

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Original Prager Kuttelflecksuppe „Dršťková“ ^{A L}	5,10
Slowakische Krautsuppe ^{A G L}	
(papriziert) mit Sauerrahm, Speck und Champignons	5,10
Rindsuppe mit Leberknödeln ^{A C L}	3,90
Rindsuppe mit Frittaten ^{A C G L}	3,70

KALTE SPEISEN

Haussulz mit Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl	5,90
Bunter Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen	
und Balsamicodressing ^{L O}	8,90
Mozzarella mit Tomaten, Oliven und frischem Basilikum ^G	7,10

UNSERE ERDÄPFELSPEZIALITÄTEN

Erdäpfelpuffer 2 Stück ^{A O} ✓	3,60
Erdäpfelpuffer mit Knoblauch bestrichen 2 Stück ^{A O} ✓	3,80
Ofenerdäpfel mit Sauerrahm, Speckstreifen und Zwiebeln ^G	5,60
Schweizerhaus-Rohscheiben , Teller ✓	2,90

KLEINE WARME GERICHTE

Frankfurter 2 Stück mit Senf ^{M L}	3,90
Weißwurst 2 Stück mit Weißwurstsenf ^M	5,40
Bratwürstel 2 Stück mit süßem Senf ^M	4,90
Bratwürstel 2 Stück	
mit Senf, Zwiebeln, Ketchup und Pommes frites ^M	7,50
Bratwürstel 2 Stück	
mit Budweiser Bierkraut und Salzerdäpfeln ^{A L}	7,90
Kleines Rindsgulasch ^{A L}	6,90
Serviettenknödel mit Bratensaft ^{A C G L}	5,90

WARME BEILAGEN

Salz- oder Petersilienerdäpfel ^G	3,30
Pommes frites	3,30
Braterdäpfel	3,30
Reis ^G	3,30
Serviettenknödel ^{A, G, G, L}	3,30
Saisongemüse ^{G, L}	3,30
Budweiser Bierkraut ^{A, L}	3,30

Die ORIGINAL Schweizerhaus Stelze



Köstlichkeit – die knusprige
SCHWEIZERHAUS-SPEZIALITÄT

Hintere Schweinsstelze
frisch vom Grill

Preis nach Gewicht, für 1 kg ^O	18,90
Dazu empfehlen wir: Senf und Kren ^{M O}	1,50
frischen Krautsalat	3,60

FLEISCHGERICHTE

Znaimer Rindsgulasch mit Serviettenknödeln ^{A C G L}	11,50
Budweiser Bierfleisch mit Serviettenknödeln ^{A C G M L}	11,20
Krautfleisch nach Art des Hauses mit Salzerdäpfeln ^{A G L}	8,10
Čevapčići mit Senf, Zwiebeln, Ketchup und Pommes frites ^{G M L}	8,90
Hirtenspieß vom Schweinslungenbraten	
mit Senf, Zwiebeln, Ketchup, Pfefferoni und Pommes frites ^M	15,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat ^{A C G L M}	10,70

Bitte beachten Sie auch unsere

„**Wochen- und Tagesschmankerln**“
Montag – Freitag

laut Aushang und separater Tageskarte

ORIGINAL

Budweiser
Budvar

GEFLÜGEL

1/2 Grillhendl knusprig vom Spieß, mit Rohscheiben garniert	7,60
1/2 Wiener Backhendl goldbraun gebacken	
(Wartezeit ca. 20 Minuten) ^{A C G}	10,20
Putenschnitzel nach Pariser Art	
mit Braterdäpfeln und gemischtem Salat ^{A C L M}	13,90
Putenschnitzel gebacken	
mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat ^{A C G L M}	13,90
Hühnerleber gebacken mit Erdäpfelsalat ^{A C G L M}	13,20

FISCH

Wildkarpfilet vom Gut Dornau gebraten, mit Knoblauchbutter, Saisongemüse und Petersilienerdäpfeln ^{A G L}	15,90
--	-------

FLEISCHLOSE GERICHTE

Schafskäsetascherln	
hausgemacht, aus Erdäpfelteig auf Paradeiskraut ^{A C G L}	8,30
Spinatnockerln	
hausgemacht, in Käseobersauce mit Blattsalat ^{A C G L}	8,30
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren ^{A C G}	8,30
Buntes Bohnen-Chili ^{F H L M} ✓	8,10

FÜR UNSERE KLEINEN

Kinderschnitzel von der Pute mit Pommes und Ketchup ^{A C G}	7,50
Fischstäbchen gebacken	
mit Erdäpfelsalat oder Pommes und Ketchup ^{A C G L M}	6,10

KALTE BEILAGEN

Frisch geradelter Bierrettich	3,30
Geriebener steirischer Kren ^O	0,90
Portion Estragon- und Kremser Senf ^M	0,60
Portion Weißwurstsenf ^M	0,90
Frisch gepresster Knoblauch mit Olivenöl	2,30
Hausgemachte Chilipaste mit Olivenöl	2,50
Öl- oder scharfe Pfefferoni Portion	2,90
Scharfer Pfefferoni 1 Stück	0,40
Süßsaure Essigurkerl Portion ^M	2,90
Salzgurke 1 Stück	1,30
Sauce Tartare ^{G M F}	2,10
Preiselbeeren	2,10
Mayonnaise ^{C M}	0,90
Ketchup	0,60

FRISCHE HAUSGEMACHTE SALATE

Gemischter Salat je nach Saison ^{L M}	3,60
Frischer Krautsalat	3,60
Wiener Erdäpfelsalat ^{L M}	3,60
Blattsalat	3,60
Gurkensalat	3,60
Steirisches Kernöl	1,00

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Mohnnudeln mit Butter ^{A C G}	6,90
Böhmische Powidltascherln 2 Stück in Butterbröseln ^{A C G}	3,70
Wiener Apfelstrudel ^{A G H}	4,10
Schoko- oder Mohntorte mit Schlagobers ^{A C G F H}	4,10
Grießflammerl mit Beerenmark im Glas ^{A G O}	5,90
Schweizerhaus Bierschokolade , handgeschöpft ^{A F G}	3,60
Handgemachte Schaumrolle je Stück ^{A C G G}	1,40
Portion Schlagobers ^G	1,00

EIS

Zwetschkeneisknödel im Mohnmantel ^{G oder}	
Marilleneisknödel je Stück ^{A C G H}	3,30

KÄSE

Schlierbacher Schlosskäse , pikant, herzhaft deftig ^G	2,90
Original Olmützer Quargelaufstrich ^G	3,30
Emmentaler mit Portion Butter ^G	4,70
Portion Butter ^G	0,90

HANDGEMACHTES GEBÄCK

Hausbrot (Schweizerhaus-Wecken) ^{A G}	1,80
Salzstangerl oder Kaisersemmel ^A	1,30

☛ Jugendgetränk

✓ vegan

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt
entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-LMIV 1169/2011).

A) Glutenhaltiges Getreide	H) Schalenfrüchte
B) Krebstiere	L) Sellerie
C) Ei	M) Senf
D) Fisch	N) Sesam
E) Erdnuss	O) Sulfite
F) Soja	P) Lupinen
G) Milch oder Laktose	R) Weichtiere