



Aus unserem Suppentopf

| | |
|---|--------|
| Ungarische Gulaschsuppe mit Brot | € 4.20 |
| Leberknödelsuppe | € 3.40 |
| Tomatensuppe mit Rahmhaube | € 3.50 |
| Frittatensuppe | € 2.80 |
| Backerbsensuppe | € 2.70 |

Verschiedene Salatteller

„Fitnesssalat“

| | |
|--|---------|
| verschiedene Salate mit gegrillten Rinderrückenstreifen | € 13.80 |
|--|---------|

„Achenseesalat“

| | |
|--|---------|
| Salatplatte mit geräuchertem Forellenfilet | € 11.50 |
|--|---------|

„Bunter Salatteller“

| | |
|---|---------|
| mit gebackenem Hühenerbrustfilet und Kernöl | € 10.50 |
|---|---------|

„Salat Pute“

| | |
|--|---------|
| bunte Salatplatte mit gegrillten Putenstreifen | € 11.20 |
|--|---------|

| | |
|---|--------|
| Salatplatte mit Thunfisch und Ei | € 8.50 |
|---|--------|

| | |
|-------------------------|--------|
| Gemischter Salat | € 3.50 |
|-------------------------|--------|



Aus der „Österreichischen Küche“

Pfandl nach „Försterin-Art“

Gebratene Schweinefilets mit einer schmackhaften Sauce von Pilzen und Zwiebeln, feines Gemüse, Spätzle

€ 15.50

Schlemmerschnitzel

Mit Käse und Speck überbackenes Hühnerfilet
Broccolirosen, Rösti

€ 12.80

Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Pommes frites

€ 10.00

„Schlachtschüssel“

(Blut- und Leberwurst,
Rauchfleisch, Sauerkraut, Kartoffeln)

€ 10.50

Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffel
(gekochte Schweineschulter, Kren)

€ 9.70

Faschiertes Laibchen (Hacksteak)
Pilzrahmsauce, Kartoffeln und Gemüse

€ 9.40

Schinken - Käserahmspätzle mit Krautsalat

€ 8.40

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren

€ 8.00



Vom Grill und aus der Pfanne

- „Hubertusplatte“** für 2-5 Personen
Gegrilltes und Gebackenes vom Besten,
geschwenktes Gemüseallerlei, Pommes frites,
Reis, Grillsaucen, gemischter Salat
pro Person € 16.50
- Rinderrückensteak „Prinzess“**
Zarte Rinderbeiried gebraten, Pommes frites,
Pilzrahmsauce € 16.80
- Rinderrückensteak „Madagaskar“**
Kartoffelgebäck, Pfefferrahmsauce,
gemischte Salatschüssel € 16.80
- Grillteller**
saftig gebratene Fleischstücke, Grillwürstchen,
Pommes frites und verschiedene Saucen € 12.50
- „Holzfällersteak“** (gegrillter Schweinenacken)
gebratener Speck und Kartoffeln € 11.20
- Cordon bleu** mit Pommes frites € 12.20
- Putenschnitzel** nach „Pariser Art“
mit Petersielkartoffeln € 11.00
- Bunte Gemüseplatte** mit Kartoffeln und
Spiegelei € 9.30
- Gebackene Röstitaschen**
auf Kräuterrahmsauce mit Gemüse € 8.50



Fischspezialitäten aus See und Meer

Hechtfilet vom Achensee

nach Art des Hauses gebraten
Petersielkartoffeln, grüner Salat

€ 15.50

Gegrilltes Zanderfilet

auf Tomaten – Knoblauchsauce,
Rahmnudeln

€ 15.00

Regenbogenforelle aus dem Achensee

nach „Müllerin Art“ gebraten, oder blau
mit Petersilienkartoffeln, grünem Salat

€ 15.50

Schollenfilet „Pariser Art“

Kartoffeln, grüner Salat

€ 11.60

Kabeljaufilet gebacken

Kartoffeln und Sauce Tartare

€ 10.00

In Knoblauchbutter gebratene

Garnelenspieße mit Gemüsereis

€ 13.20



Aus unserer Jagd

Rehbraten

in feiner Preiselbeersauce,
hausgemachte Butterspätzle
und Gemüse

€ 16.50

Gamsbraten

mit Rösti, Rotkraut und
Preiselbeeren

€ 16.50

Wildschweinbraten

mit Kartoffeln und Broccoli

€ 14.00

Hirschbraten

mit Kartoffelkroketten
und buntem Gemüse

€ 14.40

Wildgulasch mit Butterspätzle

€ 12.80



Für den „kleinen“ Hunger

| | |
|---|--------|
| „Jägertoast“ - gegrilltes Schweinefleisch auf Toast, Pilzrahmsauce, Salatgarnitur | € 8.50 |
| Kleines Naturschnitzel mit Reis und Gemüse | € 7.20 |
| Grillwürst'l Pommes frites, Salatgarnitur | € 6.70 |
| Spaghetti „Bolognese“ | € 6.20 |
| Kleine Portion Spaghetti „Bolognese“ | € 4.00 |
| Gebackene Pangasiusfiletspitzen mit Kartoffeln und Sauce Tartare | € 6.80 |
| Kleines „Wiener Schnitzel“ (vom Schwein), Pommes frites | € 6.20 |
| Würstchen mit Pommes frites | € 5.00 |
| Schinken-Käse-Toast | € 4.20 |
| Portion Pommes frites mit Ketchup | € 3.00 |



Weißweine 0,75 l

Kremstal

2003 *Grüner Veltliner*

€ 19,50

Ried Weinzierlberg

Weingut Stadt Krens

Feine Apfelaromen, zarte exotische Note, klar und gut strukturiert, feine pfeffrige Würze. Ein knackiger Paradeveltliner mit nie endendem Fruchtcharme.

Neusiedlersee-Hügelland

2003 *Chardonnay*

€ 20,50

Eisenstadt

Weingut Hans Moser,

Zarte Aromen nach Birne und gelber Frucht, betontes Fruchtspiel am Gaumen, ausgewogene Säurestruktur, vollmundig mit finessenreichem Abgang.

Es ist besser, demütig Wein zu trinken, als hochmütig Wasser.



Wachau

2003 *Riesling-Federspiel*

€ 26,-

Weingut Emmerich Knoll,
Unterloiben

*In der Nase süßer Weingartenpfirsich
und gelbe Frucht, feine Mineralik,
am Gaumen saftig mit finessenreicher Säurestruktur,
zitroniges Finish.*

Südoststeiermark

2003 *Sauvignon Blanc*

€ 23,-

Steirische Klassik
Weingut Winkler Hermaden,
Kapfenstein

*In der Nase grasige Würze, sehr typisch,
Stachelbeernote, am Gaumen saftig und
voller Frucht, feine Zitrus- und
Paprikatöne im Abgang.*

Gute Freunde und guter Wein sollen deine Begleiter sein!



Rotweine 0,75 l

Thermenregion-Donauland

2002 *St. Laurent Ausstich*

€ 21,50

Ried Stiftsbreite

Weingut Stift Klosterneuburg

Fein-fruchtiges Bukett nach erntefrischen Herzkirschen, samtig und weich am Gaumen, gut eingebundene Holznote. Ein eleganter, ausgewogener Wein mit Kraft und Zukunft.

2002 *Cuvee Chorus*

€ 30,50

Ried Stiftsbreite

Weingut Stift Klosterneuburg

So wie das Wort Chorus für „harmonische Bewegung der Gestirne“ steht, soll auch dieses Cuvee Harmonie und Unendlichkeit ausdrücken. Feine Cassisaromen, zarte Schoko-Kaffee-Röstaromen, am Gaumen viel Frucht, dezente Extraktsüße, langer, feinherbiger Abgang.

Lieber Wein lesen als gar keine Lektüre!



Neusiedlersee-Hügelland
2002 *Blaufränkisch Exclusiv*
Weingut Hans Moser,
Eisenstadt

€ 21,-

*Dunkle Beerennote, dezente Röstaromen mit feiner
Fruchtsüße, weiche, samtige Tanninstruktur mit elegantem
Säurespiel.*

2001 *Oxhoft Rot*
Weingut Birgit Braunstein,
Purbach

€ 36,-

*Cuvee aus Cabernet Sauvignon,
Zweigelt und Blaufränkisch, feine Cassisaromen im Duft,
süße Frucht
nach vollreifen Zwetschken, elegant,
dicht und füllig am Gaumen, kräftige Tannine mit weichem
Säurespiel und anhaltendem Abgang.*

*Im Wasser kannst du dein Antlitz sehn,
im Wein des andern Herz erspähn.*



Neusiedlersee

2003 *Zweigelt-Heideboden*

€ 21,-

Weingut Josef Wurzingler,
Tadten

Feine Fruchtaromatik nach Kirsch und Weichseln, am Gaumen kraftvoll mit weicher geschmeidiger Tanninstruktur, anhaltend im Abgang.

Italien, Piemont

2001 *Papagena – Barbera d' Alba Superiore*

€ 25,-

Weingut Fontanafredda,
Serralunga d' Alba

Intensive Aromen, erinnert an Brombeer und Johannisbeeren, gut integrierte Edelholznuancen, lebendige angenehme Frische, am Gaumen viel Frucht mit weicher Tanninstruktur und elegantem Finale.

*Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken.*



Spanien, Rioja
2000 *Conde de Valdemar*
Rioja Crianza
Bodegas Martinez, Bujanda

€ 22,-

*Fruchtaromen nach Heidelbeer und
Zwetschken, würzig-zimtig,
mit feiner Nussnote,
samtige Tannine und weiches Finale.*

Australien, Hunter Valley
2001 *Shiraz*
Mc Williams, Hanwood Estate

€ 21,50

*In der Nase nach schwarzen Kirschen
und Pflaumen, würzig mit
feinen Moccatoönen, am Gaumen viel
Frucht und samtige Tannine.*

*Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein als in
allen Büchern der Welt.*



Prosecco di Conegliano DOC 0,75 l € 18,50
 La Masottina, Friaul

Herrlich frischer, fein aromatischer und dezent prickelnder Prosecco, im Geschmack elegante Duftnoten nach grünem Apfel und Akazien.

Weißweine offen

Kremser Grüner Veltliner (herb) ¼ l € 3,60
 Burgenländer Weißburgunder (mild) ¼ l € 3,60
 Rosé - Blauer Portugieser ¼ l € 3,60

Rotweine offen

Südtiroler ¼ l € 3,60
 Zweigelt ¼ l € 3,60
 Blauer Portugieser ¼ l € 3,60

G'spritzter Rot oder Weiß sauer ¼ l € 2,20
 G'spritzter Rot oder Weiß süß ¼ l € 2,40

Sekt

Schlumberger Sparkling brut 0,75 l € 30.00
 Piccolo 0,2 l € 6.50