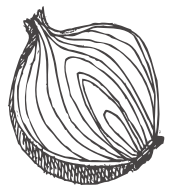




**SPEISEN**  
warme Küche von  
11.00–15.00 Uhr



Ketchup, Preiselbeeren,  
Senf, Mayonnaise  
1.50



zur  
**HALTSTELL**  
Gasthaus Konditorei

## SUPPEN

**FRIITTATEN- ODER  
KASPRESSKNÖDELSUPPE**  
mit hausgemachter Gemüsebrühe  
3.80

## SALATE

mit hausgemachtem Joghurtdressing

**BACKHENDLSTREIFEN**  
in Kürbiskernpanade, dazu bunter Salat,  
Kartoffelsalat und etwas Kürbiskernöl  
10.90

**HÜHNERSTREIFEN**  
mit Mandelsplitter in der Pfanne  
gebraten, dazu bunter Salat und ein  
knuspriges Toastbrot  
10.40

**THUNFISCH**  
mit gekochtem Ei und frischem Zwiebel  
auf buntem Salat, dazu ein knuspriges  
Toastbrot  
10.20

**SALATSCHÜSSEL**  
bunter Salat  
4.20



## HAUPTSPEISEN

**HÜHNERBRUST\***  
am Grill gebraten auf Vollkornnudeln mit  
fruchtigem Tomaten-Chili-Pesto  
11.30



**SPÄTZLEPFANNE**  
mit knusprig gebratenen  
Hühnerfiletstreifen in Obersauce  
10.90

**ZANDERFILET**  
vom Grill  
auf Kartoffel-Linsen-Gemüse  
13.90

**LACHSFORELLENFILET**  
vom Grill auf buntem marktfrischem  
Gemüse und Petersilkkartoffeln  
13.50

**WIENER SCHNITZEL**  
mit knusprig gebackenen Pommes  
oder Petersilkkartoffeln  
Huhn 11.90 | Schwein 10.90

**CORDON BLEU**  
mit knusprig gebackenen Pommes  
oder Petersilkkartoffeln  
Huhn 12.70 | Schwein 11.70

**BERNER WÜRSTEL**  
knusprig gebraten in der Pfanne  
dazu Pommes und bunter Salat  
11.30

## VEGETARISCH



**GEMÜSEGRÖSTL**  
frisches Gemüse und Kartoffel in der  
Pfanne gebraten mit Schafkäsewürfel  
10.10

**VOLLKORNPASTA\***  
in cremiger Obersauce mit Blattspinat  
und Schafkäsewürfel  
10.30

**GORGONZOLAPASTA\***  
Vollkornnudeln mit Radicchio  
und Walnüssen in cremiger  
Gorgonzolarahmsauce  
10.30

**KÄSESPÄTZLE**  
in heißem Pfandl überbacken  
mit frischem und geröstetem Zwiebel  
10.20

**SPINATSPÄTZLE**  
in Champignon-Obersauce  
10.10

**CHAMPIGNONS**  
frisch gebacken in Semmelpanade  
mit Kartoffeln, Salat und Tartare Dip  
10.80



\* Unsere Pastagerichte gibt es auf Wunsch auch glutenfrei.



## WARMES

### KAFFEE

Espresso	3.10
Verlängerter	3.30
kleiner Brauner	3.30
großer Brauner	3.80
Wiener Melange	3.70
Cappuccino mit Obers	3.70
Hauskaffee	4.20
Latte Macchiato	4.20
Afogatto	4.60

### TEE

Bio Früchtereigen	3.40
Bio Darjeeling (schwarz)	3.40
Bio Dragon Sencha (grün)	3.40
Kamille	3.40
Bio Bergkräuter	3.40
Rooibos Orange Sahne	3.40

HEISSE SCHOKOLADE	3.40
mit Schlagobers	3.80

## KALTES

Coca-Cola	3.50
Frucade	3.50
Schartner Bombe	3.50
Almdudler	3.50
Eistee Pfirsich	3.70
Bitter Lemon	3.70

Römerquelle still/prickelnd	3.20
Soda Zitrone 0,3L/0,5L	3.20/3.50
Fruchtsaft 0,2L	3.60
(Apfel, Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Zwetschke, Marille)	

Fruchtsaft Leitung 0,3L/0,5L	3.70/3.90
Fruchtsaft Spritz 0,3L/0,5L	3.90/4.20

**FRISCHE  
HAUSGEMACHTE  
LIMONADE**  
0,5L 3.90

### SCHNÄPSE

Marille 2 cL	3.60
Birne 2 cL	3.60
Prosecco 0,1L	4.00
Prosecco Orange 0,1L	4.00
Campari Soda 4cl	4.60
Campari Orange 4cl	4.90

## BIER

### EGGENBERG

vom Fass 0,3L/0,5L	3.80/4.30
Bio Naturtrüb Zwickl 0,5L	4.50
Radler Almdudler 0,3L/0,5L	4.10/4.50

### HOFSTETTNER

Granit Flasche 0,3L	4.20
Kübel Zwickl Flasche 0,3L	4.20

### ERDINGER WEIZEN

Flasche 0,3L/0,5L	4.20/4.50
-------------------	-----------

### ALKOHOLFREI

Freibier Flasche 0,3L/0,5L	3.80/4.30
Weizen Flasche 0,5L	4.50

## WEIN

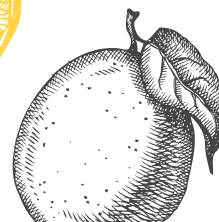
### WEISSWEIN

GV Schweiger 0,125L	3.00
GV Gmirk 0,125L	3.90
Sauvignon Blanc 0,125L	4.20
Gespritzter 0,25L	3.30
Sommerspritzer 0,25L/0,5L	2.80/4.10

### ROTWEIN

Zweigelt Hillinger 0,125L	3.00
Most Spritz 0,3L/0,5L	2.70/3.10
Spritz Aperol 0,25L	4.70
Prosecco Aperol 0,25L	5.30

GETRÄNKE



zur

**HALTSTELL**  
Gasthaus Konditorei