

## Wir empfehlen als Aperitif

Glas Prosecco brut		€ 4,50
Glas Uhudler-Frizzante		€ 4,80
Glas Prosecco mit Pfirsichmark		€ 4,80
Glas Prosecco mit Erdbeernektar		€ 4,80
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup		€ 4,50
Vermouth hausgemacht süß/trocken	1/16	€ 5,50
Campari Orange oder Soda		€ 4,50
Glas Gelber Muskateller	1/8	€ 4,90



## Bistro-Gerichte

### Handgeschnittene Steakpommes C, G, M

mit 2 Saucen (Ketchup & Knoblauchsauce)

€ 6,50

### Raffel's Beef Burger A, C, G, M, N, O, P

mit Pommes frites und 2 Saucen (Cocktail- und Knoblauchsauce)

€ 11,90

### Chicken Burger A, C, G, M, N, O, P

mit gebackenem Hühnerfilet, Salatgarnitur

Pommes frites und 2 Saucen (Cocktail- und Knoblauchsauce)

€ 11,90

### Chicken-Wrap A, C, M, O

mit knackigen Salaten, gegrillten Hühnerstreifen  
und Cocktailsauce

€ 13,50

### Club Sandwich A, C, F, G, M, O

gegrilltes Hühnerfilet auf Toast, Cocktailsauce, Blattsalat, Tomaten,  
Rührei und Pommes frites

€ 14,50

An Sonn- und Feiertagen gibt es die Bistrogerichte erst ab 15:00 Uhr!



## Vorspeisen

### Beef Tatare A, C, F, G, M, O

mit Zwiebeln, Kapern, Wachtelei, Senfmayonnaise, Butter und Toast

€ 15,50

### Sautierte Gänseleber A, G, O

auf glacierten Apfelscheiben mit Trüffelpüree

klein 100 g

€ 19,00

groß 150 g

€ 28,00

## Salate

### Blattsalat oder gemischter Salat

nach Wahl mit Kernöl-, O Joghurt-Kräuter- C, G, M, O  
oder Cocktaildressing C, M, O

€ 4,90

### Vogel-Kartoffelsalat A, C, L, M, O, P

mit Ei, Kürbiskernen, Kernöl und gerösteten  
Schwarzbrotwürfeln

ohne Speck

€ 8,00

mit Speck

€ 9,00

### Weizer Schafkäse im Vulcanoschinkenmantel G, O

gebraten, auf mariniertem Blattsalat

€ 13,50

### Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade A, C, M, O

gebacken, auf Sommersalaten mit Cocktaildressing

€ 13,80

### Riesengarnelen im Knuspermantel A, B, C, G, M, O

gebacken (4 Stk.), auf bunten Salaten mit Kräutersauce

€ 19,50

## Suppen

### Klare Bouillon L, P

mit Leberknödel, A, C Frittaten A, C, G oder Grießnockerl A, C € 4,70

**Bauernschwammerlsuppe mit Heidensterz** A, G, L, O € 6,50

### Burgenländische Krautsuppe A, L, M, O

mit Selchwürstel und Sauerrahm € 8,50

## Hauptgerichte

### Wiener Schnitzel A, C

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken,  
mit Erbsenreis G, L oder Pommes frites

vom Schwein € 14,50

vom Kalb € 21,00

### Schweinsmedaillons und Filetspitzen vom Rind A, C, G, L, O

à la Provence (mit Weinrahmsauce und Schwammerln,  
in der Pfanne serviert) mit Zupfnockerln € 24,00

### Gegrillte Maishendlbrust G, L, M, O

im Thymiansaft, mit grünem Reis und buntem Gemüse € 20,00

### Wiener Zwiebelrostbraten A, G, L, M, O

mit Bratkartoffeln € 22,00

### Tagliata vom Kalb A, C, G, O

mit Rucola, Kapern, Pinienkernen und Parmesan,  
dazu knusprige Kartoffeln € 27,00

## Filetsteak vom Angusbeef

gereift

180 g

€ 25,00

240 g

€ 29,00

### Saucen wahlweise:

Kräuterbutter G, H, M

€ 2,00

Pfefferrahmsauce G, L, M, O

€ 3,00

Barbecue-Sauce L, M

€ 2,00

Schwammerlrahmsauce G, L, O

€ 4,00

### Beilagen nach Wahl:

Pommes frites handgeschnitten

€ 3,50

Rosmarinkartoffeln

€ 3,50

Mediterranes Gemüse L

€ 4,00

## Fischgerichte

**Gebackenes Welsfilet** aus der Teichwirtschaft Eltendorf A, C, D, G, L, M, N, O, P

mit Kartoffel-Vogelersalat

€ 21,00

**Gebratenes Welsfilet** aus der Teichwirtschaft Eltendorf A, B, D, E, G, H, L, N, O, R

mit pikanten Gewürzen, dazu Rosmarin- Petersilienkartoffeln

und Kräuterbutter

€ 21,00

**Branzino filets** A, B, C, D, G, L, M, O

auf Parmesanrisotto mit glacierten Babykarotten

€ 23,00

## Kindergerichte

**Kinder-Wiener** mit Pommes frites und Ketchup A, C

€ 9,50

**Spaghetti** mit Tomatensauce A, C, G, L

€ 6,50

**Fischstäbchen gebacken** mit Erbsenreis A, C, D, L

€ 9,50

**Nockerln mit Rahmsauce** A, C, G, L

€ 6,50

## Vegetarische Gerichte

### Vegi Burger A, C, G, M, N

mit Rucola- und Blattsalat, gegrilltem Schafskäse,

Tomaten, Zwiebel, Pommes frites, Zaziki und Knoblauchdip

€ 11,50

### Vegi-Wrap A, C, G, M

mit gegrilltem Gemüse, Büffel-Mozzarella,

Salat und Knoblauchsauce

€ 12,50

### Spinatknödel A, C, G

mit Salbeibutter und Schmortomaten

€ 12,00

### Steinpilzrahmtagliatelle mit gehobeltem Parmesan A, C, G, L, O

€ 13,50



# Vegane Gerichte

## Tomatensuppe F, L

mit Basilikum und grünem Pfeffer

€ 4,90

## Falafelburger F, O, M

mit Eisbergsalat, Zwiebelringen, Tomaten und Essiggurkerl,  
Pommes frites und Avocado-Limettenmayo

€ 11,50

## Vegane Buddha-Bowl M, O

Jasminreis, Gurke, Kirschtomaten, Avocado und Radiesschen,  
gebratene Tofuwürfeln, knusprige Kichererbsen und Spicy Mayo

€ 13,50

## Vegane Sorbets nach Wahl

Zitronen-, Mango-, Apfel-, Himbeer pro Kugel

€ 2,00

## Vegane Eissorten:

Kokos-Heidelbeer, Toffee-Caramell pro Kugel

€ 2,00



# Desserts

<b>Torten</b> nach Wahl	€ 4,90
<b>Haustorte</b> Schoko-Trüffel	€ 5,90
<b>Topfenstrudel   Strudel der Saison</b> A, C, G mit Vanille-Erdbeersauce	€ 6,50
<b>Somlauer Nockerln</b> A, C, E, G, H, O mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 6,50
<b>Cafe Affogato</b> G Kugel Vanilleeis mit Illy-Espresso	€ 4,90
<b>Hausgemachte Sorbets</b> frisch gerührt: Zitronen-, Mango-, Apfel-, Himbeersorbet pro Kugel	€ 2,00
mit Prosecco aufguss O	€ 4,90
mit Vodka aufguss	€ 4,90

## Allergeninformation für unsere Gäste

A	Glutenhaltiges Getreide	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch und Laktose	O	Sulfite
C	Ei	H	Schalenfrüchte (Nüsse)	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		

Die Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern.



