

Die beliebteste Spezialität des Hauses

Beef Tartare „Gösser Bräu“ A,G,M,F,O

vom Rindsfilet, würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Toast
als Vorspeise (ca. 100 Gramm)

12⁹⁰

als Hauptspeise (ca. 200 Gramm)

19⁹⁰

Hausschmankerl:

Knusprig gebackene Stelzenknödel A,C,L,M,O auf Gabelkraut

als Vorspeise (2 Stück) **6⁹⁰**

als Hauptspeise (4 Stück) **9⁸⁰**

Unsere Vorspeisen-Klassiker

„Brat´l carpaccio“ C,G,M,O

7⁹⁰

dünn geschnittener Schweinsbraten mit Senfsauce, Sauergemüse, Ei
und frischem Kren

Matjesfilets D,G,M,O

8⁹⁰

auf Apfel-Dillrahm mit frischer Gurke, Vogerlsalat und Salzerdäpfel

Gebratener Ziegenkäse A,C,G,L,M,O,(N)

10⁸⁰

mit Vogerlsalat, Rotweinbirne und Schnittlauchbutter

Hausgemachter Erdäpfelpuffer

mit Salatgarnitur, Knoblauch- und Kräuterdip A,C,G,M,O

5⁹⁰

mit Salatgarnitur, Räucherlachs und Kräutergervais A,C,D,G,M,O

8⁹⁰



Aus Omas Suppentopf, wärmstens empfohlen

Alt Wiener Suppentopf <u>A,C,G,L</u>	pro Person	5⁹⁰
kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Wiener Einlagen, Gemüse und Rindfleisch		
Kräftige Rindsuppe ^L		3⁹⁰
mit hausgemachten Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel <u>A,C,(N)</u>		
Sellerie-Apfelcremesuppe <u>A,G,L,O</u>		4⁹⁰
mit Selleriestroh		
Kürbiscremesuppe <u>A,G,L,O</u>		4⁹⁰
mit Kürbiskernen, Kernöl und Obershaube		

täglich ab 17 Uhr

„Braumeister Burger“ <u>G,A,O,M,C</u>	12⁹⁰
200 g. Rinderfaschiertes, medium gebraten, mit Cheddarkäse, Zwiebel, Speck Tomaten, Salat, Gurkerl und Chilisauce, dazu gibt's Pommes Frites und eine Dipsauce	
„Schloß'l Jaus'n“ <u>G,A,O,M,C</u>	11⁹⁰
Kalter Kümmelbraten und verschiedene Leberkäs mit eingelegtem Gemüse, Senf, Kren, Ei und Tomaten, dazu gibt's eine ofenfrische Laugenbrez'n	



Unsere Salate: knackig, frisch und g'sund

- „Steirischer Backhendlsalat“** A,C,(N),H,L,M,O **11⁶⁰**
gebackene Hendlbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerl-Salat
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Gebratener Schafkäse im Speckmantel** G,M,O **10⁹⁰**
auf bunten Blattsalaten mit Kirschparadeisern
- „Braumeistersalat“** O,M,G **11⁹⁰**
scharf marinierte Schweinsfiletspitzen mit sonnengetrocknete
Tomaten, frischen Chilis und Parmesanhobel auf Blattsalat

Für unsere kleinen Gäste

- Gebackenes Schnitzerl vom Schweinskarree** A,C,G,O,(N) **6²⁰**
mit Pommes frites
- Gebackenes Hühnerschnitzerl mit Pommes frites** A,C,G,O,(N) **6²⁰**
- Frankfurter mit Pommes Frites** A,O,(N) **5⁹⁰**

Immer frisch - Vegetarisch

- Gebackene Käsevariation** A,C,(N),G,M,O **10⁹⁰**
mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Salatgarnitur
- Hausgemachtes Strudelduett** A,C,G,M,O **9⁸⁰**
mit Knoblauchrahm und Salatgarnitur
- Marktfrisches Gemüse und Tofu aus dem Wok** A,F,H,O **11⁹⁰**
im Reisring



Klassiker der Wiener Küche

- Geröstete Leber vom Rind** A,L,O **11⁹⁰**
mit Zwiebel und Erdäpfel-Grammel-Schmarr'n
- Ofenfrische Spareribs** A,C,L,G,M,O
mit Braterdäpfel, eingelegtem Gemüse und Dipsaucen
eine Rippe **11⁹⁰** / zwei Rippen **17⁹⁰**
- Wiener Fiakergulasch** A,C,G,L,M,O **12⁹⁰**
mit Fächergurkerl, Spiegelei und Einspänner, dazu Serviettenknödel
- Wiener Tafelspitz** mit Bouillongemüse, **15⁹⁰**
dazu gibt's Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarr'n
- Zwiebelrostbraten** A,M,O,L **16⁹⁰**
vom Rostbraten geschnitten, mit knusprigem Röstzwiebel,
Braterdäpfel und Fächergurkerl
- Saftiges Rib Eye Steak** A,M,O,L **23⁹⁰**
mit frischem Grillgemüse, Braterdäpfel und Kräuterbutter (falls nicht
anders gewünscht, wird's medium gebraten)
- „Jäger - Pfandl“** A,C,G,L,O **14⁹⁰**
rosa gebratene Schweinsmedaillons mit Speck-Schwammerl-
Rahmsauce und Butternockerl im Pfand'l serviert

„Wiener Gebackenes“ in bester Tradition

Wiener Schnitzel <u>A,C,(N),G</u> aus der Kalbsschale geschnitten, dazu gibt's Petersilerdäpfel	17⁹⁰
Cordon Bleu <u>A,C,G,O,(N)</u> vom Schweinskarree mit Petersilerdäpfel	13⁸⁰
Gebackene Faschierte Laibchen <u>A,C,G,O,(N)</u> mit Erdäpfelpürree, Röstzwiebel und Fächergurkerl	11⁵⁰
Gebackenes Schollenfilet <u>A,C,D,G,(N)</u> mit Petersilerdäpfel	11⁹⁰
Gebackene Leber vom Rind <u>A,C,(N),L,M,O</u> mit Erdäpfel-Vogerl-Salat	11⁹⁰

Beilagen & Gebäck

Beilagensalate <u>M,L</u>	4²⁰
diverse Beilagen (Reis <u>G</u> , Nockerl <u>A,C,G</u> , Serviettenknödel <u>A,C,G</u> , Petersil <u>G</u> - oder Braterdäpfel, Erdäpfelschmarr'n, Pommes Frites, Erdäpfelpuffer <u>G,G,M</u> , Tagesgemüse,...)	3⁵⁰
Saucen & Co (Ketchup <u>O</u> , Mayonnaise <u>C,M,G</u> , Senf <u>M</u> , Butter <u>G</u> , div. Saucen <u>G,N</u>)	0⁶⁰
Portion Toastbrot <u>A,O</u>	0⁸⁰
Semmel <u>A,O</u> , Salzstangerl <u>A,O</u> oder Weckerl <u>A,O</u>	1⁴⁰
Laugenbrezel <u>A,O</u>	1⁸⁰
Riesenbrez'n <u>A,O</u> (wird frisch aufgebacken, wir bitten um etwas Geduld)	3²⁰



Was Süßes zum Abschluss...

Hausgemachter Grießschmarr'n <u>A,C,G,O</u> mit Apfelmus	6 ⁹⁰
Weißes und dunkles Schokomousse <u>A,C,G,(H)</u> mit Früchten der Saison und Schlagobers	5 ⁹⁰
Oma's Apfelkuchen <u>A,C,G,H,(N)</u> lauwarm serviert, mit Vanilleeis und Schlagobers	5 ⁵⁰
Hausgemachte Vanille-Cremeschnitte <u>A,C,G,H,O</u> mit marinierten Waldbeeren	6 ⁹⁰
Warmer Schoko-Gewürzkuchen <u>A,C,G,H,O</u> mit Schokosauce, Weichselconfit und Schlagobers	6 ⁹⁰
Frische Palatschinken <u>A,C,G,O</u> (2 Stück) mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	4 ⁹⁰
Kastanienreis <u>G,H,O</u> mit Beerenragout und Schlagobers	5 ⁹⁰

**Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!!
Schön, dass SIE bei uns zu Gast sind!!**

Sie wollen feiern??

**Gerne übernehmen wir die Organisation für Ihr persönliches Fest, egal,
ob bei uns im Lokal oder bei Ihnen zu Haus...**



JEDEN MONTAG

ist Backhendl-Tag!

1/2 WIENER BACKHENDL

mit Erbsenreis

10⁹⁰

JEDEN DIENSTAG

**ofenfrischer
Kümmelbraten**

mit Gabelkraut und Serviettenknödel

10⁹⁰

JEDEN MITTWOCH

**Dreierlei vom
LEBERKÄS**

am Brettl Serviert,
fein garniert, mit Hausbrot

9⁸⁰

JEDEN DONNERSTAG

FRISCHE FORELLEN

vom Grill mit Petersilerdäpfel

14⁹⁰

FREITAG & SAMSTAG

gibt's unsere knusprigen
frisch gebratenen

SUR-STELZEN*

mit Braterdäpfeln, Senf, Kren & Sauergemüse,

für 2 Personen

19⁹⁰

JEDEN SONNTAG gibt's unseren herrlichen, ofenfrischen

SCHWEINSBRATEN* mit Kraut & Serviettenknödel 11⁹⁰

„SONNTAGSBUFFET“

von 11.00 - 14.30 Uhr

es erwarten Sie eine Auswahl an feinen, Vorspeisen und Suppen, delikaten

Hauptgerichten und saisonalen Desserts

pro Person

16⁹⁰



Frühstück

täglich von 08.00 Uhr bis 11.00 Uhr

Wiener Frühstück

3²⁰

2 Stück Gebäck ^{A, O}, Butter ^G, Marmelade und ein weiches Ei ^C

Wiener Frühstück „de Luxe“

5⁹⁰

2 Stück Gebäck ^{A, O}, Butter ^G, Marmelade und ein weiches Ei ^C, Schinken, Käse ^G und ein Glas Orangensaft

Vital Frühstück

5⁹⁰

2 Stück Gebäck ^{A, O}, Butter ^G, Marmelade, Müsli ^{C, O, G, A} mit frischen Früchten und ein Glas Orangensaft

„Gösser Bräu Gourmet“

7⁹⁰

Lachs ^D, Toastbrot ^A, Schnittlauchbutter ^G, ein weiches Ei ^C und ein Glas Sekt ^O



Frühstück

täglich von 08.00 Uhr bis 10.00 Uhr

1 weiches Ei ^C	1 ³⁰
„Eierspeis“ ^C von 3 Eiern	3 ³⁰
„Ham & Eggs“ ^C mit 2 Eiern	3 ⁹⁰
„Bacon & Eggs“ ^{C, O} mit 2 Eiern	3 ⁹⁰
Rührei von 2 Eiern ^A mit Lachs ^D und frischem Schnittlauch	5 ⁹⁰
Ofenfrisches Gebäck ^{C, A} pro Stück	1 ⁴⁰



Die 14 Allergene

(Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung)

A

Glutenhaltiges Getreide



Dazu gehören Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Emmer, Einkorn, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:

Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich

Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis.

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Leicht zu erkennen sind Shrimps, Garnelen, Krebse, Langusten, Hummer und Co, solange sie sich nicht pulverisierter Form in Saucen, Suppen und Gewürzen verstecken.

C

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier können in Mehlspeisen, Dressings, Gebäck, Panaden, Nudeln oder Mayonnaise enthalten sein.

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sowohl Süße- als auch Salzwasserfische müssen gekennzeichnet werden. Diese können in Würzpasten, Saucen oder Brühen vorkommen.

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Vorsicht ist bei Erdnüssen geboten, diese kann bei Allergikern schnell zum Tod führen. Erdnussöl und -butter zählen ebenso dazu.

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Soja ist in Tofu, Sojasauce, Sojaöl oder Miso enthalten.

G

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).



Milch und deren Erzeugnisse können nicht nur in Butter, Milch, Molkepulver und Käse enthalten sein, sondern auch in Wurst und Saucen.

H

Nüsse / Schalenfrüchte



Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse können in Schokolade, Kuchen, Brot, Pesto und Likören auftreten.

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie wird in Suppen, Saucen, Dressings sowie in Wurst und Gewürzmischungen verarbeitet.

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senfkörner und Senfpulver können in Dressings, Saucen, Currys, Wurstwaren, Ketchup und Gewürzmischungen enthalten sein.

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Als Öl, Samen, Paste oder Mehl kann Sesam in Brot und Backwaren oder Marinaden auftreten.

O

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen



Ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter müssen Sulfite und Schwefeldioxid gekennzeichnet werden. Meist als Konservierungsmittel eingesetzt werden sie als E-Nummern auf den Produkten angeführt und kommen etwa in Softdrinks, Bier, und Wein vor.

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Lupinen werden als pflanzliches Protein zu Mehl, Kleie, Tofu, Milch oder Eiweißkonzentrat verarbeitet und kommen in Brot und Gebäck, Nudeln oder Wurst vor.

R

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen unter anderem Schnecken, Muscheln, Austern oder Tintenfische, die auch in Saucen verarbeitet werden.

Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

Weil wir auf Bierkultur besonderen Wert legen, steht das Bier bei uns an erster Stelle!

Frisch gezapft vom Fass ^A

Gösser Spezial	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ³⁰
Leopold Figl wusste, warum er zur Unterzeichnung des österreichischen Staatsvertrages das Spezialbier von Gösser servieren ließ.		
Gösser Braufrisch	Seidl 3 ²⁰	Krügerl 3 ⁹⁰
Genießen Sie Ihr Glas Gösser wie unser Braumeister. Frisch gezapft aus dem Biertank. Nicht umsonst Österreichs bestes Märzenbier.		
Gösser Naturgold ALKOHOLFREI	Seidl 3 ²⁰	Krügerl 3 ⁹⁰
Österreichs bestes Alkoholfreies! Innovative Gösser Bierspezialität mit frischem, hopfigem Antrunk.		
Gösser Stiftsbräu	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ³⁰
Dunkles Bier benannt nach dem ältesten Kloster der Steiermark, der Geburtstätte von Österreichs bestem Bier.		
Gösser Schnitt	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ³⁰
Dunkles Gösser gemischt mit Österreichs bestem Märzenbier.		
Gösser Zwickl	Seidl 3 ⁴⁰	Krügerl 4 ³⁰
Eigentlich ein Probehahn für den Braumeister, doch diente es schon in früheren Jahren den Brauburschen als Durstlöcher.		
Gösser Naturradler	Seidl 3 ²⁰	Krügerl 3 ⁹⁰
Der erste Naturtrübe Wiesenkräuterradler ist dank seines niedrigen Alkoholgehaltes der ideale Durstlöcher.		
Starobno	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁵⁰
Ein typisches tschechisches Bier mit einer reichen Geschichte.		
Weihenstephaner	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁵⁰
Wahrscheinlich das beste Weißbier aus der ältesten Brauerei der Welt.		
Gösser Dunkles Zwickl	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁵⁰
Ein harmonisches Geschmackserlebnis aus vier verschiedenen Malzsorten. Für Kenner nach alter Rezeptur		
„Leitung 9“	Seidl 3 ⁵⁰	Krügerl 4 ⁴⁰
(immer wieder wechselnde Bierspezialität, saisonabhängig)		

Gerne servieren wir unsere Bierspezialitäten auch als Schluckerl (1/8 liter) um 1⁴⁰ sowie als Pfiff (0,2 liter) um 2³⁰

...oder aus der Flasche ^A

Gösser Märzen		0,5 l	3 ⁸⁰
Gösser Kracherl	0,33 l	3 ⁴⁰	
Gösser Naturradler Zitrone		0,5 l	3 ⁹⁰
Desperados, Heineken	0,33 l	4 ³⁰	
Edelweiss Weißbier	Alkoholfrei, Naturtrüb	0,5 l	4 ³⁰



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Das Gösser Schloßl

Gut essen & trinken in Mauer.

Alkoholfrei

Steirische Fruchtsäfte direkt vom Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz

Marille, Apfel-Aronia oder Johannisbeere	0,2l	3 ²⁰
Pago Erdbeere	0,2l	3 ²⁰
Fruchtsaft oder Pago gespritzt <i>mit Soda</i>	0,3l	3 ⁶⁰
	0,5l	4 ⁴⁰
Fruchtsaft oder Pago Still <i>mit Leitungswasser</i>	0,3l	3 ⁴⁰
	0,5l	3 ⁹⁰
Apfel naturtrüb <i>vom Obsthof Wilhelm aus Puch/Weiz</i>	0,25l	3 ²⁰
Roter Traubensaft vom <i>Weingut Hareter aus Weiden/See</i>	0,25l	3 ²⁰
Apfel - oder Traubensaft gespritzt <i>mit Soda</i>	0,25l	2 ⁶⁰
	0,5l	4 ⁴⁰
Apfel- oder Traubensaft still <i>mit Leitungswasser</i>	0,25l	2 ²⁰
	0,5l	3 ⁹⁰
Pago Orangensaft	0,25l	2 ⁹⁰
Pago Orangensaft gespritzt <i>mit Soda</i>	0,25l	2 ⁵⁰
	0,5l	4 ²⁰
Pago Orangensaft Still <i>mit Leitungswasser</i>	0,25l	1 ⁹⁰
	0,5l	3 ⁶⁰
Soda	0,25l	1 ⁷⁰
	0,5l	3 ⁰⁰
Gasteiner Mineralwasser prickelnd, mild oder still	Fl.0,33l	2 ⁹⁰
	Fl.0,75l	5 ⁹⁰
Coca Cola oder Coca Cola Zero	Fl.0,33l	3 ⁴⁰
Almdudler, Frucade, Sprite	Fl.0,33l	3 ²⁰
Schartner Himbeer	Fl.0,5l	3 ⁷⁰
Lipton Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl.0,33l	3 ²⁰
Tonic, Ginger Ale oder Bitter Lemon	Dose 0,25l	3 ⁸⁰
Red Bull	Dose 0,25l	4 ²⁰

Jugendgetränke

Himbeer oder Holunderwasser	0,25l	1 ⁶⁰
	0,5l	3 ⁰⁰
Soda Himbeer oder Holunder	0,25l	1 ⁹⁰
	0,5l	3 ⁴⁰
Soda Zitron	0,25l	1 ⁹⁰
	0,5l	3 ⁴⁰



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Bouteillenweine ^o ...auch glasweise ausgeschenkt

Wiener Gemischter Satz 2016	1/8l 3 ⁷⁰	Fl. 0,75l 22 ⁰⁰
Wg. Edlmoser, Mauer/Wien Helles Gelbgrün. Ein Hauch von frischer Birne, Nuancen von Melone, mit frischer Kräuternote unterlegt. Ausgewogene, feine weisse Frucht, eine lebendige Struktur, zitroniger Nachhall und ein mineralischer Abgang zeichnen diesen Wiener Gemischten Satz aus. Ausbau: Stahltank		
Grüner Veltliner „Vinion“ 2014	3 ⁵⁰	21 ⁰⁰
Wg. Schneeberger, Weinviertel; Helles Gelbgrün, typisch pfeffrige Würze und feine Säure, Vielschichtigkeit im Verlauf mit einem fruchtigen Abgang		
Pinot Blanc „Vinion“ 2015	3 ⁷⁰	22 ⁰⁰
Wg. Schneeberger, Steiermark Leicht nussige Nase, kompaktes, dichtes Spiel von Frucht und mineralischer Struktur mit balanciert harmonisierender und Säure am Gaumen		
Riesling 2015	3 ⁷⁰	22 ⁰⁰
Wg. Hofer, Mauer/Wien In der Nase feine Pfirsicharomen, schöner Fruchtsäurebogen, elegant und fruchtig, ein angenehmer Speisenbegleiter, harmonisch		
Gelber Muskateller „Kadolzberg“ 2016	3 ⁹⁰	23 ⁰⁰
Wg. Hofer, Mauer/Wien Helles, strahlendes Grüngelb, feine Frucht in der Nase, hält am Gaumen, was er verspricht, tolle Balance und Länge, guter Trinkfluss		
Blanc de Noir „Elli“ (Rose) 2015	3 ⁷⁰	22 ⁰⁰
Wg. Hofer, Mauer/Wien Dieser Zweigelt-Rose besticht durch seine Fruchtnase nach frischen Wildbeeren, er ist würzig, spritzig und ein angenehmer Speisenbegleiter zu hellem Fleisch, vermittelt viel Trinkvergnügen		
Zweigelt „Vinion“ 2015	3 ⁵⁰	21 ⁰⁰
Wg. Sepp Moser, Gols, Neusiedlersee/Hügelland, Fruchtiges Aroma mit dezenten Anklängen von Himbeeren, samtiger, gehaltvoller Körper mit einer harmonischen Säure und einem würzigen Abgang		
Blaufränkisch Classic 2015	3 ⁷⁰	22 ⁰⁰
Wg. Josef Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland Helles Rubinrot, sehr typischer mittelburgenländischer Blaufränkisch, in der Nase nach Kirschen und roten Beeren, harmonisch und lang im Abgang, fruchtig und ausgewogen		
„Grand Cuvee“ 2013 (ZW, BF, StL)	4 ⁵⁰	26 ⁰⁰
Wg. Sepp Moser, Gols, Neusiedlersee/Hügelland, Extraktreicher, vollmundiger Rotwein, intensive Aromen von reifen Kirschen und Weichsel mit einem dezenten Holzton unterlegt. Eine ausdrucksstarke Cuvee mit einem langen, kräftigen Abgang		

**Eine erlesene Auswahl an österreichischen Bouteillenweinen
finden Sie auf unserer Weinkarte!!**

Offene Weine ^o

Hauswein Weiß (Welschriesling oder Gr. Veltliner)	0,125l	2 ²⁰
Hauswein Rot (Zweigelt)	0,125l	2 ²⁰
Spritzer weiß oder rot	0,25l	2 ⁷⁰
Kaiserspritzer mit Holundersaft	0,25l	3 ²⁰
Almdudler weiß oder rot	0,25l	3 ⁰⁰
Cola weiß oder rot	0,25l	3 ⁰⁰
Aperolspritzer	0,25l	4 ²⁰



Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

Original Wiener Kaffee^G, heisse Schoko^{N, G, E} und Tee

Kl. Mocca oder kl. Brauner	2 ⁴⁰
Gr. Mocca oder gr. Brauner	3 ⁹⁰
Melange oder Verlängerter	2 ⁸⁰
Cappuccino mit Milchschaum	2 ⁹⁰
mit Schlagobers	3 ⁶⁰
Caffe Latte	3 ⁹⁰
Irish Coffee <i>kl. Mocca mit Irish Malt und Obers</i>	4 ⁹⁰
Rüdesheimer <i>kl. Mocca mit Weinbrand und Obers</i>	4 ⁹⁰
Caffe Corretto <i>kl. Mocca mit Grappa</i>	4 ⁹⁰
Xocao Dunkel <i>feinste dunkle Trinkschokolade</i>	3 ⁹⁰
Xocao Weiss <i>weisse Trinkschokolade – eine absolute Spezialität!!</i>	3 ⁹⁰

Wir führen ausschließlich Tee der bekannten Teemanufaktur Teekanne. Unsere Teespezialitäten werden in klassischer Teekanne serviert, damit Sie sich Ihre Tasse Tee nach Ihrem Wunsch ziehen lassen können... Das aktuelle Teeangebot entnehmen Sie bitte unserer Teekarte!

1 Kanne Tee	3 ⁵⁰
Honig	0 ⁴⁰
Zitrone	0 ³⁰
Rum, Weinbrand oder Obstler dazu	1 ⁴⁰

Schaumweine, Sekt, Champagner^O

Hochriegl Piccolo	Fl. 0,2l	7 ⁸⁰
Hochriegl Sekt trocken oder halbsüss	Fl. 0,7l	27 ⁰⁰
Schlumberger Sparkling	Fl. 0,7l	36 ⁰⁰
Schlumberger Sparkling Rosé	Fl. 0,7l	36 ⁰⁰
Piper-Heidsieck Champagne Brut	Fl. 0,7l	78 ⁰⁰
Louis Roederer Champagne Brut	Fl. 0,7l	95 ⁰⁰



Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Spirituosen und Longdrinks

Obstbrände und –destillate 2cl

Freihof Feinbrand „Alt Lustenau

Williams, Marille, Kirsche, Haselnuss, Himbeere, Obstler 3²⁰

Gebhard Hämmerle Edelbrände „Vom ganz Guten“ aus Lustenau

Marille, Himbeer, Apfel, Birne, Kriecherl 5⁶⁰

Enzian, Vogelbeere 6⁴⁰

„Gölles Edelbrände“ aus Riegersburg - Alter Apfel oder Zwetschke 4⁹⁰

Zirberl oder Willi mit Honig 2⁹⁰

Liköre 2cl

Freihof Heidelbeer, Holunderblüte oder Haselnuss

3²⁰

Bitters 2cl

Underberg, Fernet Branca 3²⁰

Averna 2⁹⁰

mit Eis und Zitrone 3²⁰

Gurktaler Kräuterbitter 2⁷⁰

Jägermeister 0,02 l Fl. 2⁹⁰

0,35l Fl. 2⁹⁰

Vodka 2cl

Stolichnaya 2⁹⁰

0,35l Fl. inkl. 0,25 l Beigetränk 3⁹⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 6⁹⁰

Whiskey 2cl

Evan Williams Bourbon 2⁹⁰

Jim Beam 2⁹⁰

0,35l Fl. inkl. 0,25 l Beigetränk 3⁹⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 6⁹⁰

Jack Daniel´s 3⁷⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 7⁹⁰

Jameson, Glenfiddich 12y 3⁹⁰

Weinbrand, Cognac und Armagnac 2cl

Asbach Uralt 2⁹⁰

Remy Martin 4⁹⁰

Cles des Ducs 4²⁰

Grappa 2cl

Cellini Cru 3²⁰

Cellini Oro (3 Monate im Eichenfass) 3⁷⁰

Cellini Amarone Invecchiata
(12 Monate im Barriquefass) 4²⁰

Rum 2cl

Inländer Rum 2¹⁰

Havanna Club 3y 2⁹⁰

Bacardi 2⁹⁰

0,35l Fl. inkl. 0,25l Beigetränk 3⁹⁰

0,7l Fl. inkl. 0,5l Beigetränk 6⁹⁰

Captain Morgan´s Spiced 2⁹⁰

Gin 2cl

Beefeater´s, Gordon´s Dry 2⁹⁰

Bulldog Gin 4⁹⁰

Tequila 2cl

Jose Cuervo mit Orange oder
mit Zitrone und Salz 3²⁰

Long Drinks mit 2cl Spirit

Gin Tonic 3⁹⁰

Vodka Bitter Lemon oder Red Bull 4⁴⁰

Bacardi od. Captain Morgan Cola 3⁹⁰

Havanna oder Bourbon Cola 3⁹⁰

Jack Daniel´s Cola 4⁴⁰

Campari Soda oder Orange 4⁴⁰

Bulldog Tonic oder Bitter Lemon 5⁹⁰

