

Bier Empfehlung

„Maibock“
edelgehopftes,
vollmundiges
helles Starkbier 7,5%

0,33 ltr. € 4,30

0,5 ltr. € 4,90



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Mittagsgericht

Mo – Fr: 11:30-14:30 Uhr

Einzelpreis € 12,90

Menüpreis € 17,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage
Inklusive 1 Espresso

Montag

Hähnchenbrust Saltimbocca
mit Rosmarinkartoffeln & Rotweinjus

Dienstag

Kalbsrahmgulasch
mit Spirellinudeln

Mittwoch

Gesottene Ochsenbrust
mit Salzkartoffeln, Karottengemüse & Schnittlauchsauce

Donnerstag

Serbisches Reisfleisch

Freitag

Penne mit Thunfisch-Tomatensoße

Vegetarisch

Wassermelonen-Spargelsalat
mit Fetakäse



Bier Empfehlung

„Maibock“
edelgehopftes,
vollmundiges
helles Starkbier 7,5%
0,33 ltr. € 4,30
0,5 ltr. € 4,90



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Wochenkarte

Vorspeise

Steirisches Vittelo Kürbiskerncreme, Kapern & Wildkräutersalat € 14,50

Suppen

Karotten-Ingwer Suppe € 7,90

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons € 8,50

Spargelcremesuppe mit Zweierlei Einlage € 8,90

Salat

Fitnesssalat mit gemischtem Blattsalat, Ananas & gebratener Sweet-Chili Pute,
dazu Limettendressing € 18,50

Vegetarisch/Vegan

Birne-Walnuss Ravioli (vegan) mit Babyspinat & Birnenspalten € 18,50

Hausgemachte Bärlauchkäsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 18,90
(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,90)

Spargelravioli mit Bärlauch Pesto, zweierlei Spargel & Kirschtomaten € 19,50

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln und Salatbouquet € 15,50

Garnelen (400 g) (ab 17 Uhr) mit Schale in der Pfanne serviert, mit Knoblauch, Chili,
Petersilie & Limette, dazu Chilimayonnaise & Malzbaguette € 35,00

Fleisch

Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce & Spätzle € 25,50

Frischer Bayerischer Stangenspargel Qualität: 1

mit Risoleekartoffeln & zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 21,50

wahlweise mit:

steirischem Gourmetschinken + € 8,50 | gebratenem Saiblings Filet + € 13,50
kleinem Wiener Schnitzel + € 13,50 | Garnelen (3 Stk.) + € 16,50

Biergartenschmankerl

Gesindehaus Spareribs (ab 17 Uhr) mit BBQ-Soße & Coleslaw € 16,50

wahlweise mit: Pommes oder Wedges + € 5,50

Pulled Pork Burger mit Brezensemmel, Weißkraut & Meerrettich Soße, dazu Potato Wedges € 19,50

Würstl

Schweinswürstl mit Sauerkraut, scharfem Senf & Bratensoße, dazu Malzbaguette
3 Stk. € 13,90 | 6 Stk. € 18,50

Käsekrainer oder Chillikrainer (von der Metzgerei Haller) mit Kartoffel-Gurkensalat € 13,50
als Würstl-Duett € 19,50



Beer recommendation

„Maibock“

fine hopped, golden strong
& full-bodied beer 7,5%

0,33 ltr. € 4,30

0,5 ltr. € 4,90



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Lunch Menu



Mo-Fr: 11:30am - 2:30pm

Non-menu price € 12,90

Menu € 17,50

Beef bouillon soup with daily addition
1 Espresso included

Monday

Chickenbreast Saltimbocca
with Rosemary Potatoes & Red Wine Gravy

Tuesday

Créamy Veal goulash
served with spirelli pasta

Wednesday

Braised beef brisket
served with boiled potatoes, carrots & chive sauce

Thursday

Serbian rice and meat dish

Friday

Penne with tuna-tomato sauce

Vegetarian

Watermelon and asparagus salad
with feta cheese



Beer recommendation

„Maibock“
fine hopped, golden strong
& full-bodied beer 7,5%

0,33 ltr. € 4,30
0,5 ltr. € 4,90



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Menu of the week



Starter

Styrian Vittello pumpkin seed creme, capers & wild herb salad € 14,50

Soup

Carrot-Ginger Soup € 7,90

Wild garlic cream soup with croutons € 8,50

Cream of asparagus soup with green and white asparagus pieces € 8,90

Salad

Fitness salad with mixed leaf salad, pineapple, roasted sweet-chili turkey
& lime dressing € 18,50

Vegetarian/Vegan

Pear walnut ravioli (vegan) with baby spinach & pear slices € 18,50

Homemade wild garlic cheese spaetzle with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 18,90
(also available as classic cheese spaetzle € 17,90)

Asparagus ravioli with wild garlic pesto, two types of asparagus & cherry tomatoes € 19,50

Fish

Matjes fillet „Housewife-style“ with boiled potatoes & mixed salad € 15,50

Shrimps unpeeled (400g) (from 5pm) with garlic, chili, parsley & lime, served with chili mayonnaise
& malt baguette € 35,00

Meat

Roast veal with creamy mushroom sauce & spaetzle € 25,50

Fresh bavarian Asparagus Quality: 1

with potatoes & melted butter or sauce hollandaise € 21,50

optionally with:

styrian gourmet ham + € 8,50 | small escalope „Vienna Style“ + € 13,50

fried char filet + € 13,50 | Prawns (3 pcs) + € 16,50

Beergarden specialties

„Gesindehaus Spareribs“ (from 5pm) with BBQ-Sauce & colelsaw € 16,50

optionally with: Pommes or Wedges + € 5,50

Pulled pork burger with pretzel bun, white cabbage & horseradish sauce,
served with potato wedges € 19,50

SAUSAGES

Pork sausages with sauerkraut, hot mustard, gravy & malt baguette

3 pcs. € 13,90 | **6 pcs.** € 18,50

Cheese sausage or Chili sausage (from butcher Haller) with potato-cucumber salad € 13,50
as sausage duet € 19,50

