

Liebe Gäste!



Um Sie zu verwöhnen und noch mehr Qualität garantieren zu können, sind wir Mitglied untenstehender Institutionen und freuen uns auf diese Auszeichnungen. Wir haben es geschafft – Seit über 6 Jahren setzen wir verstärkt auf regionale Produkte und Lieferanten, die kontrollierte Herkunft unserer Lebensmittel und beziehen einige Produkte aus den Genuss-Regionen Österreichs. Wir haben es geschafft, fast alle Rohprodukte aus Österreich zu beziehen. Ausnahme ist nur noch Kalbfleisch und unser Uruguay Grainfeed Rinderfilet oder Ribeye oder extra genannten internationalen Spezialitäten.



Wir sind AMA-lizenziert - hier eine Auswahl unserer Produkte & Lieferanten:

AMA- Rind und Schwein Genuss Region Tullnerfelder Schwein – Wiesbauer Gourmet, Reidling

Milch und Milchprodukte – Aus Österreich mit AMA Siegel

Eier aus Bodenhaltung – Bernhard Doppler, Staasdorf/Tulln

Wachteleier – Franz Seebauer, Pettendorf NÖ

Landhendl – Huber`s 5223 Pfaffstätt - Innviertel OÖ

Erdäpfel – Franz Hagl, Staasdorf/Tulln

Obst & saisonales Gemüse aus heim. Landwirtschaft – Willi Hafenrichter/Tulln
Wild aus heimischer Jagd

Fisch – Forelle, Karpfen, Saibling, Lachsforelle, Fischerei Haberzeth/Waldviertel

Gebäck – Resch & Frisch alle Inhaltsstoffe aus Österreich – Produktion in Wels

Weine – nur aus Österreich speziell NÖ, Bgld., Stmk., Wien

Spiritouren und Getränke unserer S` Pfandl Bar – ausschließlich aus Österreich

Ganzjährige Produkte aus der Genuss Region:

Schweinsfilet – Genuss Region Tullnerfelder Schwein

Graumohn – Genuss Region Waldviertler Mohn

Kren – Genuss Region Steirischer Kren

Kernöl und Käferbohnen – Genussregion Steirisches Kürbiskernöl

Saisonale Produkte aus der Genuss Region:

Spargel – Genuss Region Marchfelder Spargel

Vulcanoschinken – Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken

Dirndlchutney-Genuss Region Pielachtaler Dirndl

Wir sind erneut zum NÖ-Genusswirt 2014/2015 ausgezeichnet worden!



Wirtshauskultur – Wirtshaus

Die Aufnahme ist an eine Reihe von Qualitätskriterien geknüpft, die Küche, Keller, Ambiente und Service betreffen. Wirtshauskultur-Wirte bieten regionstypische Speisen an und nutzen bevorzugt die Spezialitäten der regionalen Landwirtschaft. Wirtshauskultur-Wirtshäuser verfügen noch über die traditionelle Wirtshauseinrichtung mit Stammtisch und Schank. Und nicht zuletzt betreuen in einem Wirtshauskultur-Wirtshaus die Wirtsleute persönlich ihre Gäste. Wirtshauskultur-Wirtshäuser bürgen für besondere Qualität.



TOPWIRT 2013

Nicht ohne Stolz dürfen wir verkünden, dass wir zu einem der Topwirte 2013 gewählt wurden. Das sollen Sie bei uns auch genießen.



BÖG – Beste Österreichische Gastlichkeit

Wie wurden bei der BÖG Challenge 2015 Sieger in der Kat. Hauptspeise!

BÖG-Betriebe zeichnet ehrlich gelebte Gastfreundschaft und eine anspruchsvolle Küche auf Basis hochwertiger regionaler Produkte aus.



www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html

Liebe Gäste! Um den EU-Vorschriften bezüglich der Allergenverordnung gerecht zu werden, haben wir alle Informationen bezüglich den Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, laut folgender Legende gekennzeichnet. Zusätzlich haben wir einen Ordner im Obergeschoß bereit gestellt, in dem alle Rezepte aufgelistet sind.

LEGENDE: Eier - C • Erdnuss - E • Fisch - D • glutenhaltige Getreide - A • Krebstiere - B • Lupine - P • Milch - G
Schalenfrüchte Nüsse - H • Sulphite, SchwefeldioxydCo² - O • Sellerie - L • Senf - M • Soja - F • Weichtiere - R • Sesam - N

s' Pfandl Mittagmenü

Wählen Sie aus 10 Mittagmenüs inkl. Tagessuppe 8,40

Montag - Donnerstag - Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr. Auch zum Mitnehmen.

Zünftiger Linseneintopf C,A,G,O,L,M mit Semmelknödel und Speckchips

Mini-Grammelknödel C,A,L,O auf Alt Wiener Sauerkraut und Knoblauchsajt`l

Cremespinat C,A,G,L mit Röstli und 2 Doppler-Spiegeleier aus Staasdorf

Hühnerschnitzel C,A,G mit Pommes Frites

Gebackenes Fischfilet C,D,A,G,O,L,M mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Faschierte Laibchen C,A,H,O,M mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Vegetarische Käsespätzle C,A,G,O,L,M mit gemischtem Blattsalat

Gegrillte Hühnerfiletstreifen vom Huber aus OÖ C,D,G,O,M
auf knackigen Salaten mit Joghurtdressing

Surschnitzel vom Karree C,A,G,L,M Genuss Region Tullnerfelder Schwein
mit Petersilerdäpfel

Geröstete Knödel C,A,G,L,M,O mit gemischtem Blattsalat

Werte Gäste,

um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen, Strom für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeit abdecken zu können, verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise:

0,3 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Zum Wein, bzw. zum Spritzen von diversen Fruchtsäften verrechnen wir natürlich weiterhin nichts für unser eisgekühltes Wasser.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Unser Gourmet - Menü

Als Aperitif: **Frizzante Rose mit Dirndlsoft** o, Genuss-Region Pielachtaler Dirndl 5,20
MOSTINI o, Distelberger Most mit Granatapfelsirup und Granatapfelkerne, Minze u. Soda 4,20

Vorspeise: **Tullnerfelder Rohschinkenröllchen** C,G,O,M
mit Kräutertopfen, gebackenem Wachtelei im Ruccolabeet und Cumberlandsauce 8,40

Weinbegleitung – Grüner Veltliner Klassik 2015, Bauer Karl Mitterstockstall

—•—

Suppe:  **Vegane Karotten-Ingwersuppe** A,O,H
mit Kokosmilch, Zitronengras und Karottenstroh 4,90

—•—

Zwischengericht: **Riesling-Kalbsrahmeuschel** C,A,G,O,L,M,D
mit Gemüsestäbchen und Semmelknödel 12,40

—•—

Fleisch: **Geschmorte, gespickte heimische Hirschkeule** C,A,G,O,L,M
in Hagebutten-Wurzelsauce, dazu gebackene Schupfnudeln,
Kohlsprossen und Rotkrautstrudel 21,40

oder

Weinbegleitung – Zweigelt von Toni Hartl, Burgenland

oder

Fisch: **Zanderfilet im Speckmantel** C,D,O,G,L knusprig gebraten, auf cremigen Gnocchi mit
Stangenkürbiswürfel und geschwenktem Babyspinat 19,40

Weinbegleitung – Riesling Terrassen 2015 Domäne Wachau, Dürnstein

—•—

Desserts: **Topfenlasagne** C,A,G,O
schichtweise Palatschinken und saftige Topfenfülle ohne Rosinen,
lauwarm serviert, mit besoffenen Dirndl und frischen Früchten 7,50

oder

Gebackener St. Leonharter Bio-Camembert C,A,G,H,O in Walnusspanier, auf Preiselbeersauce 8,40

Weinbegleitung – Weißburgunder 2014, lieblich, Karl Bauer, Mitterstockstall/Wagram

3-Gang Menü mit Suppe 28,00 • 3-Gang Menü mit Vorspeise 32,00 • 4-Gang Menü 36,00

Weinbegleitung: 3 Gläser 10,20

z.B.: zur Vorspeise & Suppe • zu Fisch oder Fleisch • zum Dessert

Unsere Aperitifs:

- Gelber Muskateller-Frizzante** ◦ - super fruchtig, trocken ausgebaut
Michael Bauer, Mitterstockstall/Wagram 4,90
- Glas Haus-Sekt** ◦ - Riesling Cuvée, Karl Bauer, Mitterstockstall/Wagram 4,90
- Glas Haus-Sekt** ◦ - mit unserem angesetzten **Marillen-, Pfirsich-, Himbeer- oder Erdbeerlikör** 5,90
- Glas Frizzante Rosé** ◦ - Karl Bauer, Mitterstockstall/Wagram,
mit Dirndlsoft aus der **Pielachtaler Genuss Region** 5,90
- Marillen-, Erdbeer-, oder Pfirsichspritzer mit hausgemachtem Likör** 5,20
- Gelber Muskateller 2015** ◦ Weingut Bauer Karl, Mitterstockstall/Wagram 1/8 l 3,90
- Stiegl Hugo** ▲ Holunder-Weissbier mit Zitronenmelisse 3,40
- MOSTINI** ◦ Distelberger Most mit Granatapfelsirup und Granatapfelkerne, Minze u. Soda 4,90

Vorspeisen



Sülzchen vom Tafelstück NÖ Jungrind ◦,L,M Genuss Bauernhof Distelberger
mit Paprika-Vinaigrette und knackigen Salaten 8,40

Carpaccio vom österreichischen Rinderfilet G,H,O,L,M
gerollt und mariniert mit Dijonsenf und Kräutern,
dazu frischer Parmesan und Ruccola 13,90

Geräuchertes AMUR-Karpfenfilet von der Teichwirtschaft Haberzeth A,D,G,O,L,H,M
und Kräutertopfen, im Roten-Rüben-Nuss-Weckerl, mit Kren-Rahmsauce und Vogelsalat 13,40

Beef Tartare - vom heimischen Rinderfilet mal anders . . . D,G,H,O,L,M Genuss Region Waldviertler Mohn
pikant mariniert, auf Avokado-Salpikon, dazu Chili-Creme Fraiche, Mohnsenf und Toastbrot 14,80



Vegetarischer Zucchini-Schafkäse-Muffin C,A,G,O



lauwarm serviert, auf mediterranem Ratatouille, mit Ruccola, Oliven und Kapernbeeren 9,60

Jourgebäck C,A,G 0,90 • **Kaisersemmel** C,A,G 1,10 • **Korngebäck** C,A,G 1,40

Zur Jause

Riesling-Kalbsrahmbeuschel C,A,G,O,L,M,D mit Gemüsestäbchen und Semmelknödel 12,40

Sacherwürstel mit Senf und Kren und **Handsemmel** C,A,M 4,90

Sacherwürstel mit Rindsgulyassaft und **Handsemmel** C,A,O,L,M 5,90

Kleines Wiener Rinds-Gulyas mit **Handsemmel** C,A,O,L,M 5,90

s` Pfandl Clubsandwich C,A,G,O,L,M mit 4 Toastecken, gefüllt mit Schinken, Käse, Tomaten,
knackigem Eisbergsalat und gebratenen Speckscheiben, dazu Erdäpfelspalten mit Cocktaildip 9,40

Salat - der Vitaminhit

Steirischer Backhenderlsalat C,A,G,O,L,M Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl
knusprig gebackene Hühnerfiletstücke vom Maishuhn auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei 13,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe C,A,G,L,M,N,F mit seinem mitgekochten Suppengemüse
Einlagen: Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl oder Fleischstrudel 4,20

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe A,G,O,L,M,F mit Speck, Wurzelgemüse und Pilzen 4,90



Vegane Karotten-Ingwersuppe A,O,H

mit Kokosmilch, Zitronengras und Karottenstroh 4,90



Vegetarische Hauptspeisen, vegane Speisen und Gerichte mit hausgemachten Teigwaren

Hausgemachte Nudeln C,A,G,O,L,M mit frischen Zucchini, getrockneten Tomaten,
Kräutern und gehobeltem Parmesan 14,20

Teigtaschen C,A,G,O mit Steinpilzfülle, in cremiger Gemüseoberssauce
mit Trüffelpesto aus Istrien und sautiertem Babyspinat 14,90



Vegane Hauptspeisen



Gefüllter Kohlrabi A,L mit Gemüse-Grünkern-Paella, auf roter Rübencreme 13,40

Gemüse-Gröstel O,A,L mit frischem Broccoli, Karfiol, Erdäpfelscheiben, Champignons,
getrockneten Tomaten, Babyspinat, frischen Kräutern 13,80

Veganer Rollmops L,O vom heimischen Stangenkürbis,
gefüllt mit Szegedinerkraut auf Roter-Curry-Kokos-Sauce 13,80

Der NÖ-Genuss-Wirt 2014/15 empfiehlt die 5 beliebtesten Speisen unserer Gäste:

Landerfilet C,D,G,O,L

im Speckmantel, knusprig gebraten, auf cremigen Gnocchi mit Stangenkürbiswürfel
und geschwenktem Babyspinat 19,40

Duett vom heimischen Rindfleisch C,D,A,G,O,L,M,F

mageres Maisel und Schulterscherzel für Liebhaber des heimischen Rindfleisches, mit den klassi-
schen Beilagen Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse, Semmelkren und Schnittlauchsauce 18,50

Filetspitzen vom Schweinslungenbrat'l C,A,G,O,L,M,F

Genuss Region Tullnerfelder Schwein
in Steinpilz-Obersauce, mit hausgemachten Nudeln und frischem Broccoli 18,90

„s-Pfandl - Spieß“ D,G,O,L,M,F

Riesenspieß mit saftigem Tullnerfelder Schweinsfilet, OÖ-Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel,
Paprika, dazu Pommes, frisches Tagesgemüse, Kräuterbutter und pikante Chili-Sauce 21,90

Gegrillte Schweins - Medaillons A,G,O,L,M

Genuss Region Tullnerfelder Schwein
mit Pfeffer-Weinbrandsauce, dazu getrüffeltes Erdäpfelpüree und
gegrillte Zucchinihächer 21,60



Alle Speisen und Getränke in Euro und inkl. aller gesetzlichen Abgaben



Hauptspeisen

mit Produkten aus Österreichs Genuss-Regionen

Zwiebelrostbraten von der AMA-Kalbin A,O,L,M

kurz gebraten, in g`schmackiger Zwiebelsauce,
dazu servieren wir Braterdäpfel und Ofen-Kirschparadeiser 19,80

„Paprikahendl auf modern“ C,A,G,L,M,F

Hühnerfiletstreifen vom oberösterreichischem Maishuhn, in Paprikaobersauce mit hausgemachten Butterspätzle, garniert mit frischer Kresse und Chilifäden 16,50

Wiener Backhendl C,A,O,L,M

ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust vom heimischen Maishuhn AT,
dazu unseren Erdäpfel-Vogerlsalat 14,50

s` Pfandl Spieß D,G,O,L,M,F

Riesenspieß mit saftigem Tullnerfelder Schweinsfilet, OÖ-Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika, dazu Pommes, frisches Tagesgemüse, Kräuterbutter und pikante Chili-Sauce 21,90

Rinder-Filet-Pfeffersteak 250 Gramm (URUGUAY) C,A,G,O,L,M,F

saftig, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Madagaskarsauce (Cognacsauce mit grünem Pfeffer) mit Kroketten, gegrillter Kukuruz und frisches Gemüse 29,40

Gegrillte Schweins-Medaillons A,G,O,L,M Genuss Region Tullnerfelder Schwein

mit Pfeffer-Weinbrandsauce, dazu getrüffeltes Erdäpfelpüree und gegrillte Zucchinihächer 21,60

Riesling-Kalbsrahmbeuschel C,A,G,O,L,M,D

mit Gemüsestäbchen und Semmelknödel 12,40

Geschmorte, gespickte heimische Hirschkeule C,A,G,O,L,M

in Hagebutten-Wurzelsauce, dazu gebackene Schupfnudeln, Kohlsprossen und Rotkrautstrudel 21,40

Fischspezialitäten

beziehen wir ausschließlich von von der Teichwirtschaft Haberzeth aus Sittendorf bei Grafenegg

Zanderfilet C,D,G,O,L im Speckmantel, knusprig gebraten, auf cremigen Gnocchi mit Stangenkürbiswürfel und geschwenktem Babyspinat 19,40

Lachsforellenfilet vom Grill C,D,G,O,L mit Rosmarinerdäpfel, und feinem Paprika-Zucchini Ragout 21,40

Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet in Kürbiskernparnier C,A,D,G,O,M (geschöpft – ohne Gräten) mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 19,80

Hoffmann's traditionelle

Wirtshauschmankerl aus regionalen Produkten

Riesling-Kalbsrahmbeuschel C,A,G,O,L,M,D mit Gemüsestäbchen und Semmelknödel 12,40

Eiaker Gulyas C,A,G,O,L,M,N,F,R g'schmackiges Rindsgulyas (von der dicken Schulter - nicht flaxig) dazu servieren wir traditionell: Semmelknödel, Spiegelei, Gurkerl und Würstel 14,90

BIO-Blunz`n gröstel zünftig im Pfandl serviert... C,A,L,M,F - Genuss Region Steirischer Kren mit Tullnerfelder BIO-Blunz`n aus Reidling mit Erdäpfeln, Speck, Spiegelei und viel Schnittlauch, pikant abgeschmeckt mit Majoran, Knoblauch und frischem Kren 12,60

Dessert

Somlauer Nockerl C,E,A,P,G,H,F

Heller- und dunkler Schokobisquit mit Vanillepudding, gehackten Walnüssen, Rumrosinen, garniert mit Schlagobers, Schokosauce und Früchten 7,90

Topfenlasagne C,A,G,O schichtweise Palatschinken und saftige Topfenfülle ohne Rosinen, lauwarm serviert, mit besoffenen Dirndln und frischen Früchten 7,50

Schokoauflauf mit flüssigem Kern C,E,A,G,H,O,

dazu hausgemachte Milkschokoladensauce und Amarenakirschen 8,40



Veganes Mohn-Himbeertörtchen A,O auf Himbeermark und frischen Früchten 7,90



Schokoladenmousse im Rexglas`l serviert C,G dazu marinierte Wald-Beeren 6,90

Flaumiger Topfenschmarren (ohne Rosinen) C,A,G,H,O

mit Weichselröster Tonkabohnenparfait 9,40

s` Pfandl Dessertvariation C,A,G,H,E,O,F

für unsere Naschkatzen - lassen Sie sich überraschen
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer Nachspeisenküche 12,90

Gebackener St. Leonharter Bio-Camembert C,A,G,H,O in Walnussspanier, auf Preiselbeersauce 8,40

Als Digestif empfehlen wir:

Edelbrände von Hämmerle, Reisetbauer oder einen unseren CIGAR JÖBSTL – EDELBRÄNDEN, oder besuchen Sie unsere Bar im Erdgeschoss, mit einer riesen Auswahl an österreichischen Spiritousen.

Zu den Desserts

Eine Kaffeespezialität - Espresso de Splendid aus Italien aus dem Hause Jakobs Kaffee

Kaffeespezialitäten Splendid - der Beste von Jakobs und Schokolade

Kleiner Mocca oder Brauner ☒	2,60
Verlängerter Mocca oder Brauner ☒	3,00
Wiener Melange ☒	3,10
Großer Mocca oder Brauner ☒	3,80
Cappuccino mit Schlagobershaube ☒	3,80
Hauskaffee - Häferlkaffee mit viel Milchschaum	3,40
Latte Macchiato mit viel Milchschaum - für unsere Damen ☒	3,80
Cafe de Mocca (mit Mocalikör und Schlagobershaube) ☒,0	4,80
Cafe de Amaretto (mit Amaretto und Schlagobershaube) ☒,0	4,80
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube ☒	3,20
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube und Kirschrüm ☒,0	4,40

Teespezialitäten



Wir servieren Ihnen 10 ausgesuchte BIO-Teesorten der Firma Sonnentor aus Zwettl NÖ, mit Milch oder Zitrone, Kandiszucker, im Sonnentor-Kännchen mit Teesieb 4,40

Mystischer Hexentee BIO - Apfelminze, Hanfblätter, Zitronenverbene, Ringelblumen, Spitzwegerich, Rosenblüten. Schimmert satt gelb, lieblicher dezenter Minzduft, zitroniger Abgang.

Gute Laune Kräutertee BIO - Apfelminze, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Ringelblumen, Erdbeerblätter, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter. Klares Gelb, erfrischender, fruchtiger Duft, mit Minznote, erfrischender Abgang.

Ingwer Zitronen Tee BIO - Ingwer, Lemongrass, Zitronenschale, Pfeffer schwarz, Süssholz, Pfefferminze, Hibiskus. Schimmert beige bis altrosa, frischer fruchtiger Duft, leichte Zitronennote, intensive Würze, ideal zum Wärmen.

Feinster Chinesischer Grüntee BIO - Chinesischer Grüntee, champagnerfarben, leicht grünlich, der Geschmack blumig, grasig aromatisch, leichte Süße und mild herb im Abgang.

Earl Grey BIO - Schwarztee aus Südindien, Bergamotte, strahlendes Bernstein, blumiger Duft nach Aromen und Bitterorange. Fruchtig, mild herber Geschmack, malziger unvergleichlicher Abgang nach Blumen.

Schwarztee Darjeeling BIO - Goldige Farbe, sehr vielfältige Aromen, blumig- herb, süß-fruchtig, gehaltvoller leicht malziger Abgang.

Rooibos-Vanille BIO - Rooibos, Vanilleextrakt, schimmert leicht goldbraun, zart-würziger Duft von Vanille, wild-holziger Rooibosduft, samtiger Geschmack, sinnliche süße Vanillenote.

Walderdbeer-Früchtetee BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Erdbeerstücke – einer der schönsten Früchtetees von Sonnentor, tief dunkles Weichselrot, Erdbeerduft, vollbeerig, angenehme Fruchtsäure.

Orangen-Früchtetee BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen, leuchtet in einem kräftigen Kaminrot, Hauch nach Purpur, herrliches Aroma nach Orangenschale, leicht säuerliche Note.

Kaminknistern BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen, Zimt Ceylon, Vanille, erstrahlt in einem Kirschrot, Aroma säuerlich-fruchtig mit einer weihnachtlichen Würze, frische Säure.

Alkoholfreie Getränke

MONTES – das Quellwasser aus Tirol

MONTES natürlich still (ohne CO2)	Fl. 0,33 l	2,90
MONTES prickelnd (viel CO2)	Fl. 0,33 l	2,90
MONTES prickelnd oder still	Fl. 0,75 l	4,90

Rauch Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch Apfelsaft naturtrüb 100%	Fl. 0,20 l	3,20
Rauch Orangennektar	Fl. 0,20 l	3,20
Rauch Johannisbeere	Fl. 0,20 l	3,20
Rauch Marillennektar	Fl. 0,20 l	3,20
NEU! Rauch Himbeer-Pfirsich	Fl. 0,20 l	3,20



Rauch Fruchtsäfte, aus der Fl. 0,20 l – gespritzt:

Rauch Fruchtsäfte gespritzt normal ◦	0,30 l	3,80
Rauch Fruchtsäfte gespritzt groß ◦	0,50 l	4,40

Coca-Cola, Coke Life, Coke Zero enthält Aspargan	Fl. 0,33 l	3,00
Nestea PEACH ◦	Fl. 0,33 l	3,00
Almdudler, Libella Orange oder Zitrone oder Mezzo Mix	Fl. 0,33 l	3,00
CARPE DIEM Cranberry, Quitte, Kombucha	Fl. 0,25 l	3,40
Sodawasser	0,30 l	1,90 oder 0,50 l 3,00
Soda mit frischer Zitrone	0,30 l	2,90 oder 0,50 l 3,90
Schweppes Tonic Water oder Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	3,20



Autofahrer- oder Jugendgetränke:

Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Rauch Orange gespritzt ◦	0,30 l	3,20 oder 0,50 l 4,00
Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone	0,30 l	2,00 oder 0,50 l 2,40
Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frisch gepresster Zitrone	0,30 l	2,40 oder 0,50 l 2,60
Eiskaltes Wasser mit Himbeersirup und frisch gepresster Zitrone	0,30 l	2,40 oder 0,50 l 2,60
Red Bull - Energydrink	Dose 0,25 l	3,80
Portion frische Zitrone	3 cl	0,80

Werte Gäste,

um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen, Strom für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeit abdecken zu können, verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise: 0,3 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Zum Wein, bzw. zum Spritzen von diversen Fruchtsäften verrechnen wir natürlich weiterhin nichts für unser eisgekühltes Wasser.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Bierempfehlungen von Stiegl, Zwettler & Hadmar Bräu

STIEGL SPEZIAL DAS GEHALTVOLLE AUS SALZBURG!

Stiegl Spezial vom Fass A	0,50 l	3,80
Stiegl Spezial vom Fass A	0,33 l	3,10
Stiegl Spezial vom Fass A	0,20 l	2,20

WEITRA BRÄU MÄRZEN AUS DER BIERWERKSTATT WEITRA

Weitra Bräu Märzen A	0,50 l	3,80
Weitra Bräu Märzen A	0,33 l	3,10
Weitra Bräu Märzen A	0,20 l	2,20

ZWETTLER ZWICKL VOM FASS - WALDVIERTEL PUR!

Zwettler Zwickl A	0,50 l	3,80
Zwettler Zwickl vom Fass A	0,33 l	3,10
Zwettler Zwickl vom Fass A	0,20 l	2,20
Zwettler DUNKLES A	Fl. 0,50 l	3,50
Zwettler GEMISCHTES A	0,33 l 3,10	0,50 l 3,80
Zwettler Radler-Zitrus naturtrüb A	Fl. 0,50 l	3,50
Stiegl WEISSE – das Weizenbier A	0,50 l	4,20
Stiegl HUGO – Holunderradler mit frischer Minze, Orangenscheibe und Eis A	0,25 l	3,40
Stiegl aktuelles Hausbier: Magnumflasche - serviert im Kühler A	Fl. 0,75 l	12,90
Stiegl SPORTWEISSE – ALKOHOLFREI A	0,50 l	3,80
! NEU ! Stiegl „Freibier“ naturtrübes ohne ALKOHOL ! NEU ! A	0,50 l	3,60
STIEGL Columbus PALE ALE A	Fl. 0,33 l	3,20

Weinspezialitäten – glasweise ausgeschenkt

Qualitätsweine von Fam. Heidi und Karl Bauer - Mitterstockstall am Wagram

Bauer – Hauswein weiß - Gr. Veltliner 2015 o. oder Bauer – Hauswein rot - Zweigelt 2015 o	1/8 l	1,60
Weißer G'spritzter o. oder Roter G'spritzter o	1/4 l	2,00
Hugo - Spritzer o	1/4 l	3,40
Schilerol Spritzer aus der Steirischen Schilchertraube mit natürlichen Gewürzen o	1/4 l	3,60
Österreichische Flaschenweine – glasweise ausgeschenkt - Weissweine		
Grüner Veltliner Perfektion Bauer Karl Bauer, Mitterstockstall a. Wagram 2015 o	1/8 l	2,90
Riesling Federspiel „Dürnstein Domäne Wachau“ Wachau, Dürnstein 2015 o	1/8 l	3,60
Grüner Veltliner „Terrassen“ Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal 2015 o	1/8 l	3,60
Chardonnay „Muschelkalk“ Giefing, Rust, Burgenland 2015 o	1/8 l	3,60
Gelber Muskateller Bauer Michael & Karl, Mitterstockstall/Wagram 2015 o	1/8 l	3,90
Sauvignon Blanc Scheiblhofer, Andau, Burgenland, Neusiedlersee 2015 o	1/8 l	3,60
Glas Frizzante Rosé – Karl Bauer, Mitterstockstall a. Wagram o		4,90
Glas Haussekt Riesling Cuvée – Karl Bauer, Mitterstockstall a. Wagram o		4,90
Österreichische Flaschenweine – glasweise ausgeschenkt - Rotweine		
St. Laurent „Selection“ Juris-Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee 2012 o	1/8 l	3,60
Blaufränkisch „Leithaberg DAC“ Hartl, Reisenberg, Burgenland 2012 o	1/8 l	4,60
Zweigelt „Toni Hartl“ Reisenberg Burgenland aus der MAGNUM 2013 o	1/8 l	3,90
Siglos Cuvée (Blfr. Zwg.) – aus der MAGNUM J. Heinrich Deutschkreutz 2013 o	1/8 l	4,90

Halbflaschen und Flaschen – Spitzenweine aus Österreich ersehen Sie aus unserem Weinbuch!