

A detailed line drawing of a pomegranate with its seeds visible, surrounded by leaves and other pomegranates in the background.

SOMMER IM GLAS

APERITIF

Diamond Prosecco Sparkling DOC

€ 4,60

Hugo-Sprizz
mit Bio Hollersirup

€ 5,20

Marillen-Sprizz
mit Bio Marillennektar

€ 5,20

Eliz-Sprizz
Sommerbitter, Mango Hollerblüte aus der Steiermark

€ 5,20

Miss Rosi Wermuth
pur auf Eis
mit Soda & Prosecco
mit Tonic

€ 4,90
€ 5,20
€ 5,20

Alfred Wermuth von Tement & Gölles
pur auf Eis
mit Tonic

€ 4,90
€ 5,20

WIR STEHEN
ZU TRADITION, HERZLICHKEIT
UND EINER UNBÄNDIGEN LEIDENSCHAFT
FÜR GUTES ESSEN



SPEISEKARTE



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar
mit Zwiebel, Butter und Toastbrot
mit Senf-Eis

€ 14,50

€ 2,90

Gebeizte Bio-Lachsforelle
mit Rucola, Erdbeer-Chili-Chutney



€ 14,50

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe mit Einlage deiner Wahl
Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel

€ 4,70

Cremesuppe vom Bio-Knoblauch
mit Weißbrotschutons und Petersiel-Öl

€ 5,90

FISCH

Gebratene Bio-Lachsforelle
mit Grillgemüse & Stampferdäpfel



€ 23,50

Tomatenpasta
mit Kremstal-Garnelen, geblämmten Mostarella und Basilikum

€ 23,50

VEGETARISCH

Bio Steinfeld Linsen aus Weikersdorf
mit Wurzelgemüse und Knödel

€ 12,50

Gnocchi
mit Schaffrischkäse vom Althammerhof und Erbsencreme

€ 12,50

Krautroulade
mit Pilzen, geräuchertem Paprika und Erdäpfeln



€ 12,50

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Gebackenes Schnitzel vom Bio Schwein aus der Schmalzpfanne mit Erdäpfelsalat	€ 15,50
Cordon bleu vom Bio Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 17,50
Gebackenes Schnitzel vom Maishendl mit Reis aus Österreich	€ 15,50
Cordon bleu vom Maishendl mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 17,50
Ausgelöstes Backhendl mit Petersilienerdäpfel	€ 15,50
Altwiener Salon Beuschel mit Knödel	€ 14,50
Rindsrouladen mit hausgemachten Nudeln und Preiselbeeren	€ 20,50
Rindsgulasch von der Wade mit Bio-Gebäck vom Brotocnik	€ 14,50
Rosa gegrillter Bio-Schweinsrücken mit gebratenen Gnocchi, Broccoli und Pfeffersauce	€ 18,00
„Hanslwirt Genussbrettl“ Rind, Schwein, Huhn, Maiskolben, Rosmarinkartoffel und Kräuterbutter	€ 28,00
Filetsteak mit Braterdäpfel und Gemüse nach Saison, Pfeffersauce	€ 33,00



NACHSPEISEN

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade oder Erdbeermarmelade	€ 6,00
Rahmdalke „Summer Edition“ mit Ribiseln und Joghurt-Holunderblüten-Eis	€ 9,00
Topfen-Parfait mit marinierten Weichseln und Honighippe	€ 8,50
Schokoküchlein mit Bio Zotter-Schokolade mit Rhabarbersorbet	€ 8,00
Eispalatschinke (1 Stück) mit Schokobananen-Eis und Schlagobers	€ 7,50
Affogato Frischer Espresso mit Vanilleeis	€ 5,00
Gerührter Eiskaffee mit Schlagobers und knusprigem Strudelblatt	€ 6,00



Bei Interesse informieren wir Sie gerne
über Allergene und die Zutaten in unseren Gerichten



GETRÄNKEKARTE



BIER

Seidl	€	4,50
Krügerl	€	5,20
Flasche alkoholfrei	€	5,20
Flasche Weiss Bier	€	5,20
Seidl Radler	€	4,50
Krügerl Radler	€	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser still / prickelnd 0,33 Fl.	€	2,90
Mineralwasser still / prickelnd 0,75 Fl.	€	5,10
Orangensaft 0,25l	€	3,10
Orangensaft gespritzt 0,25l	€	2,90
Orangensaft gespritzt 0,5l	€	4,40
Apfelsaft 0,25l	€	3,10
Apfelsaft gespritzt 0,25l	€	2,90
Apfelsaft gespritzt 0,5l	€	4,40
Coca Cola, Frucade, Almdudler 0,25l	€	3,10
Coca-Cola Zero	€	3,60
Soda Himbeer / Hollunder / Zitrone 0,25l	€	2,90
Soda Himbeer / Hollunder / Zitrone 0,5l	€	3,90
Apfel-Karotten-Saft / Mohr Sederl 0,25l	€	3,50
Apfel-Weichsel-Saft / Mohr Sederl 0,25l	€	3,50
Bio Marillennektar / Mohr Sederl 0,25l	€	3,50



KAFFEE / TEE



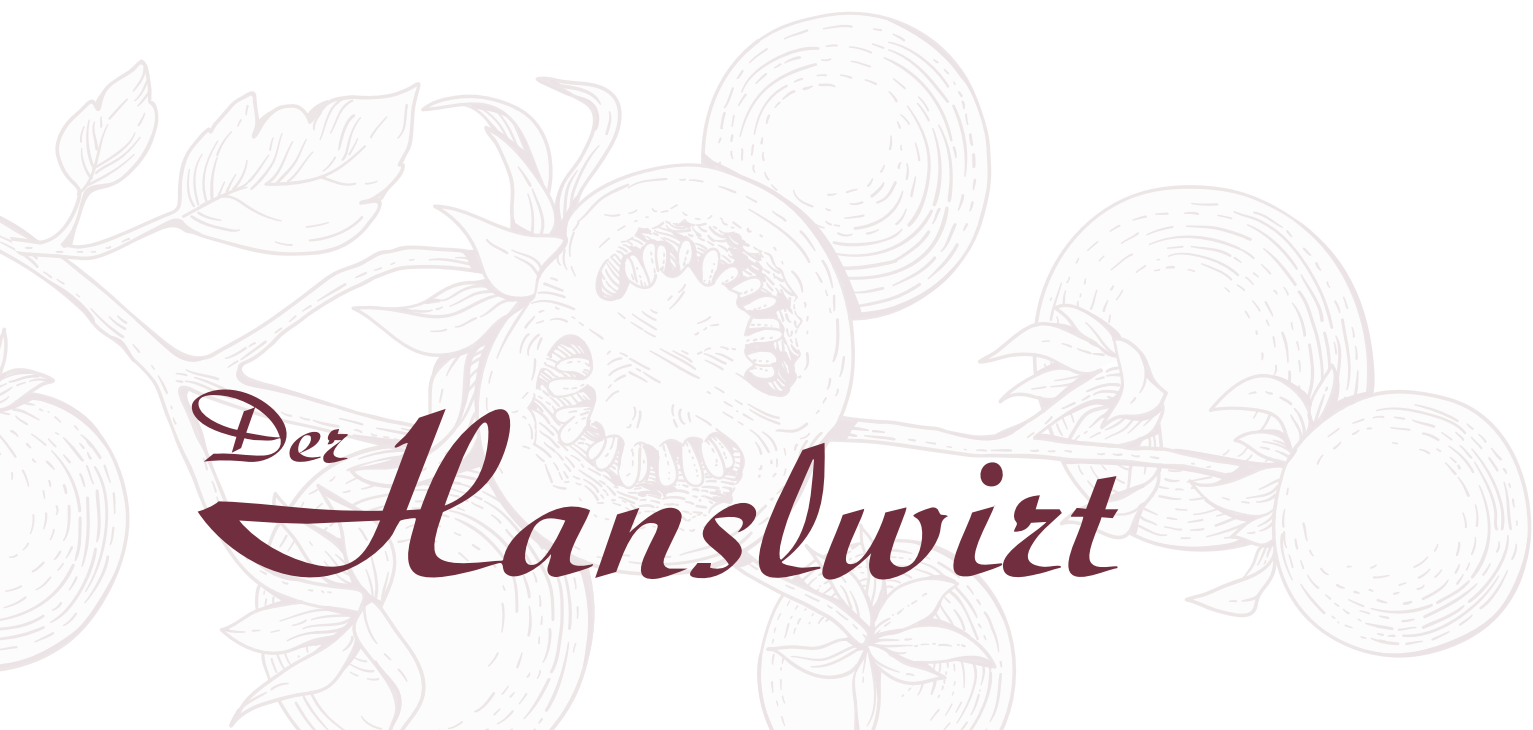
Großer Mokka	€ 4,20
Kleiner Mokka	€ 2,90
Großer Brauner	€ 4,20
Kleiner Brauner	€ 2,90
Melange	€ 3,80
Verlängerter	€ 3,80
Cappuccino mit Schlag	€ 4,40
Café Latte	€ 4,90
Tee (diverse Sorten)	

€ 3,60

SCHNAPS (2CL)

Kletzenbirne	€ 3,00
Hauszwetschke	€ 3,00
Kirsche	€ 3,50
Apfel im Eichenfass	€ 3,50
Marille	€ 3,00
Zirberl	€ 3,00
Weichsellikör	€ 3,00
Grappa Alexander	€ 3,90
Averna Sour Spezial (mit frisch gepresstem Orangensaft)	€ 5,60
Maritim Bio Kaiser Gin - Tonic	€ 8,90





Der
Hanslwirt