

ALS APERITIF

Crodino (alkoholfrei)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack 0,1 l 3,- Euro

LET'S Go!! (alkoholfrei)

Go ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt, mit einen fruchtigen Mix aus Himbeere, Cassis und Holunderblüte 0,1 l 3,90Euro

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage. 0,1 l 3,90 Euro

Hugo

Cocktail aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser 0,2l 4,80 Euro

Aperol Spritz

Cocktail aus Prosecco, Aperol Mineralwasser und Orangen 0,2l 4,80 Euro

John Collins

Bombay Sapphire Gin mit Zitronensaft, Läuterzucker & Soda 0,2l 4,80 Euro

Pier 39

SKYY Prime Vodka mit Limetten, Braunen Zucker, Minze, Gurke & Soda 0,2l 5,80 Euro

UNSER WINTERMENÜ

Gratinierter Ziegenkäse auf eingelegten Cranberries
mit Feldsalat

Cremesuppe von der Topinambur(Erdartischocke)
mit gebratener Garnele

Filetsteak vom Birgländer Bio Rind
mit Pilzgemüse, Burgundersauce und getrüffeltem Kartoffelkrapfen

Maronen Creme brullée
mit hausgemachten Lebkucheneis, und karamelisierten Birnen

40 € als 3 Gang Menü (ohne Ziegenkäse)
mit Weinbegleitung 49 €

50 € als 4 Gang Menü
mit Weinbegleitung 62 €

GEFLÜGEL

Portion knusprig gebratene fränkische Bauernente
mit Kloß, Blaukraut oder Sellerie-Feldsalat 14,80 €

¼ Knusprig gebratene fränkische Bauerngans (nur auf Vorbestellung)
mit Kloß, Blaukraut oder Sellerie-Feldsalat und gefülltem Bratapfel 24,80 €

SCHWEIN

Schweineschnitzel nach Wiener Art
mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites und gemischten Salat 9,50 €

Schweinefiletspitzen mit frischen Egerlingen
mit Spätzle und gemischten Salat 14,50 €

WILD

Wildererteller vom Reh aus dem heimischen Jagdrevier
in Burgundersauce, mit Spätzle, Preiselbeeren und Blaukraut 14,50 €

RIND

B-B-B Birgländer Bio Burger
Saftiges Hacksteak, hausgemachte Burgersemmel, würzige Sauce,
Gurke, Tomate, Zwiebel, Käse 10,50 €

Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind
mit Kloß und gemischten Salat 11,80 €

Rumpsteak vom Birgländer Bio Rind
mit Cafe de Paris Sauce (warme Butter-Gewürzsauce)
mit Bohnenpüree und gebratenen Mini Paprikas 24,80 €

Filetsteak vom Birgländer Bio Rind
mit Pilzgemüse, Burgundersauce und getrüffeltem Kartoffelkrapfen 28,80 €

DESSERTS

Zitronensorbet mit Prosecco aufgefüllt 4,50 €

Lauwarmer Zwetschgenröster
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Maronen Creme brulée
mit hausgemachten Lebkucheneis, und karamelisierten Birnen 8,80 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Ananasragout und hausgemachten Honig-Meersalzeis 9,20 €

Unser Dessert-Quartett
Tonka-Bohnen Creme brulée, hausgemachtes Lebkucheneis
Creme de Cassis (Johannisbeerlikör) und kleiner Café au lait 8,80 €

Kugel hausgemachtes Honig-Meersalzeis oder Lebkucheneis 2,50 €

Unser Winterbier Veldensteiner Red Rye

Hier vereinen sich Rot und Roggenbier zum sogenannten Red Rye, obergärig, schöne Säure die wunderbar mit dem Brotartigen Aroma des Bieres harmonieren. Ein sehr guter Begleiter zu deftigen winterlichen Speisen

0,5l 3,80 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

ROSE

Zu Salaten, Kartoffel-Pilzgröstl & Penne 0,2 l 5,80 €

Cool Pink Zweigelt Rosé // Weingut Laurer // Weinviertel

Pink ist stylisch!

Rosé vom Merlot und Zweigelt. Peppig und fruchtig in der Nase, ein Mix aus Erdbeere und grüner Apfel am Gaumen

WEIß

Zu Schnitzel, Filetspitzen, Dorade 0,2 l 5,80 €

Welschriesling // Weingut Laurer // Weinviertel

Frisch, knackig, spritzig mit viel fein-fruchtiger Nase

Strahlendes Strohgelb; grüne Reflexe; in der Nase saftig, frische Aromen vom frischem Apfel und Birne; am Gaumen lebendig mit knackigen Körper; typisch weinviertlerisch

Zu Vorspeisen, Seehecht & Ravioli 0,2 l 5,80 €

Gelber Muskateller „Der Hintausige“ // Weingut Laurer // Weinviertel

Helles Grüngelb, bilderbuchartig, Hollerblüten, Zitronenzesten, Veilchen, Muskatnuss, knackig frische Säure, viel Spaß

ROT

Zu Ente, Gans & Sauerbraten 0,2 l 5,80 €

Blauer Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel

Mit seiner fruchtigen Nase und dem typisch ausgeprägten Bukett, den Aromen von Kirschen und Beeren lädt dieser Wein zum Genießen ein. Dunkles Rubinrot mit violetten Farbtönen im Glas, am Gaumen harmonisch-schmelzige Extraktsüße mit samtigen Tanninen

Zu Wild & Filetsteak, Rumpsteak 0,2 l 6,40 €

Cahors Malbec AC // Clos la Coutale // Südfrankreich

Herrlich saftige Frucht, kräftig trocken, herzhaft Art der Malbec Traube mit angenehm weichen Abgang

EDELSÜß

Zu unseren Desserts 5 cl 3,50 €

Traminer Auslese edelsüß // Weingut Geiger // Franken

Helles Goldgelb; in der Nase und am Gaumen, sehr typisches und intensives Rosenaroma; feines Süß-Säure-Spiel; am Gaumen lang und fein

EISBECHER

Gemischtes Eis mit Sahne	4,6	4,00 €
Vanille-,Erdbeer-und Schokoladeneis		
Alt-Wiener Eiscafe	7	4,50 €
2 Kugeln Vanilleeis in kräftigem Mocca mit Sahnehaube		
Nizza	4,6	5,50 €
Schokoladen -und Vanilleeis mit heißen Rum-Kirschen und Sahne		
Madagaskar		5,50 €
Nuss-und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne		
San Francisco	4,6,10	5,50 €
Stracciatella Eis mit Waldbeerenragout und Sahne		
Heiße Liebe	4,6	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		

HEIßGETRÄNKE

Kännchen Kaffee	7	3,40 €
Tasse Kaffee	7	1,80 €
Cappuccino	7	2,20 €
Espresso		1,90 €
Espresso Macciato	7	2,00 €
Ristretto	7	1,90 €
Latte Macciato	7	2,60 €
mit einem Schuss Mandellikör		3,20 €
Chococcino	7	2,60 €
Milchkaffee	7	2,20 €

*alle Kaffee-Spezialitäten bereiten wir für Sie auch gerne koffeinfrei zu
Wir verwenden ausschließlich
Fair Trade Kaffee
von der Coffee Roasting Company aus Sulzbach-Rosenberg
www.coffee-roasting-company.com*

Heiße Schokolade	6	2,20 €
Glas Tee		1,70 €
Pfefferminz, Kamille, schwarzer Tee 7, grüner Tee 7, Früchtetee		

*Dazu ein Stück hausgemachten Kuchen oder Torte
fragen Sie einfach nach unserer separaten Kuchenkarte*

BROTZEITEN

2 hausgemachte dicke Bratwürste mit Kraut und Brot, sauer oder mit Kartoffelsalat		4,60 €
3 hausgemachte dicke Bratwürste mit Kraut und Brot, sauer oder mit Kartoffelsalat		6,10 €
1 hausgemachter Bauernseufzer kalt mit Brot mit Kraut und Brot		3,00 € 4,00 €
2 hausgemachte Bauernseufzer kalt mit Brot	5	5,40 €
mit Kraut und Brot		6,40 €
Portion Hausmacher Stadtwurst kalt mit Brot,	5	4,00 €
mit Kraut oder sauer mit Brot		5,00 €
Port. Leberkäs kalt mit Brot	5	4,00 €
angebräunt mit Ei und Kartoffelsalat		6,00 €
Currywurst mit Pommes	5,2	5,50 €
Wurstsalat mit Brot	5	5,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	5	6,10 €
Schinken,-Wurst-oder Käsebrot	5	3,90 €

UNSERE HEIMISCHEN LIEFERANTEN

Bio Weideochsen, Säfte	Familie Heldrich, Frechetsfeld; Birgland
Kälber	Familie Herrmann, Dollmannsberg; Birgland
Schweine	Metzgerei Kohl, Frechetsfeld; Birgland
Jura Distl Lämmer & Zicklein	Familie Inzelsperger, Lengenloh; Amberg
Forellen, Saiblinge	Familie Simeth; Regelsmühle; Alfeld
Gemüse	Familie Müller, Alfeld & Bauern aus dem Knoblauchsland
Kräuter	Eigenanbau
Enten, Gänse, Hähnchen	Familie Hofmann, Neukirchen am Brand
Kartoffeln	Familie Graf, Hahnbach
Brot & Gebäck	Familie Grünthaler, Neukirchen sowie viel Selbstgebackenes
Hirsch, Wildenten, Feldhasen	Geilersdörfer Karlo, Jagdrevier Kohlberg
Reh, Wildschwein	Pilhofer Harald, Büchelberg

GETRÄNKE

Biere

0,5 l Veldensteiner Lager vom Fass		2,80€
0,5l Veldensteiner Pils		3,00€
0,5l Veldensteiner Hefeweizen vom Fass		3,00 €
0,5l Veldensteiner Landbier		3,00 €
0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Leicht“		3,00 €
0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Alkoholfrei“		3,00 €
0,5l Kaiser Kristallweizen		3,00 €
0,5l Kaiser alkoholfreies Bier		3,00 €

Alkoholfrei

0,75l Teinacher Mineralwasser medium oder still		4,60€
0,5l Teinacher Mineralwasser medium oder still		2,80€
0,25l Teinacher Mineralwasser medium oder still		1,90€
0,5 l Frucade Tafelwasser		2,00€
0,4l Frucade Orangenlimonade	3,4	2,70€
0,4l Frucade Zitronenlimonade	3,4	2,70€
0,4l Frucade Cola	4,7	2,80€
0,4l Frucade Cola Mix	4,6,7	2,80€
0,5l Coca Cola light	4,6,7,10	
0,4l Apfel-,Orangen-oder Traubensaft		3,20€
0,4l Bio-Saftschorlen Apfel, Apfel-Quitte, Apfel-Johannisbeere vom Biolandhof Heldrich		3,20€

*Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben
wenden Sie sich an uns oder unser Servicepersonal
Ihre Familie Laurer*

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = Mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Süßungsmittel, 7 = Koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 =enthält eine Phenylaninquelle