

Als Aperitif empfehlen wir

Drinks for appetizers



Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze) € 5,60

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint

Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze € 5,40

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint

Aperol Sprizz € 6,80

Soda, Prosecco, Aperol, Orange

Campari Soda € 4,80

Campari Orange € 5,20

Prosecco Superior Extra Dry, Villa Sandi 0,1 € 4,50

Prosecco Superior Extra Dry, Villa Sandi 0,2 € 8,90

Limoncello Spritz € 6,80

2cl Limoncello, 4cl Prosecco

Organics Bitter Lemon



Gin Tonic € 8,50

4cl Gin, Limette

Organics Tonic



Weinempfehlung

Weißburgunder Klassik € 26,40 1/8 € 4,40

Weingut Heinrich, Vulkanland

Dichte kraftvolle Nase nach Südfrüchten, Walnüsse und mit fruchtig reifer Stilistik; trocken

Gelber Muskateller DAC € 28,20 1/8 € 4,70

Weingut Primus Polz, Südsteiermark

Frische, sehr einladende Aromen nach Zitronenmelisse, weißen Pfirsichen und Minznoten.

Heideboden Cuvée € 28,80 1/8 € 4,80

Weingut Nittnaus, Neusiedlersee

Kirschnoten, Zwetschkenfrucht und Gewürzanklänge, am Gaumen saftig und rund.

Merlot € 26,90 1/8 € 4,50

Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee

In der Nase intensive Primärfucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

Vorspeisen & Salat/ Starters & Salad

Klassisches Beef Tartare 110g/200g

mit Zwiebelringen und Kapernbeeren,
dazu Toastbrot A/C/M

€ 13,50/19,90

Beef Tartare with butter, capers, onion and toast bread

Fingerfood Asia

4 Minifrühlingsrollen, 4 Knuspergarnelen

Sweet Chili & Sojasauce A/B/C/D/F

€ 10,90

4 spring rolls, 4 crispy shrimps sweet chili sauce & soya sauce

Steirische Salatschüssel mit Blattsalaten & Kernöl L/M/O

Rindfleisch, Käferbohnen, Paprika, Zwiebel, Radieschen

€ 12,90

Boiled beef, styrian beans, paprika, onions, radish

Gemischter Salat G/M/O Small mixed salad



€ 5,90

Gemischte Blattsalate G/M/O Mixed green salad

€ 5,20

Suppen/ soup

Frittatensuppe A/C/G/L/O

Clear soup with sliced pancakes



€ 4,60

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Clear onion soup with cheese crouton A/C/G/L/O

€ 5,60

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons A/G/L/O

Garlic cream soup

€ 5,60

Traditionelles/Traditional

Backhendlstreifen auf Blattsalat, Kernöl A/C/G/M/O

Fried chicken on green salad with Styrian pumpkin seed oil € 12,90

Backhendlstreifen auf gemischtem Salat, Kernöl A/C/G/M/O

Fried chicken on mixed salad with Styrian pumpkin seed oil € 14,90

Paillard von der Beiried mit Rucola und Parmesan

Röstgemüse, Rosmarinkartoffel G/L/O € 19,90

Beef paillard, rucola, roasted vegetables, potatoes

Gordon Bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeere A/C/G/L

Cordon Bleu from the pork with parselpy potatoes and cranberries

€ 16,90

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren A/C/G/L

Wiener Schnitzel from the pork with parsley potatoes

€ 15,50

Holzhacker Steak

Schweinerückensteaks mit Speck, Zwiebelringen und

Kräuterbutter dazu Speckbohnen und Pommes L/O € 16,90

Grilled pork loin steak with French fries, herb butter, bacon and green beans

Stadltoast

Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot, Speckscheiben,

Zwiebel und Kräuterbutter, Salatgarnitur A/G/M/O € 18,90

Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion,
herb butter and salad garnish

dazu servieren wir ihnen gerne

0,3l Schladminger Märzen,

€ 3,90

International und Trendig

Beef Burger 200g im Sesambrötchen

Knuspriger Speck, Zwiebel und Pikanter Sauce,
Pommes A/C/G/M/N

€ 14,90

Beef Burger in sesame bread,
crispy ham, onions, burger sauce, with French fries



Burger „Spicy Chicken“

Hühnerfilet gegrillt im Rosmarin-Brötchen, Tomaten,
Mozzarella, dazu Pommes A/C/G

€ 15,90

Burger “Spicy Chicken” in rosemary-bread
grilled chicken filet, tomato, mozzarella, with French fries

Pikante Schweinsripperl

mit Wedges und 2erlei Dipsaucen G/L/M/O
Spare ribs/pork with wedges and sauce dips



€ 17,50

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Merlot, Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee

€ 4,70

Klassischer Hendl-Wok

mit Chili und Ingwer, dazu Jasminreis A/B/C/D/F/G/L/O

Classic Chicken „Wok“ with chili, ginger and jasmine rice

€ 16,90

Chicken Cesar

Gegrilltes Hendlfilet auf Romana Salat, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesanblätter, Cesar-Dressing A/G/L/M/O

€ 13,90

Grilled chicken fillet on romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan-chavings, Cesar dressing

Cesar Garnele

4 Stk Gegrillte Garnelen auf Romana Salat, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesanblätter, Cesar-Dressing A/G/L/M/O

€ 18,90

4 pieces grilled prawns on romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons,
parmesan-chavings, Cesar dressing

Inklusivpreise

Vegetarish-Vegan/Vegetarian-vegan

Gemüse-Grünkorn-Burger mit Pommes € 13,90
Avocado-Dip, Tomate, Salat, Zwiebel A/C/G/L
Vegetable-Burger with Avocado dip, tomato, lettuce, onions, French fries

Tomaten Basilikum Risotto
mit Kokosmilch, Frühlingsrollen, Gemüse A/G/L/O € 12,90
Tomato-basil-risotto with springrolls, coconut-milk, vegetables

Pizza by & Kids/Pizza and Kids

Margherita A/G
Tomatensauce, Käse, Oregano € 9,50
Tomato sauce, cheese, oregano

Diavolo(mittelscharf) A/G
Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano € 10,90
Tomato sauce, cheese, Salami, pepperoni, oregano

Schinken A/G
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano € 10,90
Tomato sauce, cheese, ham, oregano

Kinder Wiener vom Schwein A/C/G
Mit Pommes und Ketchup € 9,90
Small pork "schnittel" with French fries

Portion Pommes € 5,90
Kinder Pommes € 3,80

Dessert & Eis

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G € 4,50/ € 5,20
Apple Strudel / with cream

Beeren Charlotte A/C/G/O € 8,50
Mit Vanille-Mousse, Cassissorbet
Berry charlotte with vanilla mousse and cassis sorbet

Eispalatschinke A/C/G € 6,20
mit Schokoladesauce und Schlag
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream



Gemischtes Eis A/C/E/F/G/H € 4,20
(Erdbeer, Schoko, Vanille)
mit Schlag € 4,90
Mixed ice cream (Strawberry, Chocolate., Vanille)



Coupe Danmark A/C/G € 6,20
3 Kugel Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce
Vanilla ice cream with chocolat sauce and cream



Heiße Liebe A/C/E/G/H/O € 6,80
3 Kugeln Vanilleeis, Heiße Himbeeren, Schlag
Vanilla ice cream with hot raspberries and cream



Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

A Weizen, Glutenhaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse, Lactose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere

Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene in der Küche zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.

Unsere Partner & Wir setzen auf Regionalität & Nachhaltigkeit

- Schweinefleisch, Firma Steirerglück & Vulkanland Schein - AMA Zertifiziert, 4xAT
- Rindfleisch, Firma Marcher, Alpenrind, Weizer Rind – AMA Zertifiziert, 4xAT
- Hendlfleisch, Huber's Landhendl, Titz, Wech – AMA Zertifiziert
- Trockensortiment, Gemüse, Obst, TK, Fisch – Firma Eurogast & Kröswang
- Gemüse, Obst – Firma Gastro Express
- Div. Fleisch & Wurstwaren – Spanberger, Gröbming
- Kernöl – Firma Brauchart
- Steirische Fruchtsäfte – Firma Muhr
- Wein – teilweise direkt von Weingut Heinrich & Weingut Primus Polz
- Restliche Getränke komplett – Brauerei Schladming

Wir versuchen unsere Einkäufe so gut als möglich zu bündeln, damit vermeiden wir sinnlose Anfahrten für Kleinmengen.

Bei Obst und Gemüse setzen wir je nach Verfügbarkeit auf steirische Produkte(Käferbohnen, Ennstaler Kartoffel, Blattsalate, Tomaten, Gurken, etc.)

Diese Betriebe gehören zum Kulinarwerk!!



Inklusivpreise