



SPEISEN
warme Küche von
11.00–15.00 Uhr



Ketchup, Preiselbeeren,
Senf, Mayonnaise
0.80



zur
HALTSTELL
Gasthaus Konditorei

SUPPEN

**FRITTATEN- ODER
KASPRESSKNÖDELSUPPE**
mit hausgemachter Gemüsebrühe
3.50

SALATE

mit hausgemachtem Joghurtdressing

BACKHENDLSTREIFEN
in Kürbiskernpanade, dazu bunter Salat
und ein Schuss Kürbiskernöl
9.90

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

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

SALATSCHÜSSEL
bunter Salat
3.70



HAUPTSPEISEN

HÜHNERBRUST*
am Grill gebraten auf Vollkornnudeln mit
fruchtigem Tomaten-Chili-Pesto
10.90



SPÄTZLEPFANNE
mit knusprig gebratenen
Hühnerfiletstreifen in Obersauce
9.60

FISCH DES TAGES
- Fragen Sie uns -
auf Kartoffel-Linsen-Gemüse
13.50

LACHSFORELLENFILET
vom Grill auf buntem marktfrischem
Gemüse und Petersilkkartoffeln
13.10

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
9.90

VEGETARISCH



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

VOLLKORNPASTA*
in fruchtiger Tomaten-
Kichererbsen-Sauce
mit Parmesan
9.80

GORGONZOLAPASTA*
Vollkornnudeln mit Radicchio und
Walnüssen in cremiger Gorgonzola-
rahmsauce
9.80

KÄSESPÄTZLE
mit frischem und geröstetem Zwiebel
9.40

SPINATSPÄTZLE
in Champignon-Obersauce
8.80

CHAMPIGNONS
frisch gebacken in Semmelpanade
mit Kartoffeln, Salat und Tartare Dip
9.50



* Unsere Pastagerichte gibt es auf
Wunsch auch glutenfrei.



WARMES

KAFFEE

Espresso	2.90
Verlängerter	3.00
kleiner Brauner	3.00
großer Brauner	3.50
Wiener Melange	3.40
Cappuccino mit Obers	3.40
Hauskaffee	3.90
Latte Macchiato	3.90
Afogatto	4.30



TEE

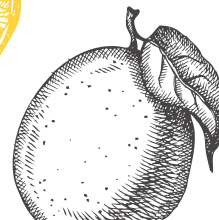
Bio Früchtereigen	3.20
Bio Darjeeling (schwarz)	3.20
Bio Dragon Sencha (grün)	3.20
Kamille	3.20
Bio Bergkräuter	3.20
Rooibos Orange Sahne	3.20



HEISSE SCHOKOLADE	3.10
mit Schlagobers	3.50



zur
HALTSTELL
Gasthaus Konditorei



KALTES



Coca-Cola	3.20
Frucade	3.20
Schartner Bombe	3.20
Almdudler	3.20
Eistee Pfirsich	3.40
Bitter Lemon	3.40

Römerquelle still/prickelnd	2.90
Soda Zitrone 0,3L/0,5L	2.90/3.20
Fruchtsaft 0,2L	3.30
(Apfel, Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Zwetschke, Marille)	

Fruchtsaft Leitung 0,3L/0,5L	3.40/3.60
Fruchtsaft Spritz 0,3L/0,5L	3.60/3.90

**FRISCHE
HAUSGEMACHTE
LIMONADE**
0,5L 3,70



SCHNÄPSE

Marille 2 cL	3.30
Birne 2 cL	3.30
Prosecco 0,1L	3.70
Prosecco Orange 0,1L	3.70
Campari Soda 4cl	4.30
Campari Orange 4cl	4.60

BIER

EGGENBERG

vom Fass 0,3L/0,5L	3.50/4.00
Bio Naturtrüb Zwickel 0,5L	4.20
Radler Almdudler 0,3L/0,5L	3.80/4.20

ERDINGER WEIZEN

Flasche 0,3L/0,5L	3.90/4.20
-------------------	-----------

ALKOHOLFREI

Freibier Flasche 0,3L/0,5L	3.60/4.00
Weizen Flasche 0,5L	4.20

WEIN

WEISSWEIN

GV Schweiger 0,125L	2.70
GV Gmirk 0,125L	3.60
Sauvignon Blanc 0,125L	3.90
Gespritzter 0,25L	3.00
Sommerspritzer 0,25L/0,5L	2.50/3.80

ROTWEIN

Zweigelt Hillinger 0,125L	2.70
Most Spritz 0,3L/0,5L	2.40/2.80
Spritz Aperol 0,25L	4.20
Prosecco Aperol 0,25L	4.80