

## Kleiner Hunger | Snacks

Schinken-Käse-Toast   Salatgarnitur	€ 7,50
Schweizer Wurstsalat mit Gebäck	€ 11,50
Gemischte Speck-Käseplatte mit Gebäck	€ 14,00
Currywurst   Brot	€ 9,00
Currywurst   Pommes	€ 11,50

## Für unsere kleinen Gäste

Micky Maus   kleines Wienerschnitzel   Pommes	€ 9,50
Max und Moritz   Grillwürstel   Pommes	€ 8,50
Pinocchio   Spaghetti mit Tomatensauce	€ 7,50
Spider Man   Spätzle mit Sauce	€ 6,00

*Preise incl. 10% Mwst.*

## Suppen

**Kräftige Rindsuppe mit**

**Leberknödel  
Speckknödel  
Pressknödel  
Fritatten** € 4,80

**Knoblauchsuppe** € 5,80

## Vorspeisen

**6 Stück Weinbergschnecken** € 12,60  
Kräuterbutter | Toast

**6 Stück Garnelen** € 12,60  
Knoblauchbutter | Toast

**Carpaccio vom Rind** € 15,00  
Blattsalate | Parmesan | Toast

**Gräuchertes Forellenfilet** € 11,00  
Preiselbeerschaum | Butter | Toast

**Knoblauchbrot** € 3,50

*Preise incl. 10% Mwst.*

## Gisi´s Klassiker

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein   Pommes frites	€ 17,00
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein   Pommes frites	€ 19,50
<b>Tiroler Leber</b> Röstzwiebel   Speckscheiben   Bratkartoffeln	€ 15,50
<b>Grillteller</b> ( Rind und Schweinemedallions) Pommes frites   Gemüse   Kräuterbutter   Cocktailsauce	€ 20,00
<b>Gegrilltes Hühnerfilet</b> Potatoe Wedges   Gemüse   Kräuterbutter	€ 19,50
<b>Holzfäller-Steak</b> Bratkartoffeln   Spiegelei   Röstzwiebel	€ 20,00
<b>Fischgrillteller</b> ( Saibling, Seehecht, Zander, Forelle ) Petersilienkartoffel   Gemüse   Kräuterbutter	€ 21,00
<b>Champignonschnitzel</b> Reis	€ 17,00

## Unser Tipp

<b>“Gisi“ Burger</b> 100% Rindfleisch   Salat   Zwiebel   Tomate Speck   Barbecue-Sauce   Pommes frites	€ 17,50
<b>“Chicken“ Burger</b> 100% Hühnerfilet   Salat   Zwiebel   Tomate Cocktail-Sauce   Potatoe Wedges	€ 17,50
<b>“Stadl“ Burger</b> Gemischtes Patty   Salat   Zwiebel   Tomate Speck   Käse   Gurke   Barbecue-Sauce   Pommes frites	€ 17,50

*Preise incl. 10% Mwst.*

## Vegetarisch

<b>Knödeltris</b> (Spinat,-Käse,-Pilzknödel) Geschmolzene Butter   Parmesan	€ 14,50
<b>Käsespätzle</b>   Röstzwiebel	€ 13,00
<b>Gemüsegröstl</b>   Spiegelei	€ 12,50
<b>Gemüse-Früchte Curry mit Reis</b> 	€ 14,00

## Salate

<b>Fischsalat</b> Bunter Salatteller   gegrillte Fischfilets	€ 16,50
<b>Fitnesssalat</b> Bunter Salatteller   gegrillte Hühnerfiletstreifen	€ 16,50
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	€ 4,20
<b>Knoblauchbrot</b>	€ 3,50

## Nudelgerichte

<b>Spaghetti</b> “Napolitana”	€ 10,50
<b>Spaghetti</b> “Bolognese”	€ 12,00
<b>Spaghetti</b> “Carbonara“	€ 13,00
<b>Tagliatelle</b>   Hühnerfiletstreifen   Broccoli   Rahmsauce	€ 14,50
<b>Tagliatelle</b>   Garnelen   Tomaten   Zucchini   Knoblauch	€ 16,50

*Preise incl. 10% Mwst.*

## Hausgemachte Pizza

<b>Pizza "Margherita"</b>	€ 10,00
<b>Pizza "Parma"</b> Salamipizza	€ 11,00
<b>Pizza "Prosciutto"</b> Schinkenpizza	€ 11,00
<b>Pizza "Funghi"</b> Schinken   Champignons	€ 12,50
<b>Pizza "Tonno"</b> Thunfisch   Zwiebel	€ 12,50
<b>Pizza "Diabolo"</b> Salami   Pfefferoni   Paprika   Knoblauch   Scharf !!!	€ 12,50
<b>Pizza "Hawaii"</b> Schinken   Ananas	€ 12,50
<b>Pizza "Gisi"</b> Schinken   Salami   Thunfisch   Knoblauch	€ 12,50
<b>Pizza "Calzone"</b> Schinken   Champignons	€ 12,50
<b>Pizza "Tifosi"</b> Speckstreifen   Zwiebel   Mais   Knoblauch	€ 12,50
<b>Pizza "Popeye"</b> Tomaten   Blattspinat   Champignons   Knoblauch	€ 12,50
<b>Pizza "Capricciosa"</b> Schinken   Champignons   Artischocken   Pfefferoni	€ 12,50
<b>Pizza "Speziale"</b> Parmaschinken   Parmesan	€ 13,50
<b>Pizza "Quattro Stagioni"</b> Schinken   Salami   Champignon   Artischocken   Knoblauch	€ 12,50
<b>Pizza "Insalata"</b> Calzone gefüllt mit frischen Salat und Joghurtdressing	€ 13,00
<b>Pizza "08   15"</b> halb Calzone   halb Diabolo	€ 13,50
<b>Extra Bestellungen</b>	€ 1,00

## Süßes

Kaiserschmarrn   Apfelmus	€	13,00
Eispalatschinke Vanilleeis   Schokosauce   Schlagobers	€	8,00
Mohr im Hemd ( Schokosouffle )   Schlagobers   Früchte	€	8,00
2 St. Marillenknödel mit Vanillesauce und Früchten	€	8,00
Germknödel mit Vanillesauce	€	7,50
Apfelstrudel	€	3,50
Topfenstrudel	€	3,50
Portion Sahne	€	1,50
Portion Vanillesauce	€	2,50
3 Kugeln Gemischtes Eis	€	6,00
3 Kugeln Gemischtes Eis   Schlagobers	€	6,50
Heiße Liebe	€	8,00
Bananensplit	€	8,00
Coupe Dänemark	€	7,50
Stadlbecher	€	8,00
Eiskaffee	€	7,50
Affogato al Caffè	€	4,50

*Preise incl. 10% Mwst.*

## Biere

0,5l Holzkirchner vom Faß	€	4,60
0,3l Holzkirchner vom Faß	€	3,60
0,15l Holzkirchner vom Faß	€	2,50
0,5l König Ludwig Hefe-Weizenbier hell   dunkel   alkoholfrei	€	4,80
0,5l Radler	€	4,80
0,3l Radler	€	3,60
0,5l Warsteiner Alkoholfrei	€	4,80

## Alkoholfreie Getränke

0,33l Almdudler	€	3,90
0,33l Cola light	€	3,90
0,33l Cola	€	3,90
0,33l Fanta	€	3,90
0,33l Spezi	€	3,90
0,25l Tonic oder Bitter Lemon	€	3,90
0,25l Fruchtsaft Johannisbeer   Apfel   Mango   Orange	€	3,90
0,35l Mineralwasser	€	3,50

## Offene Weine

1/8l Zweigelt	€	3,50
1/8l Grüner Veltliner	€	3,50
1/4l G´ spritzter Weißwein   Rotwein	€	3,50

## Heiße Getränke

Espresso	€	2,50
Verlängerter	€	3,10
Cappuccino	€	3,80
Latte Macchiato	€	3,80
Haferl Tee	€	3,10

Preise incl. 20% Mwst.

## Unsere feinen Schnäpse

Kainer Kirschbrand 2cl	€	4,00
Kainer Williamsbrand 2cl	€	4,00
Kainer Marillenbrand 2cl	€	4,00
Kainer Zirbenbrand 2cl	€	4,00
Kainer Himbeerbrand 2cl	€	4,00
Kainer Vogelbeerbrand 2cl	€	4,50
Kainer Heidelbeerbrand 2cl	€	4,50

## Sekt

Schlumberger 0,75l	€	28,00
Prosecco 0,70l	€	26,00
Piccolo 0,2l	€	10,00

## Spirituosen 2cl

Obstler	€	3,40
Williams	€	3,40
Marillenbrand	€	3,40
Marillenlikör	€	3,40
Wodka	€	3,40
Inländer Rum	€	3,40
Fernet	€	4,00
Jägermeister	€	4,00
Amaretto Disaronno	€	4,00
Baileys	€	4,00
Martini 4cl	€	4,50
Campari-Soda	€	5,50
Campari-Orange	€	6,50
Aperol Spritz	€	6,80
Hugo	€	5,50

*Preise incl. 20% Mwst.*



# Flaschenweine weiß 0,75 l

## Weinviertel DAC - Ried Seeleiten

€ 26,-

1/8 € 4,50

GRAND GOLD Frankfurt und GOLD NÖ

Unser Weinviertel DAC - das Aushängeschild für das Weinviertel - ist ein sortentypischer Grüner Veltliner, klassisches Pfefferl, feines Bouquet, saftige Frucht, knackige gut integrierte Säure. Trinkanimierender Wein der zu vielen Gelegenheiten und Speisen der perfekte Partner ist. (Fleisch, Fisch, Salate und Co)

## Gelber Muskateller - Ried Stadtweingarten

€ 26,-

1/8 € 4,50

Heller trinkfreudiger, extrem fruchtiger, gelbgrüner Muskateller. Lang haftenbleibende geschmacksfrische Muskattrauben, lebendig, milde Säure; viel Frucht und Charme. Idealer, appetitanregender Aperitif Wein oder als Begleitung vieler Käsevariationen.

## Chardonnay

€ 26,-

1/8 € 4,50

Goldglänzender Extrakt reicher Chardonnay, Reife Nase, harmonisches Früchtespiel von Zitrus, gelber frischer Apfel, Birnenfrucht und reife Stachelbeere. Passend zu deftigen Speisen.

## Chardonnay „Selection“

€ 26,-

1/8 € 4,50

Weingut Josef Salzl, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

Äußerst fruchtintensive Nase, Pfirsich, Stachelbeer, Holunder, exotische Früchte wie Mango und Maracuja, etwas Banane, frische Mineralik und feine Kräuterwürze. Cremig im Abgang.

## Grüner Veltliner Alte Reben DAC

€ 26,-

1/8 € 4,50

Weingut Forstreiter, Krems, Kremstal, Niederösterreich

Ausgesprochen interessanter Duft, viele Facetten, wilde Kräuter, Senfkörner. Angenehme tiefe im Glas.

Komplexität von den Alten Reben, Schmelz und gute Länge, cremige Textur. Im Abgang sanfte Frucht und Würze.

*Preise incl. 20% Mwst.*

# Flaschenweine rot 0,75 l

## Roesler - Ried Lange Vierteln

€ 26,-

1/8 € 4,50

Ein junger und extrem fruchtiger Rotwein, er besticht durch seine extrem dunkle Farbe mit reichlich Extrakt, Körper und Tannin, sehr fruchtige Waldbeerenaromen, vollmundig am Gaumen.

Lediglich 137 Hektar wurden bislang in Österreich ausgepflanzt.

## Zweigelt - Ried Wolfsthaler (NÖ GOLD 2021)

€ 26,-

1/8 € 4,50

Unser Zweigelt besticht durch seine reife Zwetschkenfrucht, zarter Hauch von Brombeeren und Kirsche, seine Charakteristik im Glas: sehr dunkles Rubingranat mit violette Reflexen. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, saftig, rund und elegant.

## Cuvée rot - Ried Lange Vierteln

€ 26,-

1/8 € 4,50

Ein Cuvée aus Roesler und Zweigelt, der die Vorteile beider Sorten vereint. Waldbeerenaroma trifft auf reife Zwetschkenfrucht und auch Aromen von Brombeeren und Kirschen sind mit dabei. Ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, sehr empfehlenswert zu Fleisch- und Wildgerichten, bzw. zu Fisch.

*Preise incl. 20 % Mwst.*