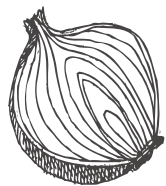




SPEISEN
warme Küche von
11.00–15.00 Uhr



Ketchup, Preiselbeeren,
Senf, Mayonnaise
0.60



zur
HALTSTELL
Gasthaus Konditorei

SUPPEN

FRITTATEN- ODER BACKERBESENSUPPE
mit hausgemachter Gemüsebrühe
3.50

VEGETARISCH

GEMÜSEGRÖSTL
frisches Gemüse und Kartoffel in der
Pfanne gebraten mit Schafkäsewürfel
9.60

KAROTTEN-ZUCCHINI-LAIBCHEN
mit buntem Salat und Dip
9.10

KÄSESPÄTZLE
mit frischem und geröstetem Zwiebel
9.40

GEMÜSESPÄTZLE
frisches Gemüse in der Pfanne gebraten
in Obersauce
9.10

CHAMPIGNONS
frisch gebacken in Semmelpanade
mit Kartoffeln, Salat und Tartare Dip
9.30



HAUPTSPEISEN

SPINATSPÄTZLE
mit Schinkenstreifen in Obersauce
8.20



SPÄTZLEPFANNE
mit knusprig gebratenen
Hühnerfiletstreifen in Obersauce
9.60

LACHSFORELLENFILET
vom Grill auf buntem marktfrischem
Gemüse und Petersilkkartoffeln
13.10

SEELACHS
in der Knusperpanade gebacken
dazu Petersilkkartoffeln und Tartare Dip
10.90

WIENER SCHNITZEL
mit knusprig gebackenen Pommes
oder Petersilkkartoffeln
Huhn 10.90 | Schwein 9.90

CORDON BLEU
mit knusprig gebackenen Pommes
oder Petersilkkartoffeln
Huhn 11.70 | Schwein 10.70

BERNER WÜRSTEL
knusprig gebraten in der Pfanne
dazu Pommes und bunter Salat
9.80

SALATE

mit hausgemachtem Joghurt dressing



BACKHENDLSTREIFEN
in Kürbiskernpanade, dazu bunter Salat
und ein Schuss Kürbiskernöl
9.80

HÜHNERSTREIFEN
mit Mandelsplitter in der Pfanne
gebraten, dazu bunter Salat und ein
knuspriges Toastbrot
10.10

KICHERERBSEN & SCHAFKÄSE
gemischt mit Lauch, Äpfel und grünem
Salat in Essig-Öl Marinade, dazu ein
knuspriges Toastbrot
9.80

KARTOFFEL & SPECK
mit Zwiebel in der Pfanne gebraten
dazu bunter Salat
9.50

THUNFISCH
mit gekochtem Ei und frischem Zwiebel
auf buntem Salat, dazu ein knuspriges
Toastbrot
9.90

SALATSCHÜSSEL
bunter Salat
3.50





WARMES

KAFFEE

Espresso	2.90
Verlängerter	2.90
kleiner Brauner	2.90
großer Brauner	3.40
Wiener Melange	3.30
Cappuccino mit Obers	3.30
Hauskaffee	3.60
Latte Macchiato	3.60
Afogatto	4.10



TEE

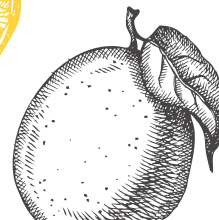
Früchtetee	2.70
Schwarztee	2.70
Grüntee	2.70
Pfefferminztee	2.70
Kräutertee	2.70
Kamillentee	2.70



HEISSE SCHOKOLADE	2.90
mit Schlagobers	3.30



zur
HALTSTELL
Gasthaus Konditorei



KALTES



Coca-Cola	3.10
Frucade	3.10
Schartner Bombe	3.10
Almdudler	3.10
Eistee Pfirsich	3.30
Bitter Lemon	3.30

Römerquelle still/prickelnd	2.80
Soda Zitrone 0,3L/0,5L	2.80/3.10
Fruchtsaft 0,2L	3.20
(Apfel, Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Zwetschke, Marille)	

Fruchtsaft Leitung 0,3L/0,5L	3.30/3.50
Fruchtsaft Spritz 0,3L/0,5L	3.50/3.80

**FRISCHE
HAUSGEMACHTE
LIMONADE**
0,5L 3,60



SCHNÄPSE

Marille 2 cL	3.20
Birne 2 cL	3.20
Prosecco 0,1L	3.60
Prosecco Orange 0,1L	3.60
Campari Soda 4cl	4.20
Campari Orange 4cl	4.50

BIER

EGGENBERG

vom Fass 0,3L/0,5L	3.40/3.90
Bio Naturtrüb Zwickel 0,5L	4.10
Radler Almdudler 0,3L/0,5L	3.70/4.10

ERDINGER WEIZEN

Flasche 0,3L/0,5L	3.80/4.10
-------------------	-----------

ALKOHOLFREI

Freibier Flasche 0,3L/0,5L	3.40/3.90
Weizen Flasche 0,5L	4.10

WEIN

WEISSWEIN

GV Schweiger 0,125L	2.60
GV Gmirk 0,125L	3.50
Sauvignon Blanc 0,125L	3.80
Gespritzter 0,25L	2.90
Sommerspritzer 0,25L/0,5L	2.40/3.70

ROTWEIN

Zweigelt Hillinger 0,125L	2.60
Most Spritz 0,3L/0,5L	2.30/2.70
Spritz Aperol 0,25L	4.10
Prosecco Aperol 0,25L	4.70