KLEINE SPEISEN

Handkäs' mit Musik mit Zwiebeln und Sauerrahm,	
dazu frisches Bauernbrot und Butter	12,50 €
Hausgemachter Handkäs' nach "Käslisl Art" mit Schnittlauch-Schmand	
und Zwiebelchen, dazu frisches Bauernbrot und Butter	12,50 €
Flammtilla mit Crème Fraîche, Speck,	
Zwiebeln und Schnittlauchraspeln	11,50 €
HITTER	
OHN	

DAS ORIGINAL SEIT 1999

13,50 €

Flammtilla mit Basilikumschmand, grünem Spargel,

Cherrytomaten, Rucola und Pinienkernen

SALATE

Käse-Wurst-Salat mit Essig und Öl sowie Gewürzgurke	
dazu ofenfrisches Bauernbrot und Butter	12,50 €
oder mit Bratkartoffeln	15,50 €
Gemischter Beilagensalat	6,00 €
Gemischter Kraut-Karotten-Salat	5,00 €
Rahm-Gurkensalat	5,00 €
Großer gemischter Salatteller	11,50€
mit gebackenem Mozzarella und Preiselbeeren	18,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	20,50 €
dazu reichen wir frisches Baguette	

wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen hausgemachtem Kräuter-, Schmand oder Himbeerdressing

BEILAGEN

Steakhouse-Pommes
Süßkartoffelpommes
Bratkartoffeln mit Speck

Kartoffeldippers Eierspätzle Bauernbrot

HAUPTSPEISEN

"Burger Classic"	18,50 €
gegrillter Rinderburger (180g) mit Salat, Gewürzgurken, Tomate,	
gedünsteten Zwiebeln, Burgersauce und Goudakäse,	
dazu eine Beilage nach Wahl	¥**
"Crunchy Chickenburger"	18,50 €
Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade mit Salat, Tomate,	10,00 0
White-Smoke-BBQ-Sauce und würziger Mayonnaise,	
dazu eine Beilage nach Wahl	
	4
Cutch of information	24.50.6
"Gutshofpfanne"	24,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce	
mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	
Spanische Hähnebennfanne"	21 50 6
"Spanische Hähnchenpfanne" 1/ Knahlaushkähnskan auf Kartoffaln Olivan Ranneransini	21,50 €
½ Knoblauchhähnchen auf Kartoffeln, Oliven, Pepperoncini,	
Datteltomaten und Zucchini gebacken in Olivenöl	
½ Hähnchen	20,50 €
mit Paprika edelsüß, Knobipaste oder "Piri-Piri", M. A. I	20,50 €
	1777
dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl	

HAUPTSPEISEN

Cordon Bleu (vom Schweinelachs)	`	24,50 €
gefüllt mit Gouda und gekochtem Schinken, mit Zit	rone und Preiselbeeren,	
dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Be	ilage nach Wahl	
Gebackenes Schnitzel "Wiener Art"		20,50 €
vom Schweinelachs mit Zitronenviertel und Preiselb	eeren,	
dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Be	ilage nach Wahl	
	CA THINK	
Argentinisches Steak "Rodeo Ranch"		35,50 €
250a Roastbeef, dazu eine Beilage nach Wahl	7	

SAUCEN ZU IHREM SCHNITZEL ODER STEAK

Pilzrahmsauce, Zwiebelsauce, Rahmsauce, Calvados-Pfefferrahmsauce, Kochkäs'-Sauce

ORIGINAL "FRANKFURTER GRÜN' SOß"

Frankfurter Grün' Soß

mit halben Eiern und Butterkartöffelchen (vegetarisch)	15,50 €
mit halben Eiern, Butterkartöffelchen und Schnitzel "Wiener Art"	23,50 €

PLATTENGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Hähnchenplatte - Drei ½ Hähnchen	«V	55,50 €
mit würzigen Marinaden: "Piri Piri" und Knobipaste,	COMMANDE OF THE STATE OF THE ST	
dazu Kraut-Karotten-Salat und Steakhouse Pommes		
oder Kartoffeldippers mit Sauerrahm		

Steakplatte 63,50 €

Kleine Steaks vom Roastbeef mit Kräuterbutter sowie Medaillons vom Schweinefilet, dazu Waldpilzrahmsauce und Zwiebelsauce, gewoktes Gemüse und Steakhouse Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffeldippers und Sauerrahm

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Knusprige Süßkartoffelpommes mit einem Dip aus Avocado (vegan) oder Trüffelmayo	11,50 €
"Burger Vegan"	21,50 €
Beyond Meat Patty mit Mango-Chutney, frischer Avocado,	
Rucola, Salat, Tomate, Sprossen, dazu eine Beilage nach Wahl	

FRISCHER SPARGEL VON HEIMISCHEN FELDERN

Von Mitte/Ende April bis zum Ende der Spargelzeit. Diese Endet traditionell am 24. Juni.

Der Grund dafür liegt darin, dass es vom 24. Juni bis zum ersten Frost mindestens 100 Tage sind.

Das ist wichtig, denn das ist genau die Zeit, die der Spargel in etwa braucht um durchzuwachsen und einen grünen Busch zu bilden

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (vegetarisch)	7,50 €
Spargel natur oder paniert "Wiener Art"	
mit Butterkartöffelchen und Sauce Hollandaise (vegetarisch)	26,50 €
mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und würzigem Kochschinken	29,50 €
mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und Schnitzel "Wiener Art"	33,50 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

$\sim SCHI$	
Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes rot-weiß	9,50 €
Knusprige Hähnchennuggets (4 Stück) mit Pommes rot-weiß	9,50 €
Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes rot-weiß	9,50 €
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes rot-weiß oder Rahmsauce	9,50 €
Eierspätzle mit Rahmsauce	4,50 €
DESSERT	
Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und salzig gerösteten Kürbiskernen	8,50 €
3 Bällchen gemischtes Eis mit Schlagsahne	6,50€
Warmes Schoko-Nuss-Soufflé auf Vanillesauce, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	10,50 €
Gebröselte Erdbeerknödel auf Vanillesauce mit Schlagsahne	8,50 €
Sonntags, mit Beginn der Biergartensaison: Sein Al Sein 1999	
Diverse Blechkuchen (1 Stück), auf Wunsch mit Schlagsahne	3,50 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke			Biere frisch vom Fass		
Wasser Hassia	0,3 l	2,50 €	Pils, Helles, Keller,	0,3 I	3,60 €
still oder belebend	0,5 l	3,50 €	Hefe (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €
	1,0 I	5,90 €	Brauerei Schlappeseppel		
Coca Cola, Cola Zero,	0,3 l	3,00 €			
Cola light, Bizzl Mix,	0,5 l	4,00 €	Biere aus der Flasche		
Zitronenlimonade			Hefe dunkel	0,5 l	4,90 €
Almdudler (auch light)	0,35 l	3,50 €	Urbräu (Schwarzbier)	0,5 l	4,90 €
Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,3	3,90 €	Pils alkoholfrei	0,33 I	3,60 €
Tonic Water	0,5 l	4,50 €	Sportmalz	0,33 I	3,60 €
Bionade	0,33 I	3,50 €			
Holunder, Blutorange, Zitrone			Apfelwein	0,25 l	3,60 €
Eistee Pfirsisch & Zitrone			pur, süß- sauergespritzt	0,5 l	4,90 €
				1,01	8,00€
Säfte				2,01	15,00 €
Johannisbeere, Traube,					
Kirschnektar, Maracuja,	0,3 l	3,90 €	Aperitifs		
Bananennektar, Apfel,	0,5 I	4,90 €	Prosecco auf Eis	0,4 I	8,90 €
Orange, Cranberry			Hugo, Black Hugo	0,4 I	8,90 €
			Aperol Spritz	0,4 I	8,90 €
Alle Säfte auch als Schorle			Lillet Wild Berry	0, 4 l	8,90 €

Getränkekarte

Warme Getränke		Digestifs		
Tasse Kaffee	2,90 €	Hühnerhof Kräuterhexe	2 cl	3,50 €
Milchkaffee	3,60 €	Haselnussschnaps	2 cl	3,50 €
Cappuccino	3,60 €	Obstler	2 cl	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €	Willi	2 cl	3,50 €
Latte Macchiato spezial	4,20 €	Ramazotti	2 cl	3,50 €
Kokos, Banane, Schoko, Erdbeere, Mandel	, Amaretto	Malteser	2 cl	3,50 €
Espresso	2,90 €	Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €	Jägermeister	2 cl	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €	Fernet	2 cl	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €	Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Tee - div. Sorten	3,50 €	Marille	2 cl	3,50 €
	Long	drinks		
Jack Daniels Cola	7,90 €	Campari Orangensaft		7,90 €
Vodka Orangensaft	7,90 €	Bacardi Cola		7,90 €
Havanna Cola	7,90 €	Gin Tonic		7,90 €