
| Weingut Altenburger, Neusiedlersee Hügelland, BGLD L | | € 5,60 |
| Cuvée Equinox (BF, ZW, SL) 2014 | | |
| Weingut J. u. M. Reumann, Deutschkreutz, BGLD L | | € 6,30 |
| Rosé 2017 | | |
| Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Nö L | | € 5,10 |

Inklusivpreise

BIERE

| | | |
|---|-------|---------|
| Stiegl Pils vom Fass A | 0,30l | € 3,50 |
| Stiegl Pils vom Fass A | 0,50l | € 4,20 |
| Stiegl Radler Zitrone naturtrüb/ Grapefruit A | 0,50l | € 4,20 |
| Stiegl Weisse A | 0,33l | € 3,90 |
| Stiegl Weisse A | 0,50l | € 4,30 |
| Stiegl Spezialbier A | 0,75l | € 12,90 |
| Stiegl Freibier (Alkoholfrei) A | 0,33l | € 3,70 |
| Erdinger Weisse (Alkoholfrei) A | 0,33l | € 3,90 |
| König Ludwig Dunkel A | 0,33l | € 3,90 |

FLASCHENWEINE 0,75 l

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

Weiß

| | |
|--|---------|
| Grüner Veltliner Sonderfüllung "Goldener Hirsch" Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Nö L | € 31,00 |
| Chardonnay, Weingut Höpler, Breitenbrunn, BGLD L | € 33,00 |
| Riesling Federspiel Dürnstein, Domäne Wachau, Nö L | € 33,00 |
| Grüner Veltliner „Smaragd“ Frauenweingarten Weingut Sigl, Rossatz, Wachau, Nö L | € 48,00 |

Rot

| | |
|---|---------|
| Zweigelt, Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Nö L | € 32,00 |
| Blaufränkisch vom Kalk, Weingut Altenburger, Jois, BGLD L | € 34,00 |
| Rotspon Classic, Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Nö L | € 37,00 |
| Cuvée Equinox (BF, ZW, SL) Weingut J. u. M. Reumann, Deutschkreutz BGLD, L | € 38,00 |

Inklusivpreise

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|--------|--------|
| Pepsi, 7-up, 7-up Orange | 0,25 l | € 3,10 |
| Pepsi Light | 0,33 l | € 3,70 |
| Almdudler | 0,33l | € 3,70 |
| Apfelsaft (naturtrüb) | 0,25 l | € 3,20 |
| Apfelsaft gespritzt (naturtrüb) | 0,25 l | € 2,80 |
| Orangensaft, Rauch | 0,20 l | € 3,40 |
| Johannisbeer- oder Mangosaft, Rauch | 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 | € 2,50 |
| Soda Zitrone | 0,25 l | € 2,50 |
| Eistee | 0,25 l | € 3,50 |
| Kombucha | 0,25 l | € 4,50 |
| Red Bull | 0,25 l | € 4,30 |
| Tonic Water, Bitter Lemon, Schweppes | 0,25 l | € 3,40 |

HEISSE GETRÄNKE

| | | |
|----------------------------|--|--------|
| Espresso klein | | € 3,10 |
| Espresso groß | | € 3,90 |
| Verlängerter ☼ | | € 3,50 |
| Cappuccino ☼ | | € 3,90 |
| Tee (Portion) „Ronnefeldt“ | | € 4,70 |

SCHNÄPSE / BRÄNDE 2 cl

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

Inklusivpreise

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Rindfleischsalat fein garniert mit Kernöl L, J, I | € 10,50 |
| Backhenderlstreifen auf Blattsalat mit Kernöl und Käferbohnen I, A, C, J, E, L | € 14,90 |
| Salatbouquet mit Schinken und fein garnierter Spargel Vinaigrette L, I, J | € 11,50 |
| 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 |
| Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Speckkrusteln G, I, L, A | € 5,50 |
| Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel I, A, G, C, E, L, J | € 5,50 |

HERZL BRATWURSTKARTE

| | |
|---|---------|
| Original Salzburger Bratwurst, mit Sauerkraut und Petersilkkartoffeln A, J, E, L, I, G | € 10,50 |
| 6 Stück typische Herzl Rostbratwürste mit Sauerkraut und frischem Kren A, J, E, L | € 9,80 |
| Würstel in Gulaschsaft mit Gebäck A, G, J, L, I, C | € 9,50 |
| 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 |

KLASSISCHE SALZBURGER HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren A, F, G, I, L | € 16,80 |
| Rindsgulasch mit Semmelknödel A, C, E, G, I, J, L | € 13,80 |
| Altwiener Salonbeuschel vom Kalb mit Semmelknödel A, C, G, I, J, L | € 16,90 |
| Forelle Müllerin Art mit Petersilkartoffeln und gemischtem Salat G, D, I, L | € 19,50 |
| Paprikahendl mit Wurzelgemüse und Kräuterspätzle I, A, G, C, L | € 14,50 |
| Geschmorte Lammkeule im Thymiansaft mit Gemüse und Kartoffelrösti A, E, F, G, I, L | € 22,00 |
| Spargel „grün-weiß“ mit Polonaise und Petersilkartoffeln I, J, L | € 18,90 |
| Geschnitzelte Kalbsleber mit Lauch, roten Zwiebeln und Butterreis A, G, J, L | € 18,60 |

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!

UNSERE SCHMANKERLN & SPEZIALITÄTEN

RIPPERL am MITTWOCH

Hausmarinierte ofenfrische Ripperl
mit dreierlei Saucen & Kartoffelchips

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

€ 13,90

Täglich frisches Bratl

Ofenfrischer Schweinsbraten mit lauwarmen Speckkrautsalat und Knödel

G, C, A, I, L

€ 13,80

*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
Petersilkartoffeln und gemischtem 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 Schafskäse auf Weinkraut A, C, G, I, J, L | € 13,90 |
| Kasnocken mit Röstzwiebeln und Blattsalat I, A, G, C, L, J | € 11,50 |
| Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und grünem Salat A, C, G, I, L, J | € 14,80 |



UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN

| | |
|---|---------|
| Salzburger Nockerl mit Preiselbeeren (zwei Personen) A, C, G, L | € 14,00 |
| Die Salzburger Nockerl servieren wir von 12:00-14:00 und 18:00-21:00 (ca. 20 Minuten Wartezeit) | |
| Kaiserschmarren mit Zwetschenröster A, C, G, L | € 12,00 |
| Der Kaiserschmarren servieren wir von 12:00-14:00 und 18:00-21:00 (ca. 20 Minuten Wartezeit) | |
| Topfencreme im Glas mit Fruchtspiegel A, C, G, L, H | € 6,50 |
| Herzl Parfait (Vanille, Erdbeere, Schokolade) A, C, G | € 6,50 |
| Mohntorte mit Apfel A, G, C, L, H | € 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