

Ketchup, Preiselbeeren,
Senf, Mayonnaise
1.80



zur
HALTSTELL
Gasthaus Konditorei

SUPPEN

**FRIITTATEN- ODER
KASPRESSKNÖDELSUPPE**
mit hausgemachter Gemüsebrühe
4.80

SALATE

mit hausgemachtem Joghurtdressing

BACKHENDLSTREIFEN
in Kürbiskernpanade, dazu bunter Salat,
Kartoffelsalat und etwas Kürbiskernöl
11.90

HÜHNERSTREIFEN
mit Mandelsplitter in der Pfanne
gebraten, dazu bunter Salat und ein
knuspriges Toastbrot
11.40

THUNFISCH
mit gekochtem Ei und frischem Zwiebel
auf buntem Salat, dazu ein knuspriges
Toastbrot
11.20

SALATSCHÜSSEL
bunter Salat
5.20



HAUPTSPEISEN

HÜHNERBRUST*
am Grill gebraten auf Vollkornnudeln mit
fruchtigem Tomaten-Chili-Pesto
12.30



SPÄTZLEPFANNE
mit knusprig gebratenen
Hühnerfiletstreifen in Obersauce
11.90

ZANDERFILET
vom Grill
auf Kartoffel-Linsen-Gemüse
14.90

LACHSFORELLENFILET
vom Grill auf buntem marktfrischem
Gemüse und Petersilkkartoffeln
14.50

WIENER SCHNITZEL
mit knusprig gebackenen Pommes
oder Petersilkkartoffeln
Huhn 12.90 | Schwein 11.90

CORDON BLEU
mit knusprig gebackenen Pommes
oder Petersilkkartoffeln
Huhn 13.70 | Schwein 12.70

BERNER WÜRSTEL
knusprig gebraten in der Pfanne
dazu Pommes und bunter Salat
12.30

VEGETARISCH



GEMÜSEGRÖSTL
frisches Gemüse und Kartoffel in der
Pfanne gebraten mit Schafkäsewürfel
11.10

VOLLKORNPASTA*
in cremiger Obersauce mit Blattspinat
und Schafkäsewürfel
11.30

GORGONZOLAPASTA*
Vollkornnudeln mit Radicchio
und Walnüssen in cremiger
Gorgonzolarahmsauce
11.30

KÄSESPÄTZLE
in heißem Pfandl überbacken
mit frischem und geröstetem Zwiebel
11.20

SPINATSPÄTZLE
in Champignon-Obersauce
11.10

CHAMPIGNONS
frisch gebacken in Semmelpanade
mit Kartoffeln, Salat und Tartare Dip
11.80



* Unsere Pastagerichte gibt es auf
Wunsch auch glutenfrei.



WARMES

MASTERS OF COFFEE

Espresso	3.30
Verlängerter	3.50
kleiner Brauner	3.50
großer Brauner	4.10
Wiener Melange	3.90
Cappuccino mit Obers	3.90
Hauskaffee	4.50
Latte Macchiato	4.50
Afogatto	4.90



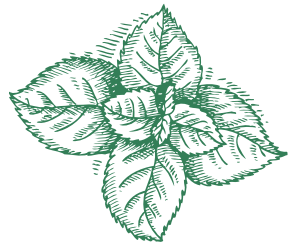
BIOTEAQUE

scheene Leni - Waldfrucht	3.90
schwarza Beni - Earl Grey	3.90
gfeida Maxi - Heimatkräuter	3.90
g'schammige Camilla- Kamille	3.90
nette Nani - Pfefferminze	3.90
frische Resi - Grüntee	3.90

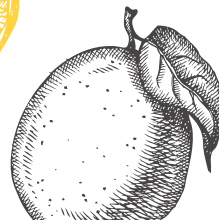


HEISSE SCHOKOLADE

mit Schlagobers	4.50
ohne Schlagobers	5.00



zur
HALTSTELL
Gasthaus Konditorei



KALTES



Coca-Cola	3.90
Frucade	3.90
Schartner Bombe	3.90
Almdudler	3.90
Eistee Pfirsich	4.20
Bitter Lemon	4.20

Römerquelle still/prickelnd	3.60
Soda Zitrone 0,3L/0,5L	3.60/3.90
Fruchtsaft 0,2L	4.10
(Apfel, Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Zwetschke, Marille)	

Fruchtsaft Leitung 0,3L/0,5L	4.10/4.40
Fruchtsaft Spritz 0,3L/0,5L	4.40/4.70

FRISCHE HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,5L 4.20



SCHNÄPSE

Marille 2 cL	4.30
Birne 2 cL	4.30
Prosecco 0,1L	4.30
Prosecco Orange 0,1L	4.30
Campari Soda 4cl	5.10
Campari Orange 4cl	5.50

BIER

EGGENBERG

vom Fass 0,3L/0,5L	4.10/4.50
Bio Naturtrüb Zwickl 0,5L	4.80
Radler Almdudler 0,3L/0,5L	4.40/4.80

HOFSTETTNER

Granit Flasche 0,3L	4.50
Kübel Zwickl Flasche 0,3L	4.50

ERDINGER WEIZEN

Flasche 0,3L/0,5L	4.50/4.90
-------------------	-----------

ALKOHOLFREI

Freibier Flasche 0,3L/0,5L	4.10/4.50
Weizen Flasche 0,5L	4.90

WEIN

WEISSWEIN

GV Schweiger 0,125L	3.30
GV Gmirk 0,125L	4.20
Sauvignon Blanc 0,125L	4.50
Gespritzter 0,25L	3.60
Sommerspritzer 0,25L/0,5L	3.10/4.50

ROTWEIN

Zweigelt Hillinger 0,125L	3.30
Most Spritz 0,3L/0,5L	3.10/3.50
Spritz Aperol 0,25L	5.10
Prosecco Aperol 0,25L	5.60