



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



Wir akzeptieren kontaktlose Kartenzahlung.
Ca. -3% bei Barzahlung.

Aus unserer Suppenküche

Backerbsensuppe <small>A,C,G,L</small>	€ 5,90
Nudelsuppe <small>A,C,L</small>	€ 5,90
Frittatensuppe <small>A,C,G,L</small>	€ 5,90
Gulaschsuppe mit Brot <small>A</small>	€ 6,70
Knoblauchcremesuppe <small>A,G,L</small>	€ 6,70
Leberknödelsuppe <small>A,C,L</small>	€ 8,00
Kaspreßknödelsuppe <small>A,C,G,L</small>	€ 8,00

Kalte Küche

Bretteljause mit Brot <small>A,C,G,M</small>	€ 14,50
Portion Speck und Käse mit Brot <small>A,C,G,M</small>	€ 12,50
Speckbrot <small>A,C</small>	€ 9,50
Sulze hausgemacht in Essig und Öl <small>A,C,M</small>	€ 12,50
Kalter Schweinebraten mit Brot <small>A,C,M,O</small>	€ 12,50
Knoblauchbaguette <small>A,G</small>	€ 6,00
Scheibe Brot	€ 0,70

Für unsere Kleinen

„Schnitzel-Fritz“ vom Schwein mit Pommes frites <small>A,C</small>	€ 11,00
„Donald“ - 1 Würstl mit Pommes frites	€ 7,50
„Donald Duck“ - 2 Würstl mit Pommes frites	€ 10,90
„Minions“ - kleine Portion Pommes frites	€ 5,00
„Strolch“ - Spaghetti mit Fleischsauce <small>A,C,G,L</small>	€ 9,00
„Road Runner“ - Chicken Nuggets mit Pommes <small>A</small>	€ 11,00

Inklusivpreise

Was es sonst noch gibt

1 Paar Frankfurter mit Senf und Brot	€	7,00
Ofenkartoffel mit Speck, Sauerrahm und Zwiebel <small>g</small>	€	11,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Zwiebel <small>g</small>	€	10,50
Spinatknödel mit würziger Käsesauce und grünem Salat <small>A,C,G,L</small>	€	15,00
Portion Pommes frites	€	6,00

Frische Salate

Kleiner Salatteller <small>C,G,L,N</small>	€	7,50
Bauernsalat Salatteller mit gerösteten Speckkartoffeln <small>C,G,L,N</small>	€	15,10
Hirten Salat Tomaten, Gurken, Schafskäse und Oliven auf Blattsalat <small>A,C,G,L,N</small>	€	15,10
Gebackener Geflügelsalat Salate der Saison mit gebackenen Putenstreifen <small>A,C,G,L,N</small>	€	16,90
Herrensalat verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Knoblauchcroutons, gegrillte Filetstücke, Kernöl <small>A,L,N</small>	€	18,50

**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>	€ 27,50
Schweinelenndchen am Spieß mit Pommes frites und Würzbutte <small>r</small> <small>G</small>	€ 22,30
Holzfällersteak – Schopf vom Grill mit Pommes frites, Speck, Zwiebel und Kräuterbutte <small>r</small> <small>G,L,N</small>	€ 17,70
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln <small>A,C,G</small>	€ 18,20
Cordon bleu mit Butterkartoffeln <small>A,C,G</small>	€ 19,20
Schweinebraten vom Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut <small>A,C,G,M</small>	€ 16,90
Gekochtes Almrind mit Röstitalern, Apfelkren und Schnittlauchsauc <small>e</small> <small>C,L,N,O</small>	€ 19,00
Haustoast – gegrilltes Putensteak auf Toast mit Cocktailsauce und Salatgarnit <small>ur</small> <small>A,C,L,N,O</small>	€ 17,20
Gemüselaibchen in würziger Käsesauce mit grünem Salat <small>A,C,G,L,N,O</small>	€ 15,50
Spaghetti mit Fleischsauce <small>A,C,G,L</small>	€ 14,50
Jaganocken mit grünem Salat Nocken mit Speck, Wurst und Zwiebel <small>A,C,G,L,N</small>	€ 15,50
Kasnocken (Käsespätzle) mit grünem Salat <small>A,C,G,L,N</small>	€ 15,50
Grillwürstl mit Pommes frites und Salatgarnit <small>ur</small> <small>C,G,L,N</small>	€ 14,50

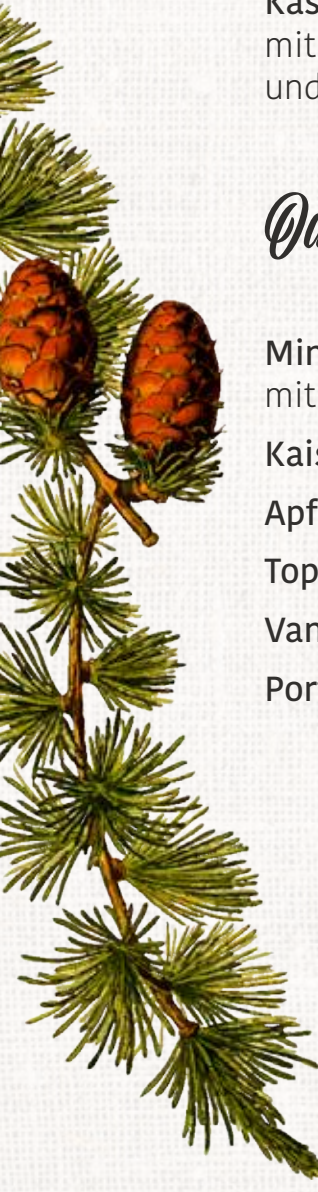
Inklusivpreise

Hauptspeisen zusätzlich am 17.00 Uhr



Rinderfilet auf leichter Pfefferrahmsauce mit buntem, gegrillten Gemüse und Kroketten <small>c,F,G</small>	€ 36,70
Filetsteak mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter <small>G,L,N</small>	€ 36,70
Filetsteak mit buntem, gegrillten Gemüse, Pommes frites und Sauce Hollandaise <small>G,L,N</small>	€ 36,70
Almpfandl – gegrillte Medaillons vom Rind und Wild in Jägersauce, mit Butterspätzle <small>A,C,F,G,L,M,N</small>	€ 37,40
Rosa gebratener Lammrücken auf Rosmarinjus mit Speckbohnen und Bratkartoffeln <small>F,L,G</small>	€ 37,40
Fleischfondue in Bouillon pro Person Rinderfilet, Schweinefilet, Pommes frites, Salat und kalte Saucen (ab 4 Personen) <small>c,G,L,N,O</small>	€ 35,50
Käsefondue pro Person mit Weißbrotwürfel, Gemüse, Kartoffeln und Blattsalat (ab 4 Personen) <small>A,C,G,L,N</small>	€ 27,50

Oder etwas Süßes



Mini-Germknödel mit Heidelbeerfülle und Vanillesauce <small>A,C,G</small>	€ 7,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>A,C,G</small>	€ 14,70
Apfelstrudel <small>A,C,G</small>	€ 5,90
Topfenstrudel <small>A,C,G</small>	€ 5,90
Vanillesauce <small>G</small>	€ 2,50
Portion Schlagobers <small>G</small>	€ 1,70

Inklusivpreise

Schnäpse 2cl

Obstler	€	3,50
Williams	€	3,90
Marille	€	3,90
Enzian	€	4,10
Zwetschken	€	4,10
Vodka	€	3,50
Rum	€	3,00
Haselnussgeist	€	4,50

Liköre und Bitter 2cl

Nußlikör <small>c,G,H</small>	€	3,50
Marillenlikör <small>H</small>	€	3,50
Amaretto <small>H</small>	€	3,50
Jägermeister	€	4,00
Underberg	€	4,00

Inklusivpreise

Alkoholfreie Getränke


	0,20 l	0,40 l
Limonade Cola, Orange, Zitrone, Spezi	€ 3,50	5,50
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft	€ 3,50	5,50
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft gespritzt	€ 3,00	5,00
RAUCH-Säfte Marille, Erdbeer, Mango	€ 3,80	
RAUCH-Säfte Marille, Erdbeer, Mango gespritzt	€	5,70
Skiwasser still	€ 2,50	4,50
Holunderwasser	€ 2,50	4,50
Soda / Zitrone	€ 3,00	5,00
Bitter Lemon / Tonic Water	€ 3,90	
	0,33 l	0,50 l
Coca Cola light	€ 4,80	
Almdudler	€ 4,80	
Eistee Zitrone	€ 4,80	
	0,33 l	0,75 l
Mineralwasser perlend / still	€ 3,80	6,10

Biere

Stiegl Goldbräu vom Faß 0,50 l _A	€	6,20
Stiegl Goldbräu vom Faß 0,30 l _A	€	5,00
Radler naturtrüb 0,50 l _A	€	6,20
Radler naturtrüb 0,30 l _A	€	5,00
Stiegl Weisse hell 0,50 l _A	€	6,40
Stiegl Weisse hell 0,30 l _A	€	5,20
Alkoholfreies Bier 0,50 l _A	€	6,20
Alkoholfreies Weissbier 0,50 l _A	€	6,40

Inklusivpreise

Heiße Getränke



Hinterglemmer (Jagatee) 0,25 l	€	7,50
Glühwein 0,25 l ◦	€	5,50
Tee mit Rum	€	5,50
Tee verschiedene Sorten	€	4,00
Tasse Kaffee	€	4,10
Espresso	€	3,50
Cappuccino ◦	€	4,60
Latte Macchiato ◦	€	5,00
Heiße Schokolade ◦	€	4,90
Heiße Schokolade mit Rum oder Amaretto ◦,H	€	6,50
Irish Coffee ◦	€	8,60

Offene Weine



Blaufränkisch trocken 0,25 l ◦	€	6,50
Zweigelt trocken 0,25 l ◦	€	6,50
Grüner Veltliner trocken 0,25 l ◦	€	6,50
Gespritzter Wein 0,25 l ◦	€	5,00
Aperol (Prosecco / Soda / Aperol) 0,25 l ◦	€	7,00
Hugo (Prosecco / Soda / Holunder / Minze) 0,25 l ◦	€	7,00
Sommerspritzer 0,5 l ◦	€	6,00

Bargetränke 2cl

Flügerl	€	5,00
Fliegender Hirsch	€	5,00
Bacardi Cola 2 cl	€	7,00
Cola Rum 2 cl	€	7,00
Whisky Cola 2 cl	€	7,00

Inklusivpreise

Rotweine

Blauer Zweigelt Heideboden

Pittnauer, Gols – Neusiedlersee

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

0,750 l

€ 33,00

Blaufränkisch vom Weingebirge

J. Heinrich, Deutschkreutz – Mittelburgenland

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

0,750 l

€ 33,00

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

€ 34,00

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

€ 34,00

Sekt

Hochriegl Baby 0,25 l

€ 12,00

Schlumberger Sparkling 0,75 l

€ 33,00

Prosecco Cuvée Laura 0,75 l

€ 23,00

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

€ 33,00

Chardonnay Classic

Böheim, Arbesthal – Carnuntum

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

Trocken

0,750 l

€ 33,00

Sauvignon Blanc Klassik

Sabathi, Leutschach – Südsteiermark

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

0,750 l

€ 34,00

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 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.