

Herbstkarte November 2024

Limoncello Spritz 6,90 €

Herbstlicher Aperol Spritz mit Birnensaft und Zimt 6,90 €

Vorspeisen und Suppen



Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kübiskernöl 6,80 €

Maronensuppe mit Sahnehaube 6,80 €

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um
Voranmeldung unter 08043/9100*

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1.00 Euro



Klassiker

Senfrahmgeschnetztes (Schwein) mit Reis 17,90 €

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle 16,90 €

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und
Preiselbeeren 22,90 €*

*Pfefferspieß (Schweinsfilet) mit hausgemachter Pfeffersosse,
dazu Pommes frites 21,90 €*

Nudeln und vegetarische Gerichte:

*Hirtenmakaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken,
Erbsen und frischem Parmesan 16,90 €*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 16,90 €

*Vegan: No Chicken nuggets (Proteinbasis) mit Pommes frites und
Gurkensalat 16,90 €*

Kleiner gem. Salatteller 5,80 €

*Bitte denken Sie frühzeitig an eine Reservierung für die
Weihnachtsfeiertage und Silvester.*



Der Herbst lässt grüßen:

Hausgemachter Eierpunsch mit Zimt und Sahne 4,70 €

Herbstlicher Aperol Spritz mit Birnensaft und Zimt 6,90 €

*Kürbisfalafel auf buntem Salatteller mit eingelegtem
Kürbis und gerösteten Kürbiskernen 15,90 €*

Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch 14,90 €

2 St. Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln 13,90 €

Glutenfrei:

*Hähnchensteak gebraten mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
an Salatgarnitur 17,90 €*



Wochenschmankerl

Donnerstag:

*Gebackener Leberkäse mit Spiegelei an hausgemachtem
Kartoffelsalat 14,90 €*

Freitag:

*Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und
Remouladensauce 13,90 €*

Samstag:

*Schupfnudelpfanne nach „Züricher Art“ mit Egerlingen,
Champignons und geschnetzeltem Hühnchen in
Rahm 22,90 €*

Sonntag:

*Steirisches Rindfleisch in Meerrettichrahm, mit
Gemüsejulienne und Kartoffeln 15,90 €*

Kuchen und Dessert:

Zwetschgenstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Käsekuchen 3,90 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Dessert:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker,

dazu Apfelmus 12,80 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 8,20 €

Schokobecher mit Schokoladensauce und Sahne 8,20 €

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,20 €

Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,90 €

Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,60 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger - Umbestellung 1.00 Euro



Spezialitäten des Hauses:

American Steak Toast Surf & Turf

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet, meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit hausgemachter Cocktailsauce 26,90 €

Clubsandwich Spezial:

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet meets Hühnchensteak, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit zweierlei Saucen 19,90 €

Dazu Pommes frites 4,50 €

Dazu Country potatoes 4,50 €

Jachenauser Galgen (Huhn, Rind, Schwein)

mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und

kleinem gemischtem Salat 27,90 €

Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans aus Wegscheid, dazu reichen wir Kartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 22,90 €

Herbstkarte November 2024

Limoncello Spritz 6,90 €

Herbstlicher Aperol Spritz mit Birnensaft und Zimt 6,90 €

Vorspeisen und Suppen



Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kübiskernöl 6,80 €

Maronensuppe mit Sahnehaube 6,80 €

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um
Voranmeldung unter 08043/9100*

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1.00 Euro



Klassiker

Senfrahmgeschnetztes (Schwein) mit Reis 17,90 €

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle 16,90 €

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und
Preiselbeeren 22,90 €*

*Pfefferspieß (Schweinsfilet) mit hausgemachter Pfeffersoße,
dazu Pommes frites 21,90 €*

Nudeln und vegetarische Gerichte:

*Hirtenmakaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken,
Erbsen und frischem Parmesan 16,90 €*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 16,90 €

*Vegan: No Chicken nuggets (Proteinbasis) mit Pommes frites und
Gurkensalat 16,90 €*

Kleiner gem. Salatteller 5,80 €

*Bitte denken Sie frühzeitig an eine Reservierung für die
Weihnachtsfeiertage und Silvester.*



Der Herbst lässt grüßen:

Hausgemachter Eierpunsch mit Zimt und Sahne 4,70 €

Herbstlicher Aperol Spritz mit Birnensaft und Zimt 6,90 €

*Kürbisfalafel auf buntem Salatteller mit eingelegtem
Kürbis und gerösteten Kürbiskernen 15,90 €*

Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch 14,90 €

2 St. Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln 13,90 €

Glutenfrei:

*Hähnchensteak gebraten mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
an Salatgarnitur 17,90 €*



Wochenschmankerl

Donnerstag:

*Gebackener Leberkäse mit Spiegelei an hausgemachtem
Kartoffelsalat 14,90 €*

Freitag:

*Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und
Remouladensauce 13,90 €*

Samstag:

*Schupfnudelpfanne nach „Züricher Art“ mit Egerlingen,
Champignons und geschnetzeltem Hühnchen in
Rahm 22,90 €*

Sonntag:

*Steirisches Rindfleisch in Meerrettichrahm, mit
Gemüsejulienne und Kartoffeln 15,90 €*

Kuchen und Dessert:

Zwetschgenstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Käsekuchen 3,90 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Dessert:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker,

dazu Apfelmus 12,80 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 8,20 €

Schokobecher mit Schokoladensauce und Sahne 8,20 €

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,20 €

Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,90 €

Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,60 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger - Umbestellung 1.00 Euro



Spezialitäten des Hauses:

American Steak Toast Surf & Turf

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet, meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit hausgemachter Cocktailsauce 26,90 €

Clubsandwich Spezial:

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet meets Hühnchensteak, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit zweierlei Saucen 19,90 €

Dazu Pommes frites 4,50 €

Dazu Country potatoes 4,50 €

Jachenaue Galgen (Huhn, Rind, Schwein)

mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und

kleinem gemischtem Salat 27,90 €

Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans aus Wegscheid, dazu reichen wir Kartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 22,90 €

Herbstkarte November 2024

Limoncello Spritz 6,90 €

Herbstlicher Aperol Spritz mit Birnensaft und Zimt 6,90 €

Vorspeisen und Suppen



Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kübiskernöl 6,80 €

Maronensuppe mit Sahnehaube 6,80 €

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um
Voranmeldung unter 08043/9100*

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1.00 Euro



Klassiker

Senfrahmgeschnetztes (Schwein) mit Reis 17,90 €

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle 16,90 €

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und
Preiselbeeren 22,90 €*

*Pfefferspieß (Schweinsfilet) mit hausgemachter Pfeffersosse,
dazu Pommes frites 21,90 €*

Nudeln und vegetarische Gerichte:

*Hirtenmakaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken,
Erbsen und frischem Parmesan 16,90 €*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 16,90 €

*Vegan: No Chicken nuggets (Proteinbasis) mit Pommes frites und
Gurkensalat 16,90 €*

Kleiner gem. Salatteller 5,80 €

*Bitte denken Sie frühzeitig an eine Reservierung für die
Weihnachtsfeiertage und Silvester.*



Der Herbst lässt grüßen:

Hausgemachter Eierpunsch mit Zimt und Sahne 4,70 €

Herbstlicher Aperol Spritz mit Birnensaft und Zimt 6,90 €

*Kürbisfalafel auf buntem Salatteller mit eingelegtem
Kürbis und gerösteten Kürbiskernen 15,90 €*

Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch 14,90 €

2 St. Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln 13,90 €

Glutenfrei:

*Hähnchensteak gebraten mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
an Salatgarnitur 17,90 €*



Wochenschmankerl

Donnerstag:

*Gebackener Leberkäse mit Spiegelei an hausgemachtem
Kartoffelsalat 14,90 €*

Freitag:

*Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und
Remouladensauce 13,90 €*

Samstag:

*Schupfnudelpfanne nach „Züricher Art“ mit Egerlingen,
Champignons und geschnetzeltem Hühnchen in
Rahm 22,90 €*

Sonntag:

*Steirisches Rindfleisch in Meerrettichrahm, mit
Gemüsejulienne und Kartoffeln 15,90 €*

Kuchen und Dessert:

Zwetschgenstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Käsekuchen 3,90 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Dessert:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker,

dazu Apfelmus 12,80 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 8,20 €

Schokobecher mit Schokoladensauce und Sahne 8,20 €

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,20 €

Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,90 €

Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,60 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger - Umbestellung 1.00 Euro



Spezialitäten des Hauses:

American Steak Toast Surf & Turf

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet, meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit hausgemachter Cocktailsauce 26,90 €

Clubsandwich Spezial:

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet meets Hühnchensteak, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit zweierlei Saucen 19,90 €

Dazu Pommes frites 4,50 €

Dazu Country potatoes 4,50 €

Jachenaue Galgen (Huhn, Rind, Schwein)

mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und

kleinem gemischtem Salat 27,90 €

Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans aus Wegscheid, dazu reichen wir Kartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 22,90 €