

WOCHENKARTE

FREITAG, 24. August 2018

Selleriecremesuppe

A, G, I

Fischstrudel mit Dill-Rahmsauce und Petersilienkartoffeln

A, C, G, I, D

€ 16,90 pro Person

SAMSTAG, 25. August 2018

Fleischstrudelsuppe

A, C, G, I

Wildragout mit Rotkraut und gebratenen Schupfnudeln

A, C, G, I, J, L

€ 18,90 pro Person

SONNTAG, 26. August 2018

Kohlrabicremesuppe

A, G, I

Kalbsbutterschnitzel mit Mandelbroccoli und Pastinakenpüree

A, C, G, I, J, L

€ 19,20 pro Person

MONTAG, 27. August 2018

Lauchcremesuppe

A, G, I

Faschierter Braten mit Gemüse und Kartoffelpüree

A, C, G, I, J

€ 15,40 pro Person

DIENSTAG, 28. August 2018

Karfiolcremesuppe

A, G, I

Kräuterrahmschnitzel mit Reis

A, G, I, L

€ 15,60 pro Person

MITTWOCH, 29. August 2018

Broccolicremesuppe

A, G, I

Ripperl vom Brett mit Kartoffelchips, Salat und hausgemachten Saucen

A, D, G, I, L, C

€ 16,90 pro Person

DONNERSTAG, 30. August 2018

Nudelsuppe

A, C, I

Holzhammersteak mit Spiegelei, Speck und Salat

A, C, G, I, J, L

€ 15,20 pro Person

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Goldener Hirsch Cuvee Sekt trocken L	0,1 l	€ 7,10
Champagner Moet & Chandon Imperial Brut L	0,1 l	€ 17,50
Aperol Spritz L		€ 6,50
Sekt mit Holunder L		€ 7,50
Campari Orange		€ 7,90

UNSERE WEIßWEINE OFFEN 0,125 l

Grüner Veltliner		
Weingut Kolkmann, Wagram, Nö L	1/8 l	€ 3,80
	1/4 l	€ 7,60
Kremstal DAC, Riesling, 2017		
Weingut Malat, Furth, Nö L		€ 6,10
Weißburgunder, 2017		
Weingut Gsellmann Andreas, Gols, BGLD L		€ 6,10
Gespritzter weiß / rot ¼ l L		€ 4,30

UNSERE ROTWEINE OFFEN 0,125 l

Zweigelt		
Weingut Kolkmann, Wagram, Nö L	1/8 l	€ 3,90
	1/4 l	€ 7,80
Blaufränkisch vom Kalk, 2016		
Weingut Altenburger, Neusiedlersee Hügelland, BGLD L		€ 6,30
Cuvée Equinox (BF, ZW, SL) 2015		
Weingut J. u. M. Reumann, Deutschkreutz, BGLD L		€ 6,90
Rosé 2017		
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Nö L		€ 5,70

BIERE

Stiegl Pils vom Fass A	0,30l	€ 3,90
Stiegl Pils vom Fass A	0,50l	€ 4,60
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb/ Grapefruit A	0,50l	€ 4,60
Stiegl Weisse A	0,33l	€ 4,30
Stiegl Weisse A	0,50l	€ 5,10
Stiegl Spezialbier A	0,75l	€ 14,20
Stiegl Freibier (Alkoholfrei) A	0,33l	€ 4,20
Erdinger Weisse (Alkoholfrei) A	0,33l	€ 4,30
König Ludwig Dunkel A	0,33l	€ 4,30

FLASCHENWEINE 0,75 l

Sekt Goldener Hirsch Cuvée, Schlumberger L	€ 52,00
--	---------

WEIß

Grüner Veltliner "Goldener Hirsch" 2017 WG. Jurtschitsch, Langenlois, NÖ L	€ 34,00
Chardonnay 2016 WG. Höpler, Breitenbrunn, BGLD L	€ 36,00
Riesling Fdsp. 2017, WG. Domäne Wachau, Dürnstein, NÖ L	€ 36,00
Grüner Veltliner Smgd. 2016 „Frauenweingarten“ WG. Sigl, Rossatz, Wachau, NÖ L	€ 53,00

ROT

Zweigelt 2016 WG. Johanneshof Reinisch, Tattendorf, NÖ L	€ 35,00
Blaifränkisch vom Kalk 2016 WG. Altenburger, Jois, BGLD L	€ 37,00
Rotspon Classic 2015 WG. Jurtschitsch, Langenlois, NÖ L	€ 40,00
Cuvée Equinox (BF, ZW, SL) 2015 WG. J. u. M. Reumann, Deutschkreutz BGLD, L	€ 42,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, 7-up, 7-up Orange	0,25 l	€ 3,50
Pepsi Light	0,33 l	€ 4,20
Almdudler	0,33 l	€ 4,20
Apfelsaft (naturtrüb)	0,25 l	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt (naturtrüb)	0,25 l	€ 3,20
Orangensaft, Rauch	0,20 l	€ 3,90
Johannisbeer- oder Mangosaft, Rauch	0,20 l	€ 3,90
Römerquelle Mineralwasser still/prickelnd	0,33 l	€ 3,70
Römerquelle Mineralwasser still/prickelnd	0,75 l	€ 7,10
Himbeer Soda	0,25 l	€ 2,80
Soda Zitrone	0,25 l	€ 2,80
Eistee	0,25 l	€ 3,90
Kombucha	0,25 l	€ 4,90
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Tonic Water, Bitter Lemon, Schweppes	0,25 l	€ 3,90

HEISSE GETRÄNKE

Espresso klein	€ 3,40
Espresso groß	€ 4,30
Verlängerter G	€ 3,90
Cappuccino G	€ 4,30
Tee (Portion) „Ronnefeldt“	€ 5,10

SCHNÄPSE / BRÄNDE 2 cl

Freihof Marille	€ 4,20
Freihof Williamsbirne	€ 4,20
Freihof Obstler	€ 4,20
Gölles Vogelbeere Edelbrand	€ 9,50
Grappa	€ 4,90

VORSPEISEN

Rindfleischsalat fein garniert mit Kernöl L, J, I	€ 12,50
Backhenderlstreifen auf Blattsalat mit Kernöl und Käferbohnen I, A, C, J, E, L	€ 16,90
Bunter Blattsalat mit sautierten Eierschwammerl und rotem Zwiebel I, G, J, L	€ 14,60
Gemischter Salat der Saison I, J, L	€ 7,50

SUPPEN

“Altwiener Suppentopf” mit Nudeln, Frittaten, Gemüse und gekochtem Rindfleisch I, G, C, A	€ 9,00
Tomatensuppe mit Obers und Croutons A, E, F, G, I, L	€ 6,90
Rindssuppe mit Frittaten oder Grießnockerl I, A, G, C, L, J	€ 6,50

HERZL BRATWURSTKARTE

Original Salzburger Bratwurst, mit Sauerkraut und Petersilkkartoffeln A, J, E, L, I, G	€ 11,50
6 Stück typische Herzl Rostbratwürste mit Sauerkraut und frischem Kren A, J, E, L	€ 10,40
Würstel mit Saft inkl. 2 Stück Rindsgulaschfleisch mit Gebäck A, G, J, L, I, C	€ 9,50
Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln A, G, J, L	€ 12,90
Münchner Weißwürste (2 Stück) mit Brezen und Senf J, A	€ 8,50
Blunzengröstl mit Spiegelei und Krautsalat I, C, E, L, G, A	€ 12,90

KLASSISCHE SALZBURGER HAUPTGERICHTE

Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren A, F, G, I, L	€ 18,50
Rindsgulasch mit Semmelknödel A, C, E, G, I, J, L	€ 15,50
Forelle Müllerin Art mit Petersilkkartoffeln und gemischtem Salat G, D, I, L	€ 21,50
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstkartoffeln A, G, I, J, L	€ 19,80
Geschnetzelte Kalbsleber mit Lauch, roten Zwiebeln und Butterreis A, G, J, L	€ 18,60
Eierschwammerl in Rahmsauce, mit Semmelknödel A, C, G, I, J, L	€ 17,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat A, C, G, I, J, L	€ 14,50
Kasnocken mit Röstzwiebeln und Blattsalat I, A, G, C, L, J	€ 13,50

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

€ 15,90

Täglich frisches Bratl

Ofenfrischer Schweinsbraten mit lauwarmen Speckkrautsalat und Knödel

G, C, A, I, L

€ 15,60

Dreierlei vom Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Erdäpfel – Vogerlsalat

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

€ 26,00

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit
Petersilkartoffeln und gemischtem Salat

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

€ 16,90

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites

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

€ 19,00

Laugenbreze

A

€ 2,30

Gebäck

A, E, H, K

€ 1,70

Inklusivpreise

UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN

Salzburger Nockerl mit Preiselbeeren (zwei Personen) A, C, G, L € 15,00

Salzburger Nockerl werden von 12:00-14:00 und 18:00-21:00 serviert (ca. 20 Minuten Wartezeit)

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster A, C, G, L € 13,00

Kaiserschmarren wird von 12:00-14:00 und 18:00-21:00 serviert (ca. 20 Minuten Wartezeit)

Topfencreme im Glas mit Fruchtspiegel A, C, G, L, H € 7,00

Herzl Parfait (Vanille, Erdbeere, Schokolade) A, C, G € 7,00

Schokoladentorte mit Schlagsahne A, C, G, F € 7,00

Berühmte Hausspezialität „Rigo Jancsi“ A, C, F, G, L € 6,00

Hausgemachter Apfelstrudel A, G, H, L, C, K € 6,00

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



Inklusivpreise