

## 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](http://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, SchwefeldioxydCo<sup>2</sup> - 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  
Knoblauchsaft`l , frischer Kren und Schnittlauch C,A,L,O

\*

Zünftiger Linseneintopf mit gerösteten Speckwürfel,  
und Semmelknödel\_ D,A,C,G,L,M,O,

\*

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

\*

Gegrilltes, ausgelöstes Schweinskotelett mit  
Champignonsauce und Erbsenreis G,A,L,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.



### Aperitif:

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

## Unser - 5-Gang - Gourmet - Menü

...jeder Gang auch einzeln zu bestellen:

Kalbs-Tafelspitz-Gemüse-Millefeuille mit Oberskrentop auf knackigen Jungsalaten und Kürbis-Antipasti mit Kürbiskern dressing 9,40 G,L,M,O,F

\*

*Weinbegleitung – Rivaner 2018, Bauer Karl Mitterstockstall 2,90*

\*\*\*

Rote Rüben Creme mit Oberskren-Nockerl und frischer Kresse 5,20 A,G,L,M,O

\*\*\*

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

\*\*\*

Rosa Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Rotwein-Jus, dazu Erdäpfel-Kroketten, Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren 19,80 A,C,G,M,O

\*

*Weinbegleitung – BIO-Zweigelt – Urbanhof Fels a. Wagram 2017 3,90*

\*

### **oder statt dem Fleischgericht lieber ein Fisch-Gericht:**

Saiblingsfilet vom Grill, mit tomatisiertem Zucchini-Paprika-Gemüse, dazu gerüffelt Erdäpfel-Püree 21,40 A,B,C,D,G,O

\*\*\*

*Weinbegleitung – Riesling 2017 Bauer Michael Mitterstockstall 3,60*

\*\*\*

Geeistes „Tofffee“...

Geröstete Haselnüsse in geeistem Karamell, in zartem Schokomantel gehüllt, auf Pistaziensauce und eingelegten Dirnd'l 9,80 C,G,H,O

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 9,40 G,L,M,O,F

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

Schafkäseröllchen mit Kürbiskernen, auf herbstlichen Salater`l von eingelegten  
Kirschparadeisern, abgeschmeckt mit Paradeiser-Essig 9,40 G,L,O

Rose vom Graved Lachs auf Griechischem Joghurt mit Gurkenstreifen und frischer  
Dille, dazu Oliventartar und Dill-Senfsauce und Vogerlsalat 9,40 D,G,F,M,O,

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-Vogelersalat  
mit Kernöl - Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl  
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei 13,90 C,A,G,O,L,M

### Winter-Salat

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

Rote Rüben Creme mit Oberskren-Nockerl und frischer Kresse 5,20 A,G,L,M,O

## 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

Steinpilztascherl mit geschwenktem Rukola in hausgemachtem Pesto, getrockneten  
Tomaten, frischen Kräuter und gehobeltem Parmesan 14,50 A,C,G,H,O

## Vegane Hauptspeisen

Gedämpfter roter Paprika, gefüllt mit Gemüsereis  
und gelber Paprikacreme 12,90 L,O

Gemüse-Teppanyaki, mit bunten Erdäpfel, Jungzwiebel  
frischen Kräutern, Babyspinat, Stangenkürbis, 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-Vogerl-Salat 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

Rosa Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Rotwein-Jus,  
dazu Kroketten, Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren 19,80 A,C,G,M,O

Gedünstetes, gespicktes Schulterscherzel in Hagebutten-Rahmsauce,  
dazu Serviettenknödel und sautiertes Wurzelgemüse 17,90 A,C,G,L,M,O

S´Pfandl- 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

Sabilingsfilet vom Grill, mit tomatisiertem Zucchini-Paprika-Gemüse,  
dazu gerüffelt Erdäpfel-Püree 21,40 A,B,C,D,G,O

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

Saibling „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten,  
(vom Haberzeth in Grafenegg NÖ)  
mit geschwenkten Petersilerdäpfel,  
Kräuterbutter und gemischtem Blattsalat 20,40 D,G,O,L

## Dessert

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,

Crème-Fraiche-Törtchen, belegt mit frischen Erdbeeren  
dazu Eierlikörsauce 8,40 A,C,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,

Geeistes „Toffifee“ ...  
Geröstete Haselnüsse in geeistem Karamell, in zartem Schokomantel  
gehüllt, auf Pistaziensauce und eingelegten Dirnd`l 9,80 C,G,H,O

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

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,  
Süssholz, 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 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 – Weinregion WAGRAM**

Grüner Veltliner „Schloßberg“ Michael Bauer 2017 O	1/8 l	2,90
Grüner Veltliner „Alte Rebe“ Michael Bauer 2017 O	1/8 l	3,90
Riesling Michael 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 der Weinregion WAGRAM und Burgenland**

Cabernet Sauvignon, „Bergluft“, Raimund Bauer, Triesneckerhof 2016 O	1/8 l	4,60
Blaufränkisch Classic, Weingut Iglar, Durschkreutz Bgld. 2016 O	1/8 l	4,60
Bio-Zweigelt classic Weingut Urbanhof, Fels am Wagram 2016 O	1/8 l	3,90
Cuvee „Große Reserve“ „Rendevous 2013“, Greil Oberstockstall	1/8 l	4,90

**Orange-Wein 2016 der besondere Wein**, wird 5 Wochen auf der Maische vergoren, schonend gepresst – aus der Piwi Sorte Sovignier Gris Weingut Triesneckerhof Mallon-Wagram bei Kirchberg Raimund Bauer 1/8 l 4,90