



Bei uns kommt Österreich auf den Tisch! *

Unsere **Eier** sind selbstverständlich **Freilandeier**

Unsere **Schinken**, unser **Rindfleisch**, unser **Schweinefleisch**, unser **Hühnerfleisch** – alles Frischfleisch ist zu 100% aus Österreich.

Gemüse, Erdäpfel, Salat, Zwiebeln aus Niederösterreich und Wien.

Unser **Mehl** ist **Finis Feinstes** aus österreichischer Mühle.

Auch unser **Zucker** kommt aus Wien und Niederösterreich, ja auch das **Salz** ist aus Bad Ischl.

Unser **Wein** aus Wien, Niederösterreich dem Wagram, Weinviertel, der Wachau und Carnuntum, der Steiermark und aus dem Burgenland.

*vorbehaltlich saisonaler Engpässe



Unsere 3 Küchen (Wiener Küche, Schmarren und Süsse Küche) arbeiten unabhängig von einander, daher ist es nicht möglich alle Speisen gleichzeitig zu servieren!



So schmeckt Österreich

Rindsuppe mit Frittaten, Käsefrittaten, Grießnockerl oder Leberknödel € 3,80

Alt Wiener Suppentopf (Sehr groß)

mit Rindfleisch, Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel und Suppengemüse € 9,80

Gebäck € 1 Knoblauchbrot € 1

Wiener Schinkenfleckerln

Geselchter Bauernschinken, Fleckerln & Jungzwiebeln in Oberssauce,
mit Gouda überbacken, dazu Blattsalat € 13,80

Vorarlberger Käsespätzle

Hausg'machte Spätzle mit Jungzwiebel gebraten, serviert mit
Bergkäse & Röstzwiebeln, dazu Blattsalat € 13,80

Steirische Bauernspätzle

Hausg'machte Spätzle mit Bauernschinken, Jungzwiebel & Käse,
dazu Blattsalat € 13,80

Rindfleischteller

Tafelspitz & Schulterscherz mit gehacktem
Blattspinat & Erdäpfelschmarren € 14,80

Wiener Kalbsrahmgulasch

Kalbfleisch in Paprikarahmsauce mit Spätzle & Sauerrahm € 14,80

Steirischer Backhendl

Ausgelöstes Haxerl & Hühnerbrust in Bröseln gebacken auf
mit Erdäpfelsalat mit Steirischem Kernöl € 14,80

Schweins Wiener Schnitzel

Schweinsschnitzel in Bröseln goldbraun gebacken,
dazu Erdäpfelsalat € 15,80

Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel in Bröseln goldbraun gebacken,
dazu Petersilerdäpfeln € 17,80





Alle unsere Palatschinken werden aus Weizenmehl, auf Wunsch aus Vollwertmehl, Dinkelmehl oder Maismehl zubereitet

Unsere Traditionellen Palatschinken

1 Palatschinke € 8,80

2 Palatschinken 13,80

Gemüsepalatschinken

Nr. 1 Marchfelder Spinatpalatschinke

gefüllt mit gehacktem Blattspinat, serviert mit unserer hausgemachten Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter, darüber geröstete Mandeln

Nr. 2 Mediterrane Gemüsepalatschinke

gefüllt mit gebratenen Zucchini, getrockneten Paradeiser, Champignon & Paprika, überbacken mit Mozzarella & hausgemachtem Basilikumpesto

Schinkenpalatschinken

Nr. 3 Oberösterreichische Saunaschinken Palatschinke

gefüllt mit saftigem Saunaschinken & Kräutertopfen, überbacken mit mildem Gouda

Nr. 4 Kärntner Bauernschinken Palatschinke

gefüllt mit geselchtem Bauernschinken & frischem Kren, mit Emmentaler überbacken

Fleischpalatschinken

Nr. 5 Wiener Fleisch Palatschinke

gefüllt mit pikantem Faschiertem, serviert mit unserer hausgemachten Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter

Nr. 6 Mexikanische Chili Palatschinke

gefüllt mit Chili con Carne aus Rinderfaschiertem, Bohnen & Mais, überbacken mit Schafkäse & Paprikastreifen





Nr.7 Italienische Kalbfleisch Palatschinke

gefüllt mit Kalbsfaschiertem & gehacktem Blattspinat,
überbacken mit Gorgonzolacreme

Nr. 8 Ungarische Fleisch Palatschinke

gefüllt mit Geflügelfaschiertem & Paprikaschoten,
übergossen mit Paprikarahmsauce & Sauerrahm

Fischpalatschinken

Nr. 9 Norwegische Lachsfilet Palatschinke

gefüllt mit gebratenem Lachsfilet & gehacktem Blattspinat,
serviert mit Limettensauce & Pinienkernen

Käsepalatschinken

Nr. 10 Schafkäse Zucchini Palatschinke

gefüllt mit Schafkäse, gebratenen Zucchini & getrockneten Paradeisern,
überbacken mit etwas Basilikumpesto

Nr. 11 Tiroler Nuss & Brie Palatschinke

gefüllt mit mildem Rahmbrie & Walnüssen, serviert mit Preiselbeeren

Gebackene Palatschinken

Nr. 12 knusprig gebackene Fleisch Palatschinke

gefüllt mit Faschiertem & Gouda, in Bröseln gebacken,
serviert mit Schnittlauchsauce

Nr. 13 gebackene Spinat & Schafkäse Palatschinke

gefüllt mit Spinat & Schafkäse, in Leinsamenbröseln gebacken,
serviert mit Tzatziki

Nr. 14 gebackene Schinken Gouda Palatschinke

gefüllt mit Saunaschinken & Kräuterkäse, in Sesamsamenbröseln gebacken,
serviert mit Marillen Chutney

Beilagen:

Buttergemüse, Bratgemüse, Speck mit Spiegelei, Salat, Tzatziki

€ 3,80





Alle Schmarren gibt's aus Weizenmehl, aber auch aus Vollwertmehl,
Maismehl oder Dinkelmehl

Österreichische Schmarren Spezialitäten

alle mit Rosinen

Nr. 1 Wiener Kaiserschmarren

das Original, serviert mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Nr.2 Salzburger Topfenschmarren

mit Topfen im Schmarrenteig, besonders flaumig, dazu
Marillenröster

Nr.3 Tiroler Nuss Schmarren

mit karamellisierten Walnüssen, serviert mit Preiselbeeren

Nr.4 Steirischer Apfelschmarren

mit gebratenen Apfelspalten & Zimtzucker, serviert mit
Prelselbeeren

Nr.5 Waldviertler Mohnschmarren

mit Mohn und Butter im Schmarren, herzhaft, serviert mit
Zwetschkenröster

Pfandl € 12,80 oder Kostprobe €5,80

gerne können sie die Röster & Saucen tauschen:

Zwetschkenröster, Marillenröster, Erdbeerröster, Weichselröster,
Prelselbeeren, Vanillesauce, Schokosauce, & Apfelmus





Schneenockerl Palatschinken

Zuerst werden 2 Palatschinken gebacken und gefüllt, in der Auflaufform mit Eischneenockerln im Backofen 12 Minuten gebacken,

köstlich flaumig, schnell serviert!

Nr.1 Wachauer Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Marillen & Topfen gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, serviert mit Vanillespiegel

Nr.2 Salzburger Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Topfen & Rosinen gefüllt, mit Eischneenockerln überbacken, serviert mit Sauerrahm Marillenspiegel

Nr.3 Tiroler Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Topfen & Beeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, serviert mit Vanille Erdbeerspiegel

Nr.4 Steirische Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Äpfeln & Preiselbeeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, darüber Zimt, serviert mit Vanillespiegel

Nr.5 Wiener Schnee Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Haselnüssen & Schokolade gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, serviert mit Erdbeerspiegel

1 Portion € 13,80 für 2 Personen, Kostprobe mit einer Palatschinke 10,80



unsere Palatschinken werden aus **Weizenmehl**,
auf Wunsch aus **Vollwertmehl, Dinkelmehl**
oder **Maismehl** zubereitet

Marmeladenpalatschinken

2 Stück € 5,80

Marille, Himbeer, Erdbeer, Weichsel, Heidelbeer oder Preiselbeer
darüber Schokoladensauce, Eierlikörsauce oder Vanillesauce

dazu Schlagobers oder Vanille Eis € 1,00

Süße Palatschinken zum Aussuchen

Eine Palatschinke

€ 6,80

Zwei Palatschinken

€ 9,80



1; „Schönbrunner“ Palatschinke, gefüllt mit Haselnüssen,
serviert mit Schokoladensauce

2; „Salzburger“ Palatschinke, gefüllt mit Topfen & Rosinen,
serviert mit Vanillesauce

3; „Böhmische“ Palatschinke, gefüllt mit Powidl & Mohn,
serviert mit Zwetschkenröster

4; „Wäschermädl“ Palatschinke, gefüllt mit Marillen & Marzipan,
serviert mit Vanillesauce

5; „Edelkastanie“ Palatschinke, gefüllt mit Maronicreme,
serviert mit Schokoladensauce



6; „Chiquita“ Palatschinke, gefüllt mit Bananen,
serviert mit Schokoladensauce

7; „Piemont“ Palatschinke, gefüllt mit Weichseln & Topfen,
serviert mit Vanillesauce

8; Nutella Palatschinke, gefüllt mit Nutella, serviert mit Vanillesauce

9; Nutella Spezial Palatschinke, gefüllt mit Nutella & Banane,
serviert mit Vanillesauce

10; Topfen Früchte Palatschinke, gefüllt mit Topfen & frischem Fruchtsalat,
serviert mit Schokoladensauce

11; Gebackene Palatschinke, gefüllt mit Topfen & Erdbeeren auf
Vanillesauce

12; Gebackene Palatschinke gefüllt mit Powidl, Mohn & Nüssen auf
Schokoladensauce

Eispalatschinken € 10,80

Eis Palatschinken „Maria Theresia“
2 Palatschinken mit Nüssen gefüllt, mit
Eierlikörsauce, dazu Vanilleeis

Eis Palatschinken „Mariandl“
2 Palatschinken mit Marillenröster gefüllt,
mit Eierlikörsauce, dazu Vanilleeis

Eis Palatschinken „Früchtetraum“
2 Palatschinken mit frischen Früchten gefüllt,
übergossen mit Schokoladesauce, dazu Vanilleeis

Eis Palatschinke „Klassik“
1 Palatschinke mit 2 Kugeln Vanilleeis gefüllt, übergossen mit
Schokoladensauce & Beerenröster, serviert mit Mandelsplitter und Schlagobers



aus der Milchbar

Eismilchshake mit: Erdbeer, Banane, Marille oder Vanille

Jeder Eismilchshake 0,25l € 3,50

Jeder Buttermilchshake 0,25l € 3,50

(Die gleichen Sorten wie bei den Eismilchshakes, nur aus Buttermilch)

Glas Milch 0,25l € 2,00 0,5l € 3,00

Glas Buttermilch 0,25l € 2,20 0,5l € 3,20



aus der Vitaminbar

1/8 l frisch gepresster Orangensaft
oder gespritzt auf 0,25l mit Wasser oder Soda € 2,50

1/4 l frisch gepresster Apfelsaft mit Orangen & Karotten
oder gespritzt auf 0,5l mit Wasser oder Soda € 4,00

1/4 l frisch gepresster Apfelsaft mit Trauben
oder gespritzt auf 0,5l mit Wasser oder Soda € 4,00

aus der Kaffee & Teekuchl



Kleiner Kaffee € 2,20

Schwarz oder mit Milch

Großer Kaffee € 4,00

Schwarz oder mit Milch

Melange mit Schlagobers € 3,40

Melange mit Milchschaum € 3,20

Cappuccino (Großer Mocca) mit Schlagobers € 4,00

Kaiser Melange (Großer Mocca mit viel Milch) € 4,00

Kakao mit Schlagobers € 4,00

Kakao mit Rum & Schlagobers € 4,50

Kräuter-, Früchte- oder Pfefferminztee € 3,50

Tee mit Zitrone € 3,50





RÖMERQUELLE®

belebt die Sinne

aus`m Eiskasten

Coca Cola, Light, Zero, Almdudler, Sprite, Frucade	0,33l	€ 3,50
Römerquelle. Römerquelle mit Zitrone	0,33l	€ 3,00
	0,7l	€ 4,80
0,25l Marille oder Johannisbeere, pur oder gespritzt mit Wasser oder Soda auf 0,5l		€ 3,50
0,25l Orangensaft pur oder gespritzt mit Wasser oder Soda auf 0,5l		€ 3,50
0,25 l Apfelsaft, naturtrüb oder rot pur oder gespritzt mit Wasser oder Soda auf 0,5 l		€ 3,50
0,25l Traubensaft gelber Muskateller oder Rot pur oder gespritzt mit Wasser oder Soda auf 0,5l		€ 3,50
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,3l	€ 3,30
Soda oder Soda mit Zitrone/Himbeer	0,25l	€ 2,20
Soda oder Soda mit Zitrone/Himbeer	0,5l	€ 3,50
Spezi Cola & Orangenlimonade	0,5l	€ 4,40
Hirter Radler	0,5l	€ 4,40
Stiegl Alkoholfrei	0,5l	€ 4,40

** Jugendgetränk



aus`m Bierfass`l



Salzburger Stiegl. Kärntner Hirter oder „Gemischtes“ Grieskirchner & Stiegl	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,40
Grieskirchner Dunkel Flasche	0,5l	€ 4,40
Stiegl Weizen Flasche	0,5l	€ 4,40

BIO



aus`m Weinfass`l



Grüner Veltliner oder Zweigelt/Portugieser vom BIO Winzer Diwald aus Groß Riedental	1/8l	€ 2,40
	gespritzt auf ¼ l	€ 2,80
Sommergespritzter	1/8l auf ½ l gespritzt	€ 3,50
Pfirsichspritzer	1/8l auf ¼ l gespritzt	€ 2,60
Esprit Frizzante	0,1l	€ 3,00





aus'm Schnapskast'l 2cl

Fernet oder Underberg	€ 2,60
Bauern Obstler	€ 2,00
Wieser Williams Birnenschnaps „Classic“	€ 3,20
Wieser Zwetschkenschnaps „Classic“	€ 3,20
Wieser Himbeergeist „Classic“	€ 3,20
Wieser Marillenschnaps „Classic“	€ 3,20

**Wieser steht für edle Brände aus handverlesenen
Früchten der Region Wachau**

aus'm Keller



zu jeder Flasche Wein bekommen Sie 1 Flasche
0,7l Mineral im Wert von € 4,80 gratis dazu

Grüner Veltliner

„Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40
„Steinfeder“ Domäne Wachau trocken	0,75l € 19,20

DAC Grüner Veltliner

„Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 3,00
	0,75l € 18,00

Gelber Muskateller

„Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40
Weingut Brolli, Südsteiermark	0,75l € 23,40

Riesling

„Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40



Heideboden Weiss

Weingut Thomas Lehner, Burgenland, Gols, 0,75l € 19,80

Welschriesling

„Weingut Polz, Südsteiermark trocken 0,75l € 19,80

Chardonnay

„Weingut Netzl, Carnuntum, trocken 0,75l € 19,80

Wiener Satz Classic

Weingut Cobenzl, Wien, trocken, 0,75l € 22,80

Zweigelt

„Donauländler“ NÖ Wagram trocken 1/8l € 2,90
0,75l € 17,40

Carnuntum Cuvee

Weingut Markowitsch, Carnuntum, trocken 0,75l € 23,40

Heideboden Rot

Blaufränkisch & Zweigelt, Thomas Lehner, Burgenland, 0,75l € 23,40

Blauer Zweigelt

Senator, Weingut Cobenzl, Wien, trocken 0,75l € 23,40

Blaufränkisch Classic

Weingut Wellanschitz, Mittelburgenland, trocken 0,75l € 23,40

