

SUPPEN

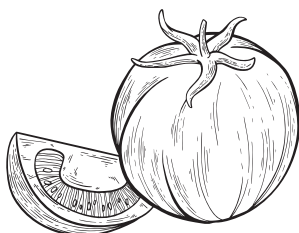
Frittatensuppe	€ 3,90
Zwiebelsuppe <i>mit Käsecroutons</i>	€ 4,80
Mexikanische Bohnensuppe <i>Bohnen, Speck, Chili</i>	€ 4,90
Curry-Mais Suppe <i>mit Croutons</i>	€ 4,90
Champignoncremesuppe	€ 4,60

Mittags-Angebot
Do & Fr bis 14 Uhr wird unsere
Tagessuppe zu einer
Hauptspeise pro Person
GRATIS serviert!

CAESAR SALADS

Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Parmesan und Croutons	€ 6,90
- mit gebackenem Hühnerfilet 150g	€ 9,90
- mit Kentucky-Hühnerfilet 125g vom Grill	€ 9,90
- mit saftig, würzigem Pulled Pork 180g	€ 10,40
- mit Roastbeef-Streifen 100g	€ 12,90
- mit Rinderfilet 200g vom Grill	€ 17,40

SALATE *Hausgemacht!*



Coleslaw, amerikanischer Krautsalat	€ 3,80
Caesar Salad <i>als Beilage</i>	€ 3,60
Eisbergsalat <i>mit Essig & Öl, French-Dressing oder Zitronenöl</i>	€ 3,60
Gurkensalat <i>mit Knoblauchrahm</i>	€ 3,60
Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 4,20
Kleiner Salatteller <i>gemischt</i>	€ 4,60
Großer Salatteller <i>gemischt, mit Ei & Himbeer-Balsamicoessig</i>	€ 7,90

GEBÄCK & CO.

Semmel	€ 1,10
Toastbrot 2 Stk.	€ 1,10
Salzstangerl	€ 1,30
Kornspitz	€ 1,30
Knoblauchbaguette	€ 2,90

**Gebäck wird
ofenfrisch gebacken!**



WARME SCHMANKERL

Club-Sandwich	€ 11,40
150g gegrilltes Hühnerfilet, Speckstreifen, Grilltomate, Salat und Clubsoße im Toastbrot, mit pochiertem Ei und gebackenen Kartoffelscheiben - nach Wahl mit Bernaise Tramezzini Sockel	€ 15,60
	€ 16,60

Steak-Toast "Der Klassiker"	€ 17,90
200g mageres Rinderfilet, rosa gebraten, Speckstreifen, Grilltomate, Vogerlsalat und BBQ-Soße im Toastbrot, mit Spiegelei und gebackenen Kartoffelscheiben	

Finger-Food im Körbchen	€ 9,90
Chicken-Wings, gebackenes Hühnerfilet, Jalapeño, Onion Rings, Broccoli-Cheese Nuggets und Wedges	
Chicken-Wings im Körbchen	€ 9,90
Red Hot-Chili Peppers	€ 7,20
Schupfnudeln mit Gemüse	€ 9,40
Kartoffelnudeln mit Marktgemüse und Champignons frisch angebraten, mit Oberssoße veredelt - optional mit Penne	

KALTE SCHMANKERL

Biker Salat	€ 11,90
kräftiger Salat mit Roastbeef, Bauernschinken, Emmentaler und Extrawurst auf Blattsalaten, mit Zwiebelringe, Gurkerl, Ei, Tomate und French-Dressing	

Beef-Tatare	€ 17,90
mageres, rohes, frisch gehacktes Rinderfilet mit Zwiebel, Gurkerl, und pasteurisiertem Eidotter, pikant gewürzt, mit Butter und getoastetem Weißbrot serviert	klein € 14,90

Kaltes Roastbeef	€ 13,90
125g rosa gebratenes Kalbinnen-Beiried, dünn aufgeschnitten, mit Bernaise-Soße und Dijon-Honig-Senf serviert	

Carpaccio	€ 18,90
150g rustikal, frisch von Hand geschnittenes Rinderfilet, mit Tomaten-Rucolapesto mariniert, dazu geröstete Kürbiskerne, Parmesan und Vogerlsalat, mit Butter und getoastetem Weißbrot serviert	



PFANDL & GRILL

Rinderfilet-Spitzen mexikanische Art 125g € 14,90
mit Zwiebel, bunten Paprikastreifen, Champignons und Mais in pikanter Soße, dazu Reis

E-Glide Toast 125g € 10,90
Schweinsfilet-Stücke mit Zwiebel, Champignons und Tomaten in Oberssoße, dazu getoastetes Weißbrot

Milwaukee Gourmet-Pfanne 200g € 15,90
Rumpsteak-Streifen mit Wurzelgemüse in Whiskey-Oberssoße, dazu Penne und Erdnüsse

Spareribs BBQ 800g € 18,60
Schweinsripperl, dazu Baked Potato mit Knoblauchrahm, kleiner Maiskolben, Coleslaw und BBQ-Soße

Bohnenpfanne mit Chili € 10,60
rote Bohnen, würziger Schinken-Speck und Zwiebel in der Pfanne mit Serviettenknödel serviert

mit Rumpsteak 150g € 17,90
mit Rumpsteak 300g € 27,90

Zigeunerpfanne 125g € 11,90
frisch gebratene Schweinsfilet-Spitzen auf Paprika-Letscho im Reising

Küchenchef's Filet-Schnitzel 250g € 14,90
drei zarte, rosa gebratene Schweinsmedaillons mit feinem Bauernschinken und Emmentaler in Pfeffersoße, dazu knusprige Bratkartoffeln

Champignon-Schnitzel 200g € 12,90
zwei Schweinsfilets vom Grill auf Champignonsoße, dazu Erdäpfelkroketten

Zanderfilet gebraten 200g € 13,90
auf würzigem Paprika-Letscho, dazu gebackene Kartoffelscheiben

Lendchen auf indische Art 250g € 14,90
drei kleine Schweinsfilets rosa gegrillt, dazu Reis mit Currysoße, Ananas und Mandelsplitter

STEAKS & FILETS

Lady-Steak 200g <i>auf Blütenaroma, dazu Preiselbeeren</i>	€ 20,90
Filet-Steak 275g	€ 22,90
Filet-Steak 500g <i>Lungenbraten-Mittelstück vom Jungstier</i>	€ 42,90
Rumpsteak 300g <i>saftiges Steak von der Kalbin, Beiried</i>	€ 22,70
Rib-Eye Steak 400g <i>vom österr. Qualitätsrind, durchgezogen</i>	€ 24,90
T-Bone Steak vom Jungstier 600g <i>Filet und Beiried am T-Knochen, wie gewachsen</i>	€ 39,90
Surf & Turf <i>Filet-Steak 275g und gebratene Riesen-Garnelen 180g</i>	€ 34,60
Buffalo-Steak 220g <i>frisch vom Biohof Edibichl aus dem Wienerwald, verschiedenste Edelteile, von Filet bis Rumpsteak</i> <u><i>Nicht immer verfügbar!</i></u>	€ 42,90
Lamm Grill-Mix 250g <i>frisch vom Biohof Knoll aus dem Kerschenbach, Kotelett/Schlögel, rosa gebraten</i> <u><i>Nicht immer verfügbar!</i></u>	€ 21,80
Schweinsmedaillons 250g <i>drei zarte Stücke vom Schweinsfilet, rosa gebraten</i>	€ 11,80
Maishendl-Steak 300g <i>zartes, ausgelöstes Hühnerbrustfilet</i>	€ 13,90

GARSTUFEN

rare: kurz angebraten, innen roh; **medium rare:** blutig-dunkelrot; **medium:** rosa-rosa rot; **medium well:** hellrosa; **well done:** nicht zu empfehlen

GUSTIERPLATTE FÜR ZWEI

200g Roastbeef-Steak warm tranchiert, 200g Pfeffersteak vom Rinderfilet, 2 Räucherlachse Appetizer, 400g Spareribs dazu: Steakgemüse, Bratspeckstreifen, 2 pochierte Eier, Coleslaw, freie Frittenwahl, 2 Dip Soßen deiner Wahl, glasierte Früchte

€ 69,90

bei Vorreservierung
2 Crêpes gratis

BAKED POTATOES



Baked Potato "Kentucky" 150g <i>mit Hühnerfilets, Zwiebel, Knoblauchrahm, im Salatbett</i>	€ 10,90
Baked Potato "Pulled Pork" 180g <i>zarte Schweinsschulter aus dem Smoker, mit BBQ-Soße, im Salatbett</i>	€ 12,90
Baked Potato "Bio-Bufferalo" 125g <i>Bisonfilet-Spitzen, mit Pfeffersoße & Caesar Salat</i>	€ 17,90
Baked Potato "Veggie" <i>mit Paprika-Pfannengemüse & Knoblauchrahm, im Salatbett</i>	€ 9,90
<i>vegan!</i> Steamed Sweet Potato "Vegan" <i>mit Paprika-Pfannengemüse & veganer Knoblauchrahm, im Salatbett</i>	€ 13,90

BEILAGEN

Baked Potato mit Knoblauchrahm	€ 3,40
Bratkartoffeln	€ 2,80
Kroketten	€ 2,80
Steakhouse-Pommes	€ 2,80
Potato Chips	€ 2,80
Süßkartoffel-Pommes	€ 4,60
Spicy Jacket Wedges	€ 2,80
Beer-Battered Onion Rings	€ 4,60
Serviettenknödel	€ 2,80
Penne	€ 2,80
Schupfnudeln, gebacken	€ 2,80
Butterreis	€ 2,80
Steak-Gemüse, gedämpft <i>Karotten, Karfiol, Zuckererbsen, Mais, Jungzwiebel</i>	€ 3,40
Paprika-Pfannengemüse, gebraten <i>Paprika tricolore, Zucchini, Champignons, Zwiebel</i>	€ 3,90
Maiskolben mit Kräuterbutter	€ 3,60
1 Stk. Riesen-Garnele mit Kräuterbutter	€ 4,20
Speckfisolen	€ 3,90



KALTE DIPS

Clubsoße	€ 1,20
Barbecue-Soße	€ 1,20
Hot-Chili Soße	€ 1,20
Knoblauchrahm	€ 1,20
Curry-Mayo	€ 1,20
Habanero-Mayo	€ 1,20
Bernaise-Soße	€ 1,20
Preiselbeeren	€ 0,80

WARME DIPS

Chili-Bohnen mit Speck	€ 2,60
Paprika-Letscho	€ 2,60
Champignon-Oberssoße	€ 2,60
Whiskey-Oberssoße	€ 2,60
Weißer Pfeffersoße "Madagaskar"	€ 2,60
Fruchtige Curry-Soße	€ 2,60

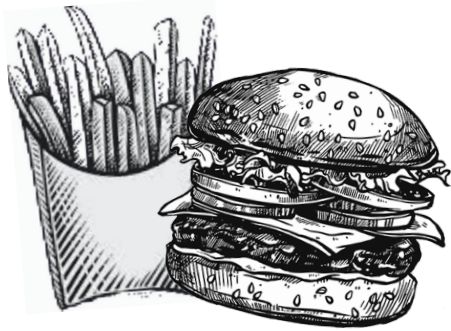


3er Dip-Soßen

€ 3,00

Clubsoße, Knoblauchrahm und BBQ-Soße

BURGER



**Wir servieren unsere Burger
im knusprigen Sesamlaibchen
mit Steakhouse-Pommes und
Coleslaw!**

Harley Burger € 12,90
gegrilltes Rinder-Hacksteak 180g, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Clubsoße

Hot Chili Burger € 12,90
gegrilltes Rinder-Hacksteak 180g, Salat, Jalapeño & Habanero "Rings of Fire", BBQ-Soße

Cheese & Bacon Burger € 13,90
gegrilltes Rinder-Hacksteak 180g, knuspriger Speck, Schmelzkäse, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Clubsoße

Milwaukee Burger € 18,90
gegrilltes Rinderfilet 200g, knackiger Vogerlsalat, Zwiebelringe, BBQ-Soße

Big Triple Burger € 18,90
Premium Rinder-Hacksteak, Schmelzkäse, Tomate, Gurkerl, Salat, Dijon-Senf, Speckspieß, dazu Bernaise-Dip

Pulled Pork Burger € 13,90
zarte Schweinsschulter 180g aus dem Smoker, Salat, Zwiebelringe, BBQ-Soße

Gyros Burger € 12,90
geschnetzeltes Schweinsfilet 200g, Salat, Zwiebelringe, dazu Tzatziki

Kentucky Burger € 12,90
mariniertes Hühnerfilet saftig gegrillt 125g, Salat, Zwiebelringe, BBQ-Soße

Veggie Burger € 10,90
Paprika-Pfannengemüse, Salat, Knoblauchrahm

Vegan Burger mediterran *vegan!* € 13,90
veganes Burgerpatty, eingelegtes Gemüse, Rucola, Tomaten-Rucolapesto

DESSERTS

American Apple Pie <i>warmer Apfelkuchen</i>	€ 4,20
Original Schoko-Brownie <i>warmer Schokoladenkuchen</i>	€ 3,90
Kaiserschmarren	€ 6,20
Mohn- oder Nussnudeln	€ 6,20
Ben & Jerry's	€ 2,90

TOPPINGS

Vanillesoße	€ 1,40
Vanilleeis	€ 1,10
Zwetschkenröster	€ 1,30
Rumrosinen	€ 0,70

PALATSCHINKEN

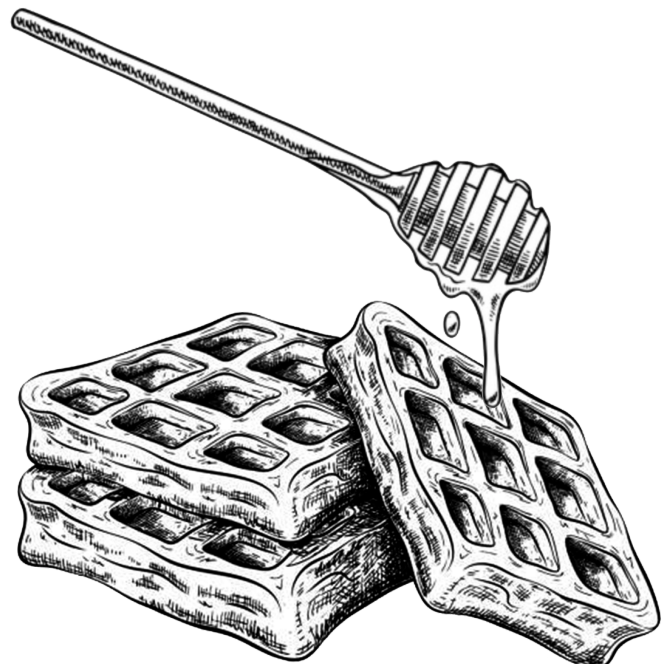
Wachauer Pala <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	pro Stück € 2,90
Nutella Pala <i>mit originalem Nutella</i>	€ 3,50
Eis Pala <i>mit Vanilleeis, Schokosoße und Schlagobers</i>	€ 3,90
Nuss Pala <i>mit Nussfülle, Schokosoße und Schlagobers</i>	€ 4,20
Mohn Pala <i>mit Mohnfülle und Vanilleeis</i>	€ 4,20

CREATE YOUR WAFFERL

Wafferl <i>knusprig gebacken</i>	€ 3,90
-------------------------------------	--------

TOPPINGS

marinierte Himbeeren	€ 1,30
Banane aufgeschnitten	€ 1,30
Zwetschkenröster	€ 1,30
Vanilleeis	€ 1,10
Ahornsirup	€ 0,70
Schokosoße	€ 0,70
Schlagobers	€ 0,70



KAFFEE & CO.

Espresso klein	€ 2,20
Espresso groß	€ 3,40
Espresso verlängert	€ 2,90
Melange <i>mit Milchschaum</i>	€ 3,10
Cappuccino <i>mit Milchschaum</i>	€ 3,50

Coffee – Milwaukee <i>doppelter Espresso mit Jack Daniels, Ahornsirup, Schoko-Cookie und Schlagobers</i>	€ 4,90
---	--------

Eiskaffee	€ 5,90
Heiße Schokolade <i>mit Schlagobers</i>	€ 3,40
Tee	€ 2,90
<i>Schwarzer Tee</i>	
<i>Kräutertee</i>	
<i>Minztee</i>	
<i>Grüner Tee</i>	
<i>Pfefferminztee</i>	
<i>Früchtetee</i>	





KALTGETRÄNKE

	0,25L	0,4L
Frisch gepresster Orangensaft <i>frisch gepresst!</i>	€ 3,90	€ 6,40
Dirndl-, Holler- oder Himbeersaft, prickelnd oder still	€ 2,10	€ 3,30
Apfelsaft 100%	€ 2,70	€ 3,90
Coca Cola	€ 2,70	€ 3,90
mit Zitrone	€ 3,30	€ 4,60
Coca Cola Light	€ 2,70	€ 3,90
mit Zitrone	€ 3,30	€ 4,60
Fanta	€ 2,70	€ 3,90
Spezi	€ 2,70	€ 3,90
Almdudler	€ 2,70	€ 3,90
Eistee Pfirsich	€ 2,70	€ 3,90
Limo gespritzt, prickelnd oder still	€ 2,20	€ 3,50
Sodawasser	€ 0,90	€ 1,40
Soda-Zitrone - frisch gepresst	€ 1,90	€ 2,90
Römerquelle, prickelnd oder still	0,33L	€ 2,60
Schweppes Tonic Water	0,2L	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon		€ 2,90
Schweppes, gespritzt prickelnd oder still	0,4L	€ 3,50
Pago Johannisbeere, Marille, Erdbeere, Ananas	0,2L	€ 3,50
gespritzt prickelnd oder still	0,4L	€ 4,10

BIER

	VOM FASS	
	0,3 L	0,5 L
Gösser Märzen	€ 2,90	€ 3,90
Heineken Lager	€ 3,30	€ 4,20
Schwechater Zwickl	€ 3,30	€ 4,20
Kaiser Doppelmalz	€ 3,30	€ 4,20
Gemischtes Bier, Gösser & Doppelmalz	€ 3,30	€ 4,20
Dirndl-Radler, Gösser & Dirndlsaft	€ 2,90	€ 3,90
Natur-Radler, Gösser & Zitrone	€ 2,90	€ 3,90

	AUS DER FLASCHE	
	0,33 L	0,5 L
Edelweiß, hefetrüb		€ 4,20
Edelweiß alkoholfrei		€ 4,20
Wieselburger Stammbräu		€ 4,20
Corona	€ 3,50	
Guinness Extra Stout	€ 3,50	
Gösser Naturgold alkoholfrei	€ 3,50	



PITCHER-KRUG

1,6 Liter vom Fass

Gösser Märzen	€ 11,90	Kaiser Doppelmalz	€ 12,90
Heineken Lager	€ 12,90	Gösser Natur-Radler	€ 11,90
Schwechater Zwickl	€ 12,90		

APERITIF

Aperol-Spritz	1/4 L	€ 4,90
Lillet Berry	1/4 L	€ 5,90
Sherry Lustau Solera Reserva	1/16 L	€ 5,60
Martini Bianco	4 cl	€ 4,80
Campari	4cl	€ 4,80
Campari Orange	4cl	€ 5,90

WEISSWEIN

Weingut Patzl – Kamptal

Grüner Veltliner 2018 – Stangl Kamptal DAC	1/8 L	€ 2,20
<i>feinwürziger Duft, verströmt viel Frucht, charmant, ein Wein mit Rückgrat und Finesse, in der Nase sehr reife Aromatik, betont klassische Sortenfrucht, gute Balance</i>	Flasche 0,75	€ 12,90
Sauvignon Blanc 2018	1/8 L	€ 2,50
<i>strahlend klar in der Nase, animierender Duft nach Paprika und reifen Stachelbeeren, feinmaschig, tolle Frucht am Gaumen</i>	Flasche 0,75	€ 14,90
Weißburgunder 2018	1/8 L	€ 2,50
<i>komplexe Burgundernase, bereits im Duft sehr vielschichtig, viel Charakter und elegante Finessen, weich und abgerundet, lang anhaltender Abgang am Gaumen</i>	Flasche 0,75	€ 14,90
Gelber Muskateller	1/8 L	€ 3,40
<i>jugendlich frisch, betont sortentypisch aromatisch und verführerisch, konzentrierte Finesse, feingliedrig</i>	Flasche 0,75	€ 20,90



G'spritzter Veltliner	1/4 L	€ 2,40
Hollunder Spritzer		€ 2,80
Dirndl Spritzer		€ 2,80
Marillen Spritzer		€ 2,90

ROTWEIN

Blauer Zweigelt	1/8 L	€ 2,50
<i>voller, kräftig ausgebauter, samtiger Qualitätswein</i>	Flasche 1 L	€ 16,90

Weingut Faller

Blaufränkisch Premium	1/8 L	€ 3,20
<i>dunkle, rubinrote Farbe, Wacholder und Brombeeren im Geruch, Tannin spürbar integriert</i>	Flasche 0,75	€ 18,90

Weingut MAD – Oggau Burgenland

Blauer Portugieser	1/8 L	€ 3,20
<i>halbtrocken, samtig mild, klassischer Rotwein</i>	Flasche 1 L	€ 23,90

Weingut Faller

Rosé vom Zweigelt	1/8 L	€ 3,40
<i>klassisch ausgebaut, Walderdbeere und Stachelbeere in der Nase, Aroma von Süßkirsche und zartem Tannin</i>	Flasche 0,75	€ 22,90

Biohof David Harm – Krustetten

G'spritzter Zweigelt	1/4 L	€ 2,40
----------------------	-------	--------

FRIZZANTE

Rosé Frizzante	Glas	€ 3,60
<i>strahlend schönes Pink im Glas, vom ersten Augenblick an einladend und erfrischend, gut eingebundene Restsüße, ein aus Zweigelt-Trauben gekelterter Frizzante</i>	Flasche 0,75	€ 20,90

Weingut Patzl – Kamptal



LONGDRINKS

Whiskey Cola	€ 4,90
Captain Cola	€ 3,90
Bacardi Cola	€ 3,90
Gin Tonic	€ 4,20

CREAMS 2 cl

Mozart – Pralinenlikör	€ 2,60
Averna Caramel Cream	€ 2,60
Baileys Irish Whiskey Cream	€ 2,60

BITTERS 2 cl

Averna Kräuterlikör	€ 2,40
Jägermeister	€ 2,60
Underberg	€ 2,90
Unicum Zwack – Zwetschke	€ 2,40
Fernet Branca	€ 2,40

VODKA 2 cl

Stolichnaya Gold – Russland	€ 3,20
Grasovka Bisongrass – Polen	€ 2,60
Chopin Potato – Polen	€ 4,60

GRAPPA NONINO 2 cl

Antica Cuvée	€ 3,90
Riserva 8 years Barrique	€ 8,90
Prosecco di Grappa	€ 3,90



WHISK(E)Y 2 cl

BOURBON WHISKEY

Knob Creek Small Batch 9 years	€ 4,90
Jack Daniel's	€ 2,80
Jack Daniel's Single Barrel	€ 4,80
Four Roses 6 years	€ 2,60

SCOTCH WHISKY

Naked Grouse "Moorhuhn"	€ 3,20
Famous Grouse Blended Scotch	€ 2,60
Highland Park Single Malt 25 years	€ 14,70
Highland Park Single Malt 18 years	€ 7,60
Highland Park Single Malt 12 years	€ 4,20
Chivas Regal 12 years	€ 3,60
Buichladdich "The Classic Laddie"	€ 4,90
Buichladdich "Octomore"	€ 7,80

HIGHLAND PARK "VALHALLA COLLECTION"

'für die Liebhaber unter uns'

2012 THOR	der Donnergott	2 cl	€ 28,90
2013 LOKI	der Feuergott	2 cl	€ 28,90
2014 FREYA	die Liebesgöttin	2 cl	€ 28,90
2015 ODIN	der Göttervater	2 cl	€ 28,90

IRISH WHISKEY

Tyrconnell Single Malt	€ 3,60
Bushmills Single Malt	€ 4,90
Irishman Single Malt	€ 3,90
Midleton Single Malt	€ 12,70
Jameson	€ 3,20



CANADIAN WHISKY

Crown Royal	€ 3,60
Canadian Club Small Batch	€ 3,60
Old Canada	€ 3,20

AUSTRIAN WHISKY

Original Rye Malt, J. Haider – Waldviertel	€ 3,90
Malt Whisky Pfau Brand – Kärnten	€ 5,40
Single Malt WIESky "Pinot Noir"	€ 4,90
Single Malt WIESky "American Oak"	€ 4,90

COGNAC & BRANDY 2 cl

Remy Martin VSOP	€ 3,60
Remy Martin Coeur de Cognac	€ 5,20
Lepanto Solera Gran Reserva, Sherry-Brandy	€ 4,60
Asbach Spezialbrand 15 years	€ 3,90
El Pisco Muscatel-Brand – Chile	€ 3,20

EDELBRÄNDE AUS ÖSTERREICH 2 cl

Grasberger – Ramsau, Niederösterreich:

Zwetschke	€ 3,60
Birne	€ 3,60
Kriecherl	€ 3,60
Mehlbeere	€ 4,80

Skumantz – Zöbing NÖ:

Marille	€ 3,60
Haselnuss	€ 3,60



RUM

2 cl

Brugal Extra Viejo 15 years – Dom. Rep.	€ 3,90
Matusalem 7 years – Dom. Rep.	€ 3,20
Ron Zacapa Centenario 23 years – Guatemala	€ 5,70
El Dorado 15 years – Guyana	€ 5,20
Appleton Estate 12 years – Jamaica	€ 3,90
Coruba – Jamaica	€ 3,90
Legendario Elixir de Cuba 7 years	€ 3,80
Havana Club 3 years – Cuba	€ 2,90
Bacardi Superior	€ 2,60

TEQUILA

Hornitos Anejo	2 cl	€ 3,70
Sauza "Gold"	2 cl	€ 2,80
Sauza "Silver"	2 cl	€ 2,80
Gusano Rojo "mit Wurm"	5 cl	€ 12,20
El Viejito Gold	2 cl	€ 3,70

GIN

2 cl

Gordon's London Dry	€ 2,60
Broker's Premium London Dry	€ 2,90
Hendrick's – Scotland	€ 3,90