

Unsere Küche hat geöffnet: open kitchen

Brotzeit & kleine warme Gerichte 15h30 bis 17h30

Hauptkarte: 11h00 bis 14h & 17h30 bis 21h

Vorreservierung erwünscht reserve he wishes

Tel: 0043/ 0699 173 85 109 oder office@schiffmeister.at

Bonuscard aufladen und Sie erhalten 8% auf Ihre gesamte Konsumation

Noch echt gekocht

Echte Rindsuppe

bouillon with

Gebratene Leberknödelsuppe (A,C,F,G)

liver dumpling



3,50 €

Kräuterfrittatensuppe (C,G,A)

pancake strips



3,20 €

Fleischstrudelsuppe (G,A,C)

Meat strudel



4,50

Ein paar Schätze vom Land home cooking

Saftiges Rindsgulasch (A,G)

Beef goulash white pastry



10,90 €

Blunz'ngröstl In der Pfanne serviert:

dazu reichen wir Sauerkraut

(Blutwurst, Erdäpfel, Zwiebel, Gewürze)

blood sausage mix with pickled

cabbage, onion and spices, potatoes



10,90 €

Bauerngröstel dazu kalter Krautsalat (C,G,)

Gemüse, Ei, Zwiebel, Speck, Wurst, Erdäpfel

farmers with

egg, onion, vegetables, sausage, bacon, potatoes



10,90 €

6 Stück Inviertler - Knödel auf Sauerkraut (A,M,L,,F,G,H)

(je 2 mal Grammel-, Speck-, Hascheeknödel), Erdäpfel, Bratensaft

6 dumplings on pickled cabbage

2 x crackling, 2 x bacon, 2 x hash, potatoes and meat juices



10,90€

Noch ein paar gute Gerichte

Schiffmeisters Schlemmerschnitzel in Sesamkruste (A,C,G,N,L)

15,90 €

(gefüllt mit Zwiebel, Käse, Schinken)

Steak Pommes, Preiselbeeren, Salatteller

filled, baked pork escalope with onion, cheese, ham
served with steak fries, cranberries, salad



Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute (A,C,F)

12,90 €

dazu Erdäpfel, Preiselbeerfrucht, gem. Salatteller

pork escalope or turkey escalope
served with potatoes, cranberry fruit, mixed salad



Saftiges Schweinesteak in Senfkruste (M,G,L)

15,90 €

vom **IBERICO SCHWEIN**, nussartiger Geschmack

Steak Pommes, frisches Grillgemüse, Kräuterbutter, 2 x Saucen

pork steak with vegetable, french fries, herb butter



Gegrilltes Rinderfilet (medium) aus Österreich 250g

27,90 €

Steak Pommes, Kräuterbutter, frisches Grillgemüse (G, L)

Zucchini, gelbe Rüben, Karotten, Sellerie

dazu servieren wir Chillisauce, Mangoanassaucen.

grilled fillet of beef medium, steak french fries, herb butter,
grilled vegetables, tomatoes, zucchini, yellow turnip and paprika, spicy sauce



Rinderfilet gegrillt (medium) aus Österreich 250g mit Pfeffersauce serviert (A,G, L, M) 28,90 €

dazu reichen wir Steak Pommes, frisches Grillgemüse, Chillisauce, Mangoanassaucen

grilled steak in pepper sauce, served with steak french fries,
fresh vegetables, sauce



Noch was Feines aus der Küche

Donauwaller in echter Rindsuppe gedünstet (D,O)
in Wurzelgemüse mit Erdäpfel und frischem Kren wird er serviert,
dazu reichen wir Salatteller mit hausgemachtem Dressing

steamed Danube catfish, served with root vegetables, potatoes
and horseradish, mixed salad and dressing



17,90 €

Donauwaller Olivenöl gebacken (A,D,C,O)
Sauce Tatar, Kartoffelsalat mit rotem Zwiebel

baked danube catfish with sauce tartare, potatoe
salad with red onion



14,90 €

Gemüse-Nudelpfanne (Tagliatelle), (A,G,O,C)
Obers, Zucchini, Mais, Paprika, Karotten, Broccoli dazu Salatteller

vegetable-noodle-pan (Tagliatelle) in cream sauce, zucchini,
tomatoes, carrots, paprika ,broccoli, mixed salad



12,90 €

Almhüttenpfandl mit kalten Krautsalat A,C,G,L
Obers, Eierspätzle, Zwiebel, Schinken, Käse

eaterspätzle,- above,- ham,- cheese, onion



10,80 €

Eierspätzle dazu kalter Krautsalat A,C
Ei, Zwiebel, Gewürze

Eaterspätzle,- eggs,- onion
vegetarian



8,90 €

Kleine Gerichte small plates

Kinderschnitzel Pommes frites, Ketchup (A,C,F)
children´s baked pork escolape with french fries



6,90 €

Hühnernuggets Pommes frites, Ketchup (A,C,F)
chicken-nuggets served with french fries



6,90 €

Grillwürstel Pommes frites, Ketchup
grilled sausage with french fries



5,90 €

1 Paar Weißwürste mit Original Händlmaier Senf & Laugenbrezn (M, A)
Bavarian veal sausage (cooked in hot water), served with sweet mustard,
pretzel



6,90 €

große Portion Steak Pommes, Ketchup
French fries



3,70 €

Ciabatta Tomate – Mozzarella (A, G)

Hefeteig, Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenwürfel, Basilikum, Gewürze
Yeast dough, tomato sauce, mozzarella, diced, tomatoes, basil, spices



5,90 €

Pizzen (auch zum mitnehmen) keine Sonderbestellung möglich! **Größe 32cm**

No special order possible

9,70 €

Hauspizza A, G

Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champion, Pfefferoni, Paprika, Oregan

Yeast dough, tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, chilli, capsicum, oregano

Diavolo A, G

Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano

Yeast dough, tomato sauce, cheese, salami, chilli, oregano

Capricciosa A, G

Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Schinken, Champion

Yeast dough, tomato sauce, cheese, ham, mushrooms

Mediterran A, G

Hefeteig, Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven

Yeast dough, tomato sauce, mozzarella, aubergine, zucchini, chilli, olive

Bauernpizza A,G

Hefeteig, Tomatensauce, Käse, Speck, Lauch, Knoblauch, Champignon, Tomatenwürfel

Yeast dough, tomato sauce, cheese, bacon, leek, garlic, mushroom, diced tomatoer



BIO Pizza Margharita Hefeteig, Tomatensauce, Mozzarella (A, G)

10,90 €

Yeast dough, Mozzarella, tomato sauce

BIO Pizza Pute

11,90 €

Hefeteig, Tomatensauce, Mozzarella, Putenschinken

Yeast dough, turkey ham, Mozzarella (A, G)



Flammkuchen (A, G, O)

7,90 €

Hauchdünner Hefeteig, Crème fraiche, Hirtenkäse, Peperoni

Original, extremely thin tarte flambee, sour cream, hirings cheese

Original Elsässer Flammkuchen (A, C, G)

7,90 €

Hauchdünner Hefeteig, Crème fraiche, Räucherspeck, Zwiebel

Original, extremely thin tarte flambee, sour cream, bacon, onion



Knackige Salate

Salate mit hausgemachter Dressing Rotweinessig, Salz, Petersilie
Homemade red wine dressing

Salatmix (C,A,F)

mit gebackenen Hühnerstreifen



9,80€

mixed salad with baked chicken strips

Fitnesssalat (O)

Verschiedene Salate mit gegrillten Putenstreifen



9,80 €

mixed salad with roast turkey strips

salads of the season

Steirischer Salatteller (A,C,G,N)

Blattsalate, Erdäpfelsalat, gebackene Putenstreifen mit Kürbiskernpanade dazu Tomaten, Frischkäse in Kürbiskern öl



10,90 €

styria lettuce, potatoe salad, baked strips of turkey with pumpkin seed coat, tomatos, cream cheese, pumpkin seed oil

In Knoblauch gegrillte Garnellen auf Blattsalate (O)

Shrimp salad



13,90 €

Hirtensalat (G,O)

Blattsalate, Olivenöl, Schafskäse, Zwiebel, Paprika, Gurken, Tomaten, Oliven

10,90 €

lettuce with sheep's milk cheese, onion, tomatos and olive



Allergen-Kennzeichnung

Liebe Gäste,

trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Darum bitten wir Sie, trotz Ausweisung der Allergene, unsere Servicemitarbeiter über etwaige Allergien zu unterrichten.

° Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

A – glutenhaltiges Getreide	H – Schalenfrüchte
B – Krebstiere	L – Sellerie
C – Eier	M – Senf
D – Fisch	N – Sesamsamen
E – Erdnüsse	O – Schwefeldioxid und Sulfite
F – Sojabohnen	P – Lupinen
G – Milch	R – Weichtiere

Dessert Hausgemachte

Kaiserschmarr'n dazu Apfelmus (A,C,G)
shredded pancake – style mixture
combined with sugar, dried fruit
served with apple sauce



7,90 €

1 Stk. Palatschinke (A,C,G)
mit Marillenmarmelade (Aprikose)
1 piece stuffed pancake with apricot jam



2,80 €

Sachertorte Schlagobers (A,C,H)
rich chocolate gateau from austria
served with whipped cream



3,70 €

Nusstorte Schlagobers (A,C,G,H)
nut gateau served with whipped cream



3,70 €

Apfelstrudel mit Rosinen Schlagobers (G,A,C)
apple strudel with raisins and whipped cream



3,70 €

Pfirsichtopfenstrudel Schlagobers (G,A,F)
peach cheese strudel, served with whipped cream



3,90 €

Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers (A,C,G,E)
ice filled pancake, chocolate sauce, whipped cream



6,90 €

Pofesen mit Powidlmarmelade dazu Apfelmus (A,C,G)
with plum jam filled white bread, dipped in milk and eggs- baked
speciality of the boss' wife



6,90 €

Vanilleeis mit Schlagobers & Eierlikör G, C
Vanilla,- whipped cream,- advocaat

5,90 €

Gemischtes Eis (Erdbeer, Schoko & Vanilleeis, Schlagobers) G,C
strawberry,- chocolate ,- vanilla,- whipped cream

4,20 €

Früchtebecher verschiedene Früchte (Zitroneneis, Erdbeereis) G,C
fruit,- lemon,- strawbeey

5,90 €

Joghurt Becher (Naturjoghurt, Zitroneneis, Früchte) G,C
Natural yoghurt,- lemon

5,90 €

Cup Dänemark (Schokosauce, Schlagobers) G,C
Chocolate sauce,- vanilla,- whipped crema

4,90 €

Eiskaffee (Vanilleeis, Schlagobers) G, C
Eiscaffee,- vanillacrem,- whipped cream

4,90 €

Bananen Split (Bananenhälften, Mandelsplittern, Vanilleeis, Schlagobers) G,C
Banana split,- almonds,- vanilla,- whipped cream

5,90 €



(Brotzeit) Jausengerichte

cold kitchen

Brote:

Speckbrot

mit Kren (Schinkenspeck – buchenholzgeräuchert) (A,G,O)

bacon bread with horseradish



4,90 €

Bratlbrot mit Kren (gebratenes Bauchfleisch) (A,G,O)

roasted meat bread with horseradish



4,90 €

Grammelschmalzbrot mit rotem Zwiebel (A)

crackling lard bread with red onion



3,50 €

Verhackertbrot (Steirisch) mit rotem Zwiebel (A)

styria mixed minced meat spread with red onion



3,70 €

Erdäpfelkäsbrot (A,G)

bread with potatoe cheese spread



3,80 €

Schmankerlbrot Erdäpfelkäse, Schinkenspeck, Schinken, (A,G)

Essiggurkerl, Paprika, Kren, Garnitur

delicacy bread, cream cheese, ham, bacon pickled gherkin, paprika, horseradish



6,50 €

Brot & Gebäck

Echtes Sauerteigbrot (A)

Sourdough bread



1,10 €

Salzstangen (G)

White bread, salt stick



1,30 €