

Liebe Gäste!

Um Sie zu verwöhnen und noch mehr Qualität garantieren zu können, sind wir Mitglied untenstehender Institutionen und freuen uns auf diese Auszeichnungen. Seit über 10 Jahren setzen wir verstärkt auf regionale Produkte und Lieferanten und beziehen viele Produkte aus den Genuss-Regionen Österreichs.

Ein kleiner Auszug unserer Produkte und Lieferanten:

Fleisch und Wurstspezialitäten - Wiesbauer Gourmet, Reidling
Milch und Milchprodukte – vorwiegend aus Österreich
Eier aus Bodenhaltung – Bernhard Doppler, Staasdorf/Tulln
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 und internationale Einzelteile von Wiesbauer Gourmet
Fisch – Forelle, Karpfen, Saibling, Lachsforelle, Fischerei Haberzeth/Waldviertel
Gebäck – Resch& Frisch alle Inhaltsstoffe aus Österreich – Produktion in Wels
Weine – nur aus Österreich speziell NÖ

Ganzjährige Produkte aus der Genuss Region:

Schweinsfilet – Genuss Region Tullnerfelder Schwein
Graumohn – Genuss Region Waldviertler Mohn
Kernöl und Käferbohnen – Genussregion Steirisches Kürbiskernöl
Spargel – Genuss Region Marchfelder Spargel
Vulcanoschinken – Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken
Dirndlchutney-Genuss Region Pielachtaler Dirndl



Nicht ohne Stolz dürfen wir verkünden, dass wir zu einem der Topwirte 2013 gewählt wurden. 2014 und 2015 Genuss-Wirt NÖ – Sieger.

2016 zum Genuss-Region-Sieger – Markenpräsentation – Genuss Region Österreich
www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html Bitte voten Sie für uns – danke!

Liebe Gäste! Um den EU-Vorschriften bezüglich der Allergenverordnung gerecht zu werden, haben wir alle Infos der Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, laut folgender Legende gekennzeichnet.

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

Alle Preise verstehen sich inklusiver aller gesetzlichen Abgaben!

S´Pfandl Mittagsmenü

Montag, Donnerstag und Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr

Wählen Sie aus 10 Mittagsmenüs inkl. Tagessuppe 8,60

Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat A,C,G,L,M,O

*

2 Stück Grammel-Knödel auf warmen Krautsalat, dazu
Knoblauchsaff`l , frischer Kren und Schnittlauch C,A,L,O

*

Griechischer Salat

Knackige Salate, garniert mit Kuhmilchfeta, Oliven, Tomaten,
Paprika und Gurken, mariniert mit Balsamicodressing D, G, H, O, L,

*

Saftiges Hühnerschnitzel, dazu servieren wir Pommes Frites C,A,G

*

Gebackenes Fischfilet (Zuchtwels) C,D,A,G,O,L,M
mit unserem Erdäpfelsalat mit Vogerlsalat garniert

*

Spinat-Käse-Knödel auf Ratatouille mit Parmesan und Kräuter A,C,G,L,O,,

*

Geröstete Knödel mit Ei, dazu servieren wir einen gemischtem
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing C,A,G,O,L,M

*

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf knackigen Salaten,
garniert mit Gurken, Tomaten und Paprika, mariniert mit
hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing C,D,G,O,M

*

Surschnitzel von der Schweinskarree-Rose C,A,G,L,M
mit Staasdorfer Petersilerdäpfel vom Hagl Franz

*

Gebratene Kaspreßknödel, auf gemischtem Blattsalat
mit Joghurt-Dressing C,A,G,L,M,O

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in der Thermoschale

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.

HerbstGenussWochen

www.genuss-region.at



Aperitif:

Glas Frizzante Rose vom Bauer Michael aus Mitterstockstall, mit einem Schuß hausgemachtem Marillen-Likör 5,90

Unser Herbst-Gourmet – Menü

...jeder Gang auch einzeln zu bestellen:

Kalbs-Tafelspitz-Gemüse-Millefeuille mit Oberskrentop auf knackigen Jungsalaten und Kürbis-Antipasti mit Kürbiskern dressing 9,80 G,L,M,O,F

*

Weinbegleitung – Rivaner 2018, Bauer Karl Mitterstockstall 3,40

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Kernöl und Kressenockerl 5,20 A,G,L,M,O,,

Gedämpfter Roter Paprika, gefüllt mit Grünkernritschert und gelber Paprikacreme 12,90 L,O

Hirschrückensteak mit Steinpilzsauce, Wacholderjus und Preiselbeeren, dazu Schupfnudeln und frische Kohlsprossen 26,00 A,C,G,L,O,

*

Weinbegleitung – Zweigelt – IBY Burgenland 2017 3,40

*

oder statt dem Fleischgericht lieber ein Fisch-Gericht:

Lachsforellenfilet vom Haberzeth aus Grafenegg NÖ, auf cremigen Kürbis-Fettuccine, dazu geschwenkter Babyspinat 21,40 A,B,C,D,G,O

Weinbegleitung – Riesling Terrassen 2017 Domäne Wachau, Dürnstein 3,40

Geeiste Powidltascherl - nicht gekocht, sondern mit Powidl gefülltes Bourbon-Vanille-Parfait, mit Hasel-Nuß-Butter-Bröseln und fruchtigem Marillen-Röster 9,80 G,C,O,H
oder

Vorarlberger Walserstolz mit Butter und eingelegten Berg-Birnen 8,40 G,H,O

*

Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Karl Bauer 3,40

3-Gang Suppe 28,00 • 3-Gang Vorspeise 32,00 • 4-Gang 36,00 - 5-Gang 42,00

Unsere Aperitifs:

Eine Auswahl an Spitzenprodukten unseres treuen Weinlieferanten –
Weingut Michael & Karl Bauer, Mitterstockstall am Wagram NÖ.:

Weißburgunder-Frizzante 4,90 O
Glas Haus-Sekt - Riesling Cuvée 4,90 O
Glas Frizzante Rose 4,90
Gelber Muskateller 2017 3,90 O

*

Glas Haus-Sekt
mit unserem angesetzten:
Marillen-, Himbeer- oder Erdbeer-Likör 5,90 O

*

Glas Frizzante Rosé
mit Dirndlsaft aus der Pielachtaler Genuss Region 5,90 O

*

Stiegl Hugo - Stiegl Weiße, Holunder, Orangenscheibe,
mit Minze auf Eiswürfel serviert 3,40 A

*

MOSTINI Distelberger Most mit Granatapfelsirup
und Granatapfelkerne, Minze und Soda 4,90 O

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind G,H,O,L,M
mariniert mit Dijonsenf und Kräuterpesto, dazu
marinierte Eierschwammerl, frischer Parmesan und Rucola 13,90

Kalbs-Tafelspitz-Gemüse-Millefeuille mit Oberskrentop auf knackigen Jungsalaten
und Kürbis-Antipasti mit Kürbiskerndressing 9,80 G,L,M,O,F

Beef Tartare auf Avocadosalat,
mit Chili-Creme Fraiche, Waldviertler Mohrensenf und Wachtelspiegelei,
dazu servieren wir Butter und Toastbrot 14,80 D,G,H,O,L,M

Schafkäseterrine mit Basilikumousse, auf herbstlichen Salaterl von eingelegten
Kirschparadeisern, abgeschmeckt mit Paradeiseressig 9,80 G,L,O

Shrimps-Cocktail – auf Modern
Garnelen, frische Ananas und Avocado auf knackigem Salat,
mit Cocktailsauce und Toastbrot 9,40 C,D,B,O,L M

Jourgebäck C,A,G 1,00 • Kaisersemmel C,A,G 1,10 • Korngebäck C,A,G 1,40

Salat - der Vitaminhit

Steirischer Backhendel-Salat
knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat
mit Kernöl - Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspegelei 13,90 C,A,G,O,L,M

Herbstsalat

Knackige Baby-Leaf-Salate mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel,
garniert mit eingelegten Kürbiswürfeln und Kirschtomaten, bunten Gemüsestäbchen
und Croutons, mariniert mit Sherryessig und Olivenöl G,L,O, 15,90

Suppen

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

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

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Kernöl und Kressenockerl 5,20 G, L, O, C,A

Vegetarische Hauptspeisen

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

Gnocchi mit sautierten Tullnerfelder Stangenkürbis,
in getrüffelter Gemüsesauce, garniert mit
Roten Rüben-Sprossen, Parmesan und Kräuter 14,90 A,C,G,L,H, F

Kaspreß-Knödel auf mediterranem Paprika-Zucchini-ragout,
mit Parmesan und frischer Garten-Kresse 12,90 A,C,G,L, O

Bunte Fettuccini mit Gorgonzolacreme, Büffelmozzarella
und sautierten Trauben 14,50 A,C,G,O,

Vegane Hauptspeisen

Gedämpfter roter Paprika, gefüllt mit Grünkernritschert
und gelber Paprikacreme 12,90 A, C,L

Gemüse-Teppanyaki, mit bunten Erdäpfel, Jungzwiebel
Getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, Babyspinat,
Sojasprossen, Rote Bete Sprossen und Teriyakisauce 14,50 F,E,L,M,O,R

Die 5 Lieblingsspeisen der Gäste:

Riesengarnelen vom Grill,
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und sautiertem Babyspinat 24,40 A,B,D,C,G, L,O

*

Gekochtes Schulter-Scherzel
für Rindfleisch-Liebhaber...
mit den klassischen Beilagen:
Erdäpfel-Schmarren, Wurzelgemüse,
Semmelkren und Schnittlauchsauce
18,50 C,D,A,G,O,L,M,F

*

Filetspitzen vom Rinderfilet und Schweinslungenbrat'l
Genuss Region Tullnerfelder Schwein
in Steinpilz-Obers-Sauce, mit bunten Fettuccini
und frischem Broccoli 20,40 C,A,G,O,L,M,F

*

„s-Pfandl - Spieß“
Riesenspieß mit saftigem Tullnerfelder Schweinsfilet,
Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika,
dazu Pommes, frisches buntes Tagesgemüse,
Kräuterbutter und pikante Chili-Mayonnaise 21,90 D,G,O,L,M,F

*

Gegrillte Schweins - Medaillons
Genuss Region Tullnerfelder Schwein
mit Lila Erdäpfel-Püree,
geschmortem Hokaidokürbis und
Pfeffersauce mit grünem Pfeffer 21,60 A,G,O,L,M

s´Pfandl`s Regionale Schmankerl

Zwiebel-Rostbraten von der AMA-Kalbin A,L,M,O
kurz gebraten, in g`schmackiger Zwiebelsauce,
dazu Bratkartoffel, knuspriger Röstzwiebel und Senfgurkerl 19,80 ,

„Paprikahendl auf modern“
Hühnerfiletstreifen vom oberösterreichischem Maishuhn,
in Paprika-Oberssauce, dazu hausgemachten Butterspätzle,
garniert mit frischer Kresse und Chilifäden 16,50 C,A,G,L,M,F

Wiener Backhendl
ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust
vom heimischen Maishuhn,
dazu unseren Erdäpfel-Vogersalat 14,50 C,A,O,L,M

Rinder-Filet-Pfeffersteak 200 Gramm
saftig, nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Madagaskarsauce (Cognacsauce mit grünem Pfeffer)
dazu servieren wir Kroketten, gegrillter Kukuruz und frisches
buntes Gemüse 26,40 C,G,O,L,M

Heimisches Hirschrückensteak mit Steinpilzsauce,
Wacholderjus und Preiselbeeren, dazu Schupfnudeln und frische
Kohlsprossen 26,00 A,C,G,L,O,

Blunz`n - Gröstel
zünftig im Pfandl serviert...
mit Tullnerfelder Blunz`n aus Reidling,
mit Erdäpfeln, Speck, Spiegelei, viel Schnittlauch, pikant
abgeschmeckt mit Mayoran, Knoblauch und frischem Kren aus der
Genuss Region Steirischer Kren 13,50 A,C, G,L,S,O

Fischspezialitäten

Riesengarnelen vom Grill,
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und sautiertem Babyspinat 24,40 A,B,D,C,G, L

Zanderfilet im Tullnerfelder Rohschinken-Mantel,
mit Rosmarinerdäpfel und Ratatouille 21,40 D,L,M,O,R

Lachsforellenfilet vom Haberzeth aus Grafenegg NÖ,
auf cremigen Kürbis-Fettuccine, dazu geschwenkter
Babyspinat 21,40 A,B,D,C,G, L,R

Saibling „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten,
(vom Haberzeth in Grafenegg NÖ)
mit geschwenkten Petersilerdäpfel,
Kräuterbutter und gemischtem Blattsalat 18,90 D,G,R,O,L

Zur Jause

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

S`Pfandl-Art Burger

100% Rindfleisch 180 g vom Grill, im Sesam-Weckerl,
belegt mit Speckscheiben, Zwiebel, Cheddar-Käse, frische Kresse,
Baby-Leaf-Salat, Fleischtomate, unserer Burgersauce,
dazu gibt es Süßkartoffelpommes im Korb € 16,40 C,A,G,O,L,M,N

Dessert

Eierlikör-Pariser-Spitz, Bitterschokolade, gefüllt mit alkoholfreiem
Eierlikör-Parfait auf fruchtigem Erdbeer-Süppchen 9,80 C,G,H,O

2x Schokolade warm

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Grieß-Schoko-Knödel in
geröstetem Kokosmantel, dazu Pistazieneis und Himbeersauce 9,60
C,A,G,H,O,

Flaumiges, Topfensoufflè
mit Himbeerragout und cremigem Vanilleeis 9,80 C,A,G,O

Zweierlei Schokoladenmousse
von der weißen und der zartbitteren Schokolade,
im Rexglas`l serviert, dazu marinierte Wald-Beeren 7,80 C,G,O

Lauwarmer, gezogener Topfenstrudel nach Wiener Art 4,50 A,C,G,

Geeiste Powidltascherl – nicht gekocht,
sondern mit Powidl gefülltes Bourbon-Vanille-Parfait, mit Hasel-Nuß-
Butter-Bröseln und fruchtigem Marillen-Röster 9,80 A,G,C,O,H

s`Pfandl Dessertvariation

für unsere Naschkatzen – lassen Sie sich überraschen
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer
Nachspeisen-Küche C,A,G,H,E,O,F 14,00

Vorarlberger Walserstolz
mit Butter und eingelegten Berg-Birnen 8,40 G,H,O

Dessert-Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Karl Bauer

Als Digestif empfehlen wir:
Edelbrände von Hämmerle, Reisetbauer, Rochelt, Herzog
oder einen unserer regionalen Obstbrände.
Besuchen Sie unsere Bar im Erdgeschoß,
mit einer riesen Auswahl an österreichischen Spiritousen.

Kaffeespezialitäten

Kleiner Mocca oder Brauner G	2,90
Verlängerter Mocca oder Brauner G	3,20
Wiener Melange G	3,40
Großer Mocca oder Brauner G	4,20
Cappuccino mit Schlagobershaube G	3,90
Hauskaffee – Häferlkaffee mit viel Milchschaum	3,90
Latte Macchiato mit viel Milchschaum – für unsere Damen G	4,20
Cafe de Mocca (mit Moccalikör und Schlagobershaube) G,O	5,60
Cafe de Amaretto (mit Amaretto und Schlagobershaube) G,O	5,60
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube G	3,20
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube und Kirschrum G,O	4,90

10 Sorten BIO-Tee – Sonnentor NÖ

...Servieren wir mit Milch oder Zitrone, Kandiszucker,
im Sonnentor-Kännchen mit Teesieb 4,80

Mystischer Hexentee BIO - Apfelminze, Hanfblätter,
Zitronenverbene, Ringelblumen, Spitzwegerich, Rosenblüten.

*

Gute Laune Kräutertee BIO - Apfelminze, Himbeerblätter, Brombeerblätter,
Ringelblumen, Erdbeerblätter, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter.

*

Ingwer Zitronen Tee BIO - Ingwer, Lemongrass, Zitronenschale, Pfeffer schwarz,
Süsshholz, Pfefferminze, Hibiskus.

*

Feinster Chinesischer Grüntee BIO - Chinesischer Grüntee, champagnerfarben,
leicht grünlich, der Geschmack blumig, grasig aromatisch.

*

Earl Grey BIO - Schwarztee aus Südindien, Bergamotte , strahlendes Bernstein,
blumiger Duft nach Aromen und Bitterorange.

*

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.

*

Walderdbeer-Früchteteetee BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Erdbeerstücke –
einer der schönsten Früchtetees von Sonnentor, tief dunkles Weichselrot.

*

Orangen-Früchteteetee BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen,
leuchtet in einem kräftigen Kaminrot.

*

Kaminknistern BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen, Zimt
Ceylon, Vanille, mit einer weihnachtlichen Würze, frische Säure.

Alkoholfreie Getränke

BIOSÄFTE – BIOHOF-BEATE UND TONI KOPP - ATZENBRUGG NÖ

BIO – QUITTENZAFT	FL 0,25 L	4,40
BIO – KIRSCHENZAFT	Fl. 0,25 L	4,40
BIO – PFIRSICHAFT	Fl. 0,25 L	4,40
Gespritzt 0,3l		4,90
0,5l		5,20

S'Pfundl hausgemachte Sommer-Limo

Prickelnd oder still – mit Minze, Limette und Himbeere 0,5l 3,60

Bio Organic – von Red Bull

Bio Organic-Cola von Red Bull	Dose 0,25 l	3,60
Bio Organic - Tonic Water oder Bitter Lemon	Dose . 0,25 l	3,60
Bio Organic – Ginger Ale	Dose 0,25 l	3,60
Red Bull - Energydrink	Dose 0,25 l	4,20

MONTES – das Quellwasser aus Tirol

MONTES natürlich still (ohne CO2)	Fl. 0,33 l	3,00
MONTES prickelnd (viel CO2)	Fl. 0,33 l	3,00
MONTES prickelnd oder still	Fl. 0,75 l	5,20

Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone 0.30 l 2,00 0.50 l 2,40

Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60
Eiskaltes Wasser mit Himbeersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60

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
Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Rauch Orange gespritzt O 0.30 l 3,20 0.50 l 4,00

Rauch Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch Apfelsaft naturtrüb 100%	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Orangennektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Johannisbeere	Fl. 0,20 l	3,40
Rauch Marillennektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Himbeer-Pfirsich	Fl. 0,20 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.30 l	4,00
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.50 l	4,60
RAUCH EISTEE PFIRSICH O	Fl. 0,33 l	3,20

KORL die Cola-Orange Limo aus dem Haus Zwettler O Fl. 0,5 l 3,20

Coke, Coke Light, Coke Zero Fl. 0,33 l 3,20
Almdudler, Libella Orange Fl. 0,33 l 3,20
CARPE DIEM Cranberry, Quitte, Kombucha Fl. 0,25 l 3,80
Portion frische Zitrone 3 cl 0,90

Werte Gäste!

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

Biere von Weitra, Stiegl und Zwettler

Stiegl Weiße das Gehaltvolle aus Salzburg!

Stiegl Weiße vom Fass A	0,50 l	3,90
Stiegl Weiße vom Fass A	0,33 l	3,20
Stiegl Weiße vom Fass A	0,125 l	1,40

Weitra Bräu Märzen aus der Bierwerkstatt Weitra

Weitra Bräu Märzen A	0,50 l	3,90
Weitra Bräu Märzen A	0,33 l	3,30
Weitra Bräu Märzen A	0,20 l	2,20

Zwettler Zwickl vom Fass - Waldviertel pur!

Zwettler Zwickl A	0,50 l	3,90
Zwettler Zwickl vom Fass	0,33 l	3,30
Zwettler Zwickl vom Fass	0,20 l	2,20
Zwettler DUNKLES A Fl.	0,50 l	3,50
Zwettler GEMISCHTES A	0,33 l	3,10
Zwettler GEMISCHTES A	0,50 l	3,80
Zwettler Radler-Citrus Fl.	0,50 l	3,50

Stiegl HUGO – mit frischer Minze, Orangenscheibe und Eis A 0,25 l 3,40

Alkoholfreies Bierangebot von Stiegl

Stiegl SPORTWEISSE – ALKOHOLFREI A	0,50 l	4,00
Stiegl „Freibier“ naturtrübes ohne ALKOHOL A	0,50 l	3,90

Weinspezialitäten - glasweise

Weißer G'spritzter O oder Roter G'spritzter O	1/4 l	2,20
Hugo - Spritzer O	1/4 l	3,90
Schilerol Spritzer aus der Schilchertraube O	1/4 l	4,20

Weißwein- Bouteillenweine – glasweise ausgeschenkt:

Grüner Veltliner Schloßberg Bauer Karl Bauer 2017 O	1/8 l	2,90
Riesling Bauer Karl Bauer, Mitterstockstall a. Wagram 2017 O	1/8 l	3,60
Chardonnay Weingut Mann, Oberstockstall Wagram 2017 O	1/8 l	3,60
Gelber Muskateller Bauer Michael 2017	1/8 l	3,90
Sauvignon Blanc, Christian Mann, Oberstockstall a. Wa. 2017 O	1/8 l	3,60

Rotweine aus den Weinregionen Carnuntum NÖ und Burgenland

Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer, Andau Burgenland 2016 O	1/8 l	4,60
Blaufränkisch Classic, Weingut Iglar, Durschkreuz Bgld. 2016 O	1/8 l	4,60
Zweigelt Classic, Weingut Netzl, Göttlesbrunn NÖ 2016 O	1/8 l	3,90
Grande Cuvee (ZW, Cab-S, Merlot), Salzl, Illmitz Bgld 2016	1/8 l	4,90

Halbflaschen und Bouteillen – aus Österreich – Unser Ober berät Sie gerne.