

*Herzlich Willkommen im*



*Öffnungszeiten:*

Mittwoch - Sonntag: 11:00 - 18:00

Durchgehend warme Küche von 11:30 - 17:00

Bei Gruppenreservierungen ab 12 P  
sind wir auch gerne bis 21:00 für Sie da.

Bis 30. März 2025

Montag & Dienstag

Ruhetag

## Suppen:

	kl.	gr.
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Suppengemüse		
Wahlweise mit: Fritatten oder Grießnockerl	€ 6,50	€ 11,50
<b>Tomatencremesuppe</b>		
mit Sahnedupfer und Croutons	€ 6,50	€ 11,50
<b>Kaspressknödel</b> mit Rinderkraftbrühe	€ 7,50	€ 12,50
Hausgemachte <b>Gulaschsuppe</b> mit Semmel/Brot	€ 7,80	€ 13,50
Kirchentaler <b>Wurstlsuppe</b> (Mettensuppe)	€ 9,50	€ 15,50

## Aus der Wurstkuchl:

Nürnberger **Rostbratwürstl** mit Sauerkraut

6 Stück	€ 14,50
9 Stück	€ 18,50
12 Stck	€ 21,90

Kesselfrische Münchner **Weißwürste** mit Brezn

und Hausmacher Senf (süß)      1Paar € 11,50      3 Stck € 15,50

**Frankfurter Würstl xxl** mit Semmel/Brot und Senf

1 Paar € 10,50      2 Paar € 15,50

**Käsekrainer** oder **Bratwurst**

mit Semmel/Brot € 10,50

mit Kartoffelsalat € 14,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Vorspeisen: Wir servieren unsere Vorspeisen mit Steinofenbrot

Gebackene **Mozzarellasticks, ChickenWings, Hähnchenspieße** mit pikanten Dips und SourCream € 16,50

**Carpaccio vom Rind** mit Rucola, Oliven, Grana Padano und Champignons € 15,50

## Salate:

Bunte **Salatschüssel** mit Balsamicodressing  
serviert mit Steinofenbrot

	Klein	Groß
<b>ohne Topping</b>	€ 10,50	€ 15,50
mit <b>Ziegenfrischkäse</b>	€ 13,50	€ 17,50
mit <b>Putenbrustfiletstreifen</b>	€ 14,50	€ 18,50
mit <b>Garnelen</b>	€ 17,50	€ 23,50

## Brotzeiten:

**Brettjause** mit Bergkäs, Kaminwurzeln, Speck, Schmalz

Gurkerl und Brot € 16,50

**Speckplatte** - Tirolerspeck, Lardo, Karree € 18,50



Sie planen eine Familien- oder Firmenfeier?  
Gerne bieten wir Ihnen individuelle Menüs oder Buffets an.  
Fragen Sie uns einfach danach!

## Pasta, Teigwaren & vegetarische Gerichte:

<b>Knödel-Tris</b> (Spinat-, Tomate- und Kräuter-Knödel) mit zerl. Butter und Grana Padano serviert	€ 18,50
Russer's <b>Käsespätzle</b> mit Rahm - dazu kl. Salatbowl	€ 18,50
<b>Spätzlepfanne</b> mit Pilzen und Gemüse	€ 19,50
<b>Schinkennudeln</b> mit Spiegelei	€ 18,50
<b>Pommes Frites</b> im BIO-Öl frittiert	kl. € 5,50      gr. € 11,50

## Gebacken:

<b>Gebacken nach „Wiener Art“</b>	
- Schnitzel vom Landschwein	€ 18,50
- Schnitzel von der Pute	€ 19,50
- Cordon Bleu	€ 19,90
- Backhendl	€ 19,50

Schnitzel, Backhendl und Cordon-Bleu werden mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenschnitt serviert.

## Wirtins Leibspeise:

In Knoblauch-Kräutermarinade **gegrillte Garnelen**  
mit Salatschälchen, Kräuterbutter, Zitrone und Steinofenbaguette

3 St. = € 21,50

6 St. = € 31,50

9 St. = € 41,90

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

## Steaks und Grillgerichte:

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter, BBQ-sauce, kl. Salat und Pommes-Frites

300g <b>Lendensteak</b> vom Landschwein	€ 21,50
300g <b>Putensteak</b> aus Freilandhaltung	€ 22,50
350g <b>Hochrippensteak</b> vom Weiderind	€ 29,90
<b>Grillteller</b> - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute	€ 28,50

## Sonntagsbraten:

<b>Ofenfrisches Bierbrat!</b> (Wammerl) vom Landschwein mit Krusperl, Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel	€ 17,90
Kl. Beilagensalat	€ 5,50

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesgerichte

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen  
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

## Desserts aus unserer Strudelbäckerei

Sissi's **Kaiserschmarrn** Kl. € 14,50 groß € 17,50  
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

**Wiener Apfelstrudel** mit Schlagobers € 9,50

**Bauernkrapfen** „Auszogne“ mit Zimtzucker € 5,60

**Bauernkrapfen** „Auszogne“ mit Zimtzucker,  
Zwetschgenröster und Rahmeis € 10,90

### Kaffee:

Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 4,90

Tasse Kaffee € 4,20

Cappuccino € 4,50

Haferl Milchkaffee € 5,30

Tasse Tee € 3,90

Tee mit Rum € 6,30

Glühwein € 5,90

Haferl Kakao € 4,90

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen unseren  
**Kuchen** aus der Kuchenvirtine

## Getränke:

<b>Saftschorlen:</b>	0,3l	0,5l
Apfel, Holunder, Johannisbeere	€ 4,20	€ 4,90
<b>Tafelwasser</b> (still oder sparkling)	€ 3,40	€ 4,30
<b>Sinalco Limonaden:</b>	0,3l	0,5l
Cola-Mix,	€ 3,90	€ 4,90
Orangen-, oder Zitronen-Limo	€ 3,90	€ 4,90
Cola	€ 3,90	€ 4,90
Cola o. Zucker	0,33l € 4,10	
Kräuterlimo	€ 3,90	€ 4,90
<b>Schönrammer - Biere</b>		
Helles vom Fass	0,3l	€ 4,30
	0,5l	€ 5,20
Dunkles Bier	0,5l	€ 5,50
Radler	0,5l	€ 4,90
Hefeweißbier	0,5l	€ 5,60
Russen	0,5l	€ 5,20
Alk.fr. Helles (Stiegl-Freibier)	0,5l	€ 4,90
Alk.fr. Weißbier (Weihenstephaner)	0,5l	€ 4,90
<b>Weinschorle weiß und rosé</b>	0,25l	€ 5,20
<b>Hauswein</b> weiß/rot 0,125=1/8 <b>€ 4,90</b>	0,25 = 1/4	<b>€ 6,90</b>
(Grüner Veltliner, Chardonnay, Zweigelt, Merlot)		
Obstbrände, Enzian, Kräuterschnaps etc.	2 cl	€ 4,90

# Übernachten und Urlaub im



Doppelzimmer (2P) o. Frühstück:	<b>€ 120,00</b>	in der Nebensaison
	<b>€ 130,00</b>	in der Hauptsaison Mai bis Okt. Sowie in der Oster- und Weihnachtszeit
Einzelzimmer im Stöckl-Haus	<b>€ 75,00</b>	
Frühstück		von 08:00 - 09:30
f. Hausgäste:	pro P. <b>€ 19,90</b>	A la carte pro P. <b>€ 23,50</b>

**Die hierangegebenen Zimmerpreise sind Durchschnittspreise  
und können saisonal variieren!**

**Gruppentarife und Sonderpreise für Übernachtung ab 3 Tage  
nach Absprache.**



## Sekt/Prosecco/Piccolo

	<b>0,2l</b>	<b>0,375l</b>	<b>0,7l</b>
Fürst von Metternich	9,50		
Prosecco	8,50		
Vino Spumante Bianco (extra dry)			24,50

\*\*\*

## Weissweine

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
--	--------------	-------------	--------------

### Grüner Veltliner

AT-Weinviertel / Pfaffl

6,50      12,50

*Trocken / frisch / fruchtig / saftig / unkompliziert / leichter Körper*

### Grauburgunder

DE-Baden / VDP Heitlinger

7,00      13,50

*Trocken / mittelkräftig / elegant / milde Säure / feinfruchtig*

### Chardonnay

DE-Rheinessen / Meiser

8,50      25,00

*Trocken / gehaltvoll / cremige Textur / exotische Frucht / komplex*

### Terre di Tufi

Toscana/ Teruzzi

39,00

*komplex/ kräftiger Körper/ weich ausgeprägt*

### Montecillio Verdejo

S-Rueda

34,00

*Frisch/ fruchtig / intensiv*

## Rose

**Pink Rosé** by Lea Metzger  
DE-Pfalz / Uli Metzger

<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
8,00		23,00

*Halbtrocken / frisch / fruchtig / süffig aber elegant / nach roten Beeren*

\*\*\*

## Rotwein

### Merlot

IT-Umbrien / Selva Volpina

<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
6,00	11,50	

*Trocken / mittelkräftig / harmonisch / rund / zugänglich / zarte Waldbeeren*

### Zweigelt

AT-Weinviertel / Pfaffl

6,50	12,50	
------	-------	--

*Trocken / mittelkräftig / vollmundig / weiche Tannine / fruchtiger Charakter / dezente Würze*

### Primitivo di Manduria

IT-Apulien / San Marzano

9,80		28,00
------	--	-------

*Vollmundig / kräftig / Ausbau im Barrique / Aromen von Zwetschge, Cassis, Vanille*

### Mouton Cadet Reserve Pauillac

Südfrankreich / Baron P. de Rothschild

33,00
-------

*Vollmundig / harmonisch / Ausbau altes Eichenfaß / Brombeere, Schokolade, Kirsche*