



**SPEISEN**  
warme Küche von  
11.00–15.00 Uhr



Ketchup, Preiselbeeren,  
Senf, Mayonnaise  
1.20



zur  
**HALTSTELL**  
Gasthaus Konditorei

## SUPPEN

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

## SALATE

mit hausgemachtem Joghurtdressing

**BACKHENDLSTREIFEN**  
in Kürbiskernpanade, dazu bunter Salat,  
Kartoffelsalat und etwas Kürbiskernöl  
10.70

**HÜHNERSTREIFEN**  
mit Mandelsplitter in der Pfanne  
gebraten, dazu bunter Salat und ein  
knuspriges Toastbrot  
10.20

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

**SALATSCHÜSSEL**  
bunter Salat  
3.80



## HAUPTSPEISEN

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



**SPÄTZLEPFANNE**  
mit knusprig gebratenen  
Hühnerfiletstreifen in Obersauce  
10.50

**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 11.80 | Schwein 10.80

**CORDON BLEU**  
mit knusprig gebackenen Pommes  
oder Petersilkkartoffeln  
Huhn 12.60 | Schwein 11.60

**BERNER WÜRSTEL**  
knusprig gebraten in der Pfanne  
dazu Pommes und bunter Salat  
10.80

## VEGETARISCH



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

**VOLLKORNPASTA\***  
in cremiger Obersauce mit Blattspinat  
und Schafkäsewürfel  
9.90

**GORGONZOLAPASTA\***  
Vollkornnudeln mit Radicchio und  
Walnüssen in cremiger Gorgonzola-  
rahmsauce  
9.90

**KÄSESPÄTZLE**  
mit frischem und geröstetem Zwiebel  
9.60

**SPINATSPÄTZLE**  
in Champignon-Obersauce  
9.10

**CHAMPIGNONS**  
frisch gebacken in Semmelpanade  
mit Kartoffeln, Salat und Tartare Dip  
10.20



\* 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

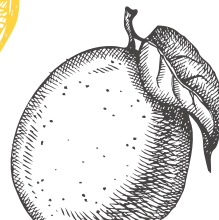
Bio Früchtereigen	3.20
Bio Darjeeling (schwarz)	3.20
Bio Dragon Sencha (grün)	3.20
Kamille	3.20
Bio Bergkräuter	3.20
Rooibos Orange Sahne	3.20



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 Zwickl 0,5L	4.20
Radler Almdudler 0,3L/0,5L	3.80/4.20

### HOFSTETTNER

Granit Flasche 0,3L	3.90
Kübel Zwickl Flasche 0,3L	3.90

### ERDINGER WEIZEN

Flasche 0,3L/0,5L	3.90/4.20
	3.60/4.00

### ALKOHOLFREI

Freibier Flasche 0,3L/0,5L	
Weizen Flasche 0,5L	

## 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