



Herzlich Willkommen

Wir bringen stets an Deinen Tisch
die Speisen nach Wunsch
und immer frisch.

Bei uns ist jeder Gast ein König -
„doch warten muss er halt ein wenig“.
Dum, lieber Gast, sei guten Mutes,
wir bringen ganz bestimmt was Gutes.
Die Wartezeit verbringst Du wohl
mit einem Tropfen Alkohol.

Ihre Familie Hasenauer



Aus unserer Suppenküche

Backerbsensuppe <small>A,C,G,L</small>	€	3,80
Frittatensuppe <small>A,C,G,L</small>	€	3,80
Nudelsuppe <small>A,C,L</small>	€	3,80
Gulaschsuppe mit Brot <small>A</small>	€	4,30
Leberknödelsuppe <small>A,C,L</small>	€	5,50
Kaspreßknödelsuppe <small>A,C,G,L</small>	€	5,50

Zur Jause

Bretteljause mit Brot <small>A,C,G,M</small>	€	11,00
Portion Speck und Käse mit Brot <small>A,C,G,M</small>	€	8,90
Portion Pinzgauer Almkäse mit Brot <small>A,G,M</small>	€	8,50
Speckbrot <small>A,C</small>	€	6,50
Pinzgauer Käsebrot <small>A,G</small>	€	6,50
Sulze hausgemacht in Essig und Öl <small>A,C,M</small>	€	7,50
Kalter Schweinebraten mit Brot <small>A,C,M,O</small>	€	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot <small>A,C,G,M</small>	€	8,50
Scheibe Brot	€	0,60

Für unsere Kleinen

„Schnitzel-Fritz“ vom Schwein mit Pommes frites <small>A,C</small>	€	8,00
„Donald“ - 1 Würstl mit Pommes frites	€	5,20
„Donald Duck“ - 2 Würstl mit Pommes frites	€	7,50
„Minions“ - kleine Portion Pommes frites	€	3,10
„Strolch“ - Spaghetti mit Fleischsauce <small>A,C,G,L</small>	€	6,00
„Susi“ - Spaghetti mit Tomatensauce <small>A,C,G,L</small>	€	6,00
„Road Runner“ - Chicken Nuggets mit Pommes <small>A</small>	€	8,00

Inklusivpreise

Alm-Snacks

1 Paar Frankfurter mit Senf und Brot	€	4,50
Speck mit Ei und Brot _{A,C}	€	7,80
Bauernomelette mit Brot _{A,C}	€	7,80
Gemüseomelette mit Brot _{A,C}	€	7,80
Ofenkartoffel mit Speck, Sauerrahm und Zwiebel _G	€	8,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Zwiebel _G	€	7,00
Spinatknödel mit Parmesan und Salat _{G,A,C,L,N}	€	10,00
Portion Pommes frites	€	4,20

Frische Salate

Kleiner Salatteller _{G,L,N}	€	4,60
Bauernsalat _{C,G,L,N}	€	10,50
Salatteller mit gerösteten Speckkartoffeln		
Hirten Salat _{A,G,L,N}	€	10,50
Tomaten, Gurken, Schafskäse und Oliven auf Blattsalat		
Gebackener Geflügelsalat _{A,C,G,L,N}	€	12,50
Salate der Saison mit gebackenen Putenstreifen		
Herrensalat _{A,L,N}	€	13,50
verschiedene Blattsalate, Mais, Knoblauchcroutons, gegrillte Filetstreifen, Kernöl		

Gerne servieren wir auch echtes steirisches Kürbiskernöl
zu den Salaten.

Inklusivpreise

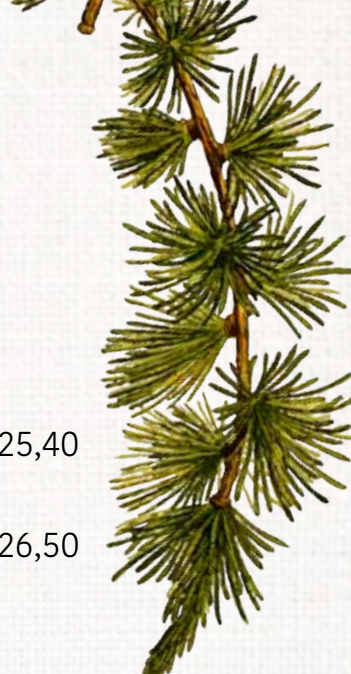
Wir kochen für Sie



Mixed Grill – verschiedene gegrillte Medaillons mit Pommes frites und glaciertem Gemüse <small>G,L,N</small>	€ 21,00
Schweinelendchen am Spieß mit Pommes frites und Kräuterbutter <small>G</small>	€ 16,10
Holzfällersteak – Schopf vom Grill mit Pommes frites, Speck, Zwiebel und Kräuterbutter <small>G,L,N</small>	€ 13,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln <small>A,C,G</small>	€ 13,50
Cordon bleu vom Schwein mit Butterkartoffeln <small>A,C,G</small>	€ 14,50
Schweinsbraten vom Schopf <small>A,C,G,M</small> mit Semmelknödel und Sauerkraut	€ 11,20
Gekochtes Almrind <small>L,N,O</small> mit Röstitalern, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€ 14,50
Haustoast – gegrilltes Putensteak auf Toast mit Cocktailsauce und Salatgarnitur <small>A,L,N,O</small>	€ 12,90
Gemüselaibchen in würziger Käsesauce mit grünem Salat <small>A,G,L,N</small>	€ 10,90
Grillwürstl mit Pommes frites und Salatgarnitur <small>C,G,L,N</small>	€ 10,00
Spaghetti mit Fleischsauce <small>A,C,G,L</small>	€ 9,90
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce <small>A,C,G,L</small>	€ 9,90
Jaganocken mit grünem Salat Nocken mit Speck, Wurst und Zwiebel <small>A,C,G,L,N</small>	€ 11,50
Kasnocken (Käsespätzle) mit grünem Salat <small>A,C,G,L,N</small>	€ 11,50


Inklusivpreise

Auf Vorbestellung



Schweinshaxe für 2 Personen mit Semmelknödel und Sauerkraut <small>A,C,G,L,M</small>	€	25,40
Fleischfondue in Bouillon pro Person Rinderfilet, Schweinefilet, Pommes frites, Salat und kalte Saucen (ab 4 Personen) <small>G,L,N,O</small>	€	26,50
Kalbshaxe pro Person mit Reis, buntem Gemüse, heimische Waldpilzsauce (ab 2 Personen) <small>F,G</small>	€	21,70
Gamsrücken pro Person auf heimischer Waldpilzsauce, dazu Rotkraut, Kroketten und Preiselbeerbirne (ab 4 Personen) <small>F,L,C,G</small>	€	30,10
Chateaubriand für 2 Personen mit Pommes frites, Feingemüse, Sauce Hollandaise <small>A,C,G,F,L,M,N</small>	€	53,20

Oder etwas Süßes



Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>A,C,G</small>	€	11,20
Heidelbeeromelette mit Vanilleeis <small>A,C,G</small>	€	12,20
Omelette mit Marillenkönfitüre <small>A,C,G</small>	€	11,20
Germknödel mit Vanillesauce <small>A,C,G</small>	€	8,00
Germknödel mit Butter <small>A,C,G</small>	€	8,00
Apfelstrudel <small>A,C</small>	€	3,90
Topfenstrudel <small>A,C</small>	€	3,90
Vanillesauce <small>G</small>	€	2,00
Portion Schlagobers <small>G</small>	€	1,20

Inklusivpreise

Schnäpse 2cl

Obstler	€	2,80
Williams	€	3,20
Marille	€	3,20
Enzian	€	3,50
Zwetschken	€	3,50
Vodka	€	2,80
Rum	€	2,50

Liköre und Bitter 2cl

Eierlikör <small>c,G</small>	€	2,60
Nußlikör <small>c,G,H</small>	€	2,60
Marillenlikör <small>H</small>	€	2,60
Amaretto <small>H</small>	€	2,80
Jägermeister	€	3,20
Underberg	€	3,50

Edle Tropfen 2cl

Haselnussgeist	€	3,70
Schoko-Chili Likör	€	3,70
Himbeer-Apfelbrand	€	4,50
Dr. Guyot Birne	€	4,50
Vogelbeere	€	5,50

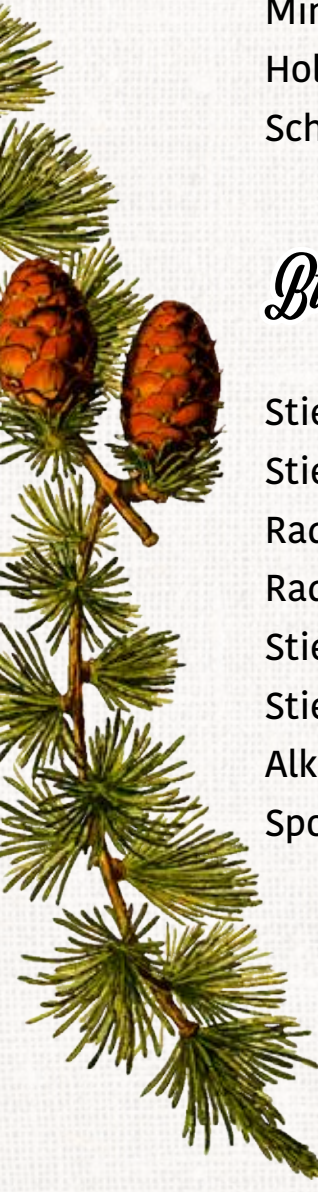
Inklusivpreise

Alkoholfreie Getränke



Libella Orange, Zitrone, Cola, Spezi 0,20 l	€	2,60
Libella Orange, Zitrone, Cola, Spezi 0,40 l	€	4,50
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft 0,20 l	€	2,60
... oder gespritzt 0,20 l	€	2,30
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft 0,40 l	€	4,50
RAUCH Marille, Erdbeer, Mango, Cranberry 0,20 l	€	3,00
Soda / Zitrone 0,20 l	€	2,30
Bitter Lemon 0,20 l	€	3,10
Tonic Water 0,20 l	€	3,10
Coca Cola light 0,33 l	€	3,90
Almdudler 0,35 l	€	3,90
Mineralwasser 0,33 l	€	3,00
Hollerwasser still 0,50 l	€	3,80
Schiwasser still 0,50 l	€	3,80

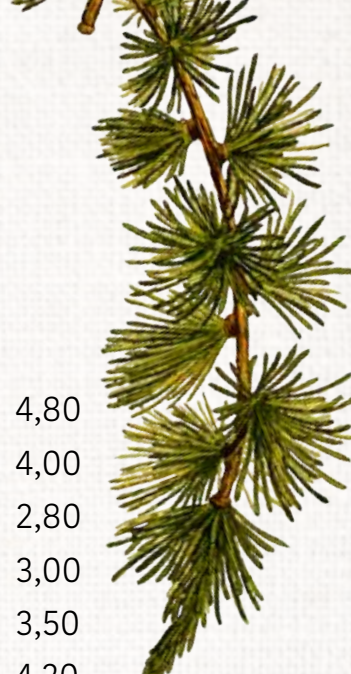
Biere



Stiegl Goldbräu vom Faß 0,50 l A	€	4,60
Stiegl Goldbräu vom Faß 0,30 l A	€	3,60
Radler 0,50 l A	€	4,60
Radler 0,30 l A	€	3,60
Stiegl Weisse hell 0,50 l A	€	4,90
Stiegl Weisse hell 0,30 l A	€	3,90
Alkoholfreies Bier 0,50 l A	€	4,60
Sportweisse Alkoholfrei 0,50 l A	€	4,90

Inklusivpreise

Heiße Getränke



Hinterglemmer (Jagatee) 0,25 l	€	4,80
Tee mit Rum	€	4,00
Tee verschiedene Sorten	€	2,80
Tasse Kaffee	€	3,00
Cappuccino _G	€	3,50
Latte Macchiato _G	€	4,20
Heiße Schokolade _G	€	3,80
Heiße Schokolade mit Rum oder Amaretto _{G,H}	€	5,00

Offene Weine

Blaufränkisch trocken 0,25 l _o	€	4,80
Zweigelt trocken 0,25 l _o	€	4,80
Grüner Veltliner trocken 0,25 l _o	€	4,80
Gespritzter Wein 0,25 l _o	€	3,60

Bargetränke _{2cl}



Flügerl	€	3,70
Fliegender Hirsch	€	3,70
Bacardi Cola	€	5,20
Cola Rum	€	5,20
Whisky Cola	€	5,20

Inklusivpreise

Rotweine

Blauer Zweigelt Heideboden

Pittnauer, Gols – Neusiedlersee

Saftig würzige Kirschfrucht, strukturierte Tannine, feine Säure
harmonisch im Abgang. Trocken

0,750 l

€ 26,90

Blaifränkisch vom Weingebirge

J. Heinrich, Deutschkreutz – Mittelburgenland

Dunkle saftig würzige Waldbeeren, etwas Vanille, spürbare
Tannine, eingebundene Säure, würziger Abgang. Trocken

0,750 l

€ 26,90

Carnuntum Cuveè • Zweigelt/Pinot Noir

Markowitsch, Göttlesbrunn – Carnuntum

Elegante Sauer- Kirschnote und feine röstige Noten, weiche
Tannine, feine Säure, elegant im Abgang. Trocken

0,750 l

€ 29,50

Cuveè Wiener Trilogie • Zweigelt/Cabernet/Merlot

Wieninger, Wien – Stammersdorf

Vielschichtige rote und dunkle Früchte, volle Struktur, gut ein-
gebundene Tannine und Säure

zarte Edelholzwürze, etwas Lakritz, satter Abgang. Trocken

0,750 l

€ 29,50

Inklusivpreise

Weißweine

Grüner Veltliner Terrassen Federspiel

Domäne Wachau, Dürnstein – Wachau

Saftig grüner Apfel, feine Würze in der Nase, jugendlich fruchtig, trinkanimierende Säure, saftiger Abgang. Trocken

0,750 l

€ 26,50

Gemischter Satz

Ecker, Kirchberg – Wagram

Vielschichtig fruchtig, frisch, pikant in der Säure, trinkanimierend, saftig im Abgang. Trocken

0,750 l

€ 25,50

Chardonnay Classic

Böheim, Arbesthal – Carnuntum

Feine exotische Frucht nuances, vollmundig harmonische Säure, saftig am Gaumen, trinkanimierend im Finish. Trocken

0,750 l

€ 26,50

Sauvignon Blanc Klassik

Sabathi, Leutschach – Südsteiermark

Fein würzige Holler Stachelbeernote, Johannisbeerblätter und grüner Paprika, pikant würzige Säure, trinkanimierend im Abgang. Trocken

0,750 l

€ 29,50

Sekt

Hochriegl trocken 0,75 l

€ 23,50

Hochriegl Baby 0,25 l

€ 10,00

Schlumberger Sparkling 0,75 l

€ 26,00

Prosecco Cuvée Laura 0,75 l

€ 19,00

Inklusivpreise

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

» wko.at/ktn/hygiene

Fotos: Fotolia.com

- Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügungen gestellt werden.
- Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in der Tabelle berücksichtigt.