



## *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“.  
Drum, 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>	€	3,70
Nudelsuppe <small>A,C,L</small>	€	3,70
Frittatensuppe <small>A,C,G,L</small>	€	3,70
Gulaschsuppe mit Brot <small>A</small>	€	4,20
Knoblauchcremesuppe <small>A,G,L</small>	€	4,20
Leberknödelsuppe <small>A,C,L</small>	€	5,30
Kaspreßknödelsuppe <small>A,C,G,L</small>	€	5,30

## *Zur Jause*

Bretteljause mit Brot <small>A,C,G,M</small>	€	10,60
Portion Speck und Käse mit Brot <small>A,C,G,M</small>	€	8,70
Speckbrot <small>A,C</small>	€	6,10
Sulze hausgemacht in Essig und Öl <small>A,C,M</small>	€	7,30
Kalter Schweinebraten mit Brot <small>A,C,M,O</small>	€	8,30
Scheibe Brot	€	0,70

## *Für unsere Kleinen*

„Schnitzel-Fritz“ vom Schwein mit Pommes frites <small>A,C</small>	€	7,50
„Donald“ - 1 Würstl mit Pommes frites	€	5,10
„Donald Duck“ - 2 Würstl mit Pommes frites	€	7,20
„Minions“ - kleine Portion Pommes frites	€	3,10
„Strolch“ - Spaghetti mit Fleischsauce <small>A,C,G,L</small>	€	5,80
„Road Runner“ - Chicken Nuggets mit Pommes <small>A</small>	€	7,50

Inklusivpreise

## Was es sonst noch gibt

1 Paar Frankfurter mit Senf und Brot	€	4,20
Speck mit Ei <small>A,C</small>	€	7,60
Bauernomelette <small>A,C</small>	€	7,60
Gemüseomelette <small>A,C</small>	€	7,60
Ofenkartoffel mit Speck, Sauerrahm und Zwiebel <small>o</small>	€	6,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Zwiebel <small>o</small>	€	5,90
Spinatknödel mit Butter, Parmesan und grünem Salat <small>A,C,G,L</small>	€	8,70
Portion Pommes frites	€	4,20

## FrISChe Salate

Kleiner Salatteller <small>C,G,L,N</small>	€	4,50
Bauernsalat Salatteller mit gerösteten Speckkartoffeln <small>C,G,L,N</small>	€	10,20
Hirten Salat Tomaten, Gurken, Schafskäse und Oliven auf Blattsalat <small>A,C,G,L,N</small>	€	10,20
Gebackener Geflügelsalat Salate der Saison mit gebackenen Putenstreifen <small>A,C,G,L,N</small>	€	11,80
Herrensalat verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Knoblauchcroutons, gegrillte Filetstücke, Kernöl <small>A,L,N</small>	€	12,90

**Gerne servieren wir auch echtes steirisches Kürbiskernöl  
zu den Salaten.**

Inklusivpreise


## Wir kochen für Sie



<b>Mixed Grill</b> – verschiedene gegrillte Medaillons mit Pommes frites und glaciertem Gemüse <small>G,L,N</small>	€ 20,90
<b>Schweinelendchen am Spieß</b> mit Pommes frites und Würzbuter <small>G</small>	€ 15,80
<b>Holzfällersteak</b> – Schopf vom Grill mit Pommes frites, Speck, Zwiebel und Kräuterbutter <small>G,L,N</small>	€ 13,20
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit Petersilienkartoffeln <small>A,C,G</small>	€ 13,20
<b>Cordon bleu</b> mit Butterkartoffeln <small>A,C,G</small>	€ 14,20
<b>Schweinebraten</b> vom Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut <small>A,C,G,M</small>	€ 10,90
<b>Gekochtes Almrind</b> mit Röstitalern, Apfelkren und Schnittlauchsauce <small>C,L,N,O</small>	€ 13,70
<b>Haustoast</b> – gegrilltes Putensteak auf Toast mit Cocktailsauce und Salatgarnitur <small>A,C,L,N,O</small>	€ 11,90
<b>Gemüselaiichen</b> in würziger Käsesauce mit grünem Salat <small>A,C,G,L,N,O</small>	€ 10,20
<b>Spaghetti</b> mit Fleischsauce <small>A,C,G,L</small>	€ 9,80
<b>Jaganocken</b> mit grünem Salat Nocken mit Speck, Wurst und Zwiebel <small>A,C,G,L,N</small>	€ 10,70
<b>Kasnocken</b> (Käsespätzle) mit grünem Salat <small>A,C,G,L,N</small>	€ 10,70
<b>Grillwürstl</b> mit Pommes frites und Salatgarnitur <small>C,G,L,N</small>	€ 9,70

Inklusivpreise

## Oder etwas Süßes



<b>Mini-Germknödel</b> mit Heidelbeerfülle und Vanillesauce <small>A,C,G</small>	€	5,20
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus <small>A,C,G</small>	€	10,60
<b>Heidelbeeromelette</b> mit Vanilleeis <small>A,C,G</small>	€	11,20
<b>Omelette</b> mit Marillenkönfitüre <small>A,C,G</small>	€	9,50
<b>Apfelstrudel</b> <small>A,C,G</small>	€	3,40
<b>Topfenstrudel</b> <small>A,C,G</small>	€	3,40
<b>Vanillesauce</b> <small>G</small>	€	1,80
<b>Portion Schlagobers</b> <small>G</small>	€	1,10

## Auf Vorbestellung



<b>Schweinhaxe</b> für 2 Personen mit Semmelknödel und Sauerkraut <small>A,C,G,L,M</small>	€	25,40
<b>Ripperl</b> mit Folienkartoffeln und Sauerrahm, sowie Salat (ab 4 Personen) <small>C,G,M,L,N</small>	pro Person	€ 14,30
<b>Fleischfondue in Bouillon</b> Rinderfilet, Schweinefilet, Pommes frites, Salat und kalte Saucen (ab 4 Personen) <small>C,G,L,N,O</small>	pro Person	€ 26,50
<b>Käsefondue</b> mit Weißbrotwürfel und Blattsalat (ab 4 Personen) <small>A,C,G,L,N</small>	pro Person	€ 18,30
<b>Kalbshaxe</b> mit Reis, buntem Gemüse, heimische Pilzsauce (ab 2 Personen) <small>F,G</small>	pro Person	€ 21,70
<b>Gamsrücken</b> auf heimischer Waldpilzsauce, dazu Rotkraut, Kroketten und Preiselbeerbirne (ab 4 Personen) <small>F,L,M,C,G</small>	pro Person	€ 30,10

Inklusivpreise

## ABENDKARTE AB 17 UHR

### Vorspeisen

<b>Kleiner Hirten Salat</b> Tomaten, Gurkenscheiben, Schafskäse, Oliven auf Blattsalat <small>A,C,G,L,N</small>	€ 7,60
<b>Carpaccio vom Pinzgauer Rind</b> an Oliven - Balsamicodressing und frischem Parmesan <small>A,G</small>	€ 10,90
<b>Knoblauchbaguette</b> <small>A,G</small>	€ 3,90

### Hauptspeisen

<b>Chateaubriand</b> für 2 Personen mit Pommes frites, Feingemüse, Sauce Hollandaise <small>A,C,G,F,L,M,N</small>	€ 53,10
<b>Rinderfilet</b> auf leichter Pfefferrahmsauce mit Karottengemüse und Kroketten <small>C,F,G</small>	€ 26,50
<b>Filetsteak</b> mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter <small>G,L,N</small>	€ 26,50
<b>Almpfandl</b> – gegrillte Medaillons vom Rind und Wild in Jägersauce, mit Butterspätzle <small>A,C,F,G,L,M,N</small>	€ 26,50
<b>Rosa gebratene Lammkrone</b> auf Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln <small>F,L,G</small>	€ 26,50

Inklusivpreise

## *Schnäpse* 2cl

Obstler	€	2,10
Williams	€	3,10
Marille	€	3,10
Enzian	€	3,30
Zwetschken	€	3,30
Vodka	€	2,80
Rum	€	2,30

## *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	€	3,10
Underberg	€	3,10

## *Edle Tropfen* 2cl

Haselnussgeist	€	3,60
Schoko-Chili Likör	€	3,60
Himbeer-Apfelbrand	€	4,10
Dr. Guyot Birne	€	4,10
Vogelbeere	€	5,30

Inklusivpreise

## *Alkoholfreie Getränke*



Libella Orange, Zitrone, Cola 0,20 l	€	2,60
Libella Orange, Zitrone, Cola 0,40 l	€	4,40
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft 0,20 l	€	2,60
... oder gespritzt 0,20 l	€	2,30
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft 0,40 l	€	3,90
RAUCH-Säfte Marille, Erdbeer, Mango 0,20 l	€	2,80
Soda / Zitrone 0,20 l	€	2,20
Bitter Lemon 0,20 l	€	2,90
Tonic Water 0,20 l	€	2,90
Coca Cola light 0,33 l	€	3,70
Almdudler 0,35 l	€	3,70
Mineralwasser 0,33 l	€	2,80
Skiwasser still 0,50 l	€	3,90

## *Biere*



Stiegl Goldbräu vom Faß 0,50 l <sub>A</sub>	€	4,50
Stiegl Goldbräu vom Faß 0,30 l <sub>A</sub>	€	3,40
Stiegl Paracelsus Zwickl 0,30 l <sub>A</sub>	€	3,50
Grapefruit Radler 0,50 l <sub>A</sub>	€	4,50
Grapefruit Radler 0,30 l <sub>A</sub>	€	3,40
Stiegl Weisse hell 0,50 l <sub>A</sub>	€	4,80
Stiegl Weisse hell 0,30 l <sub>A</sub>	€	3,60
Alkoholfreies Bier 0,50 l <sub>A</sub>	€	4,50
Alkoholfreies Weissbier 0,50 l <sub>A</sub>	€	4,80

Inklusivpreise



## Heiße Getränke

Hinterglemmer (Jagatee) 0,25 l	€	4,70
Glühwein 0,25 l ◦	€	4,50
Tee mit Rum	€	4,00
Tee verschiedene Sorten	€	2,80
Tasse Kaffee	€	2,90
Cappuccino ◦	€	3,20
Latte Macchiato ◦	€	3,70
Heiße Schokolade ◦	€	3,80
Heiße Schokolade mit Rum oder Amaretto ◦,H	€	4,80
Irish Coffee ◦	€	6,80

## Offene Weine

Blaifränkisch trocken 0,25 l ◦	€	4,60
Zweigelt trocken 0,25 l ◦	€	4,60
Grüner Veltliner trocken 0,25 l ◦	€	4,60
Gespritzter Wein 0,25 l ◦	€	3,50

## Bargetränke 2cl

Flügerl	€	3,60
Rüscherl	€	4,10
Fliegender Hirsch	€	4,10
Bacardi Cola	€	5,10
Cola Rum	€	5,10
Whisky Cola	€	5,10

Inklusivpreise

## Rotweine

### Blauer Zweigelt Heideboden

Pittnauer, Gols – Neusiedlersee

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

0,750 l

€ 26,90

### Blaufränkisch 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  
eingebundene 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](http://wko.at/ktn/hygiene)

Fotos: Fotolia.com

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