

*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		
Zur Wahl: Leberspätzle, Fritatten oder Grießnockerl	€ 6,50	€ 10,50
<b>Tomatencremesuppe</b>		
mit Sahnedupfer und Croutons	€ 5,50	€ 9,50
<b>Kaspressknödel</b> mit Rinderkraftbrühe	€ 7,50	€ 11,50
Hausgemachte <b>Gulaschsuppe</b> mit Semmel/Brot	€ 7,80	€ 12,50
Kirchentaler <b>Wurstsuppe</b> (Mettensuppe)	€ 8,50	€ 13,50

## Aus der Wurstkuchl:

Nürberger **Rostbratwurstl** mit Sauerkraut

6 Stück	€ 13,50
9 Stück	€ 17,50
12 Stck	€ 19,90

Kesselfrische Münchner **Weißwürste** mit Brezn

und Hausmacher Senf (süß)                      1Paar € 9,50                      3 Stck € 13,50

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

1 Paar € 9,50                      2 Paar € 14,50

**Käsekrainer** oder **Bratwurst**

mit Semmel/Brot € 9,50

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 € 13,50

**Carpaccio vom Rind** mit Rucola, Oliven, Grana Padano und Champignons € 14,50

## Salate:

Bunte **Salatschüssel** mit Balsamicodressing  
serviert mit Steinofenbrot

	Klein	Groß
<b>ohne Topping</b>	€ 9,50	€ 14,50
mit <b>Ziegenfrischkäse</b>	€ 12,50	€ 16,50
mit <b>Putenbrustfiletstreifen</b>	€ 13,50	€ 18,50
mit <b>Garnelen</b>	€ 17,50	€ 21,50

## Brotzeiten:

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

Gurkerl und Brot € 16,50

**Speckplatte** - Tirolerspeck, Lardo, Karree € 17,50



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	€ 16,50	
Russer's <b>Käsespätzle</b> mit Rahm - dazu kl. Salatbowl	€ 17,50	
<b>Spätzlepfanne</b> mit Pilzen und Gemüse	€ 18,50	
<b>Schinkennudeln</b> mit Spiegelei	€ 17,50	
<b>Pommes Frites</b> im BIO-Öl frittiert	kl. € 4,90	gr. € 9,50

## Gebacken:

### Gebacken nach „Wiener Art“

- Schnitzel vom Landschwein	€ 17,50
- Schnitzel von der Pute	€ 18,50
- Cordon Bleu	€ 19,90
- Backhendl	€ 19,50

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

## Wirtins Leibspeise:

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

3 St. = € 19,50

6 St. = € 29,50

9 St. = € 35,90

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 Steinofenbrot

300g <b>Lendensteak</b> vom Landschwein	€ 19,50
300g <b>Putensteak</b> aus Freilandhaltung	€ 19,50
350g <b>Hochrippensteak</b> vom Weiderind	€ 29,90
<b>Grillteller</b> - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute	€ 27,50

## Sonntagsbraten:

<b>Ofenfrisches Bierbratl</b> (Wammerl) vom Landschwein mit Krusperl, Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel	€ 17,50
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 <b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und Zwetschgenröster	Kl. € 14,50	groß € 17,50
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers		€ 8,50
<b>Bauernkrapfen</b> „Auszogne“		€ 4,90
<b>Marillenknödel</b> (Parfait/Halbgefrorenes) mit Beerenmark		€ 8,50

## Kaffee:

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,20
Tasse Kaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,90
Milchkaffee	€ 4,60
Tasse Tee	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 6,50
Glühwein	€ 5,90
Haferl Kakao	€ 4,90

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

## Getränke:

<b>Saftschorlen:</b>	0,3l	0,5l
Apfel, Holunder, Johannisbeere	€ 4,20	€ 5,20
<b>Mineralwasser</b> (still oder sparkling)	€ 3,20	€ 4,20
<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 Light, Cola o. Zucker	0,33l € 4,10	
Kräuterlimo	€ 3,90	€ 4,90
<b>Schönrammer - Biere</b>		
Helles vom Fass	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 4,90
Dunkles Bier	0,5l	€ 5,20
Radler	0,5l	€ 4,80
Hefeweißbier	0,5l	€ 5,40
Russen	0,5l	€ 5,20
Alk.fr. Helles (Stiegl-Freibier)	0,5l	€ 4,80
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>€ 4,80</b>	0,25 = 1/4	<b>€ 6,50</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>€ 18,50</b>	A la carte pro P. <b>€ 21,50</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*

## Tagesgerichte / Wochenkarte:

Wir servieren täglich **eine Auswahl**  
an bodenständigen Schmankerl **wie z.B.**

Hausgemachtes Bauernbrot mit:

- Griebenschmalz € 6,50
- Tomaten € 7,50
- Frischkäse und Schnittlauch € 7,50
- Grober Leberwurst € 7,50

Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe € 9,50

Spinatnocken mit Vogerlsalat € 9,50

Knödelgröstl mit geschmolzenen Zwiebeln € 9,50

Spaghetti Aglio Olio € 10,50

Penne al arrabiata € 10,50

Currywurst mit Pommes-Frites € 9,50

Käsekraier der Bratwurst mit Kartoffelsalat € 8,50

300g Leberkäs mit Kartoffelsalat € 10,50

2 Fleischpflanzerl (Laiberl) mit Kartoffelsalat € 12,50

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

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

## Hofmenü

### *Festtagssuppe*

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl, Leberspätzle,  
Fritatten und Suppengmias

### *Brandstätthof-Reindl*

Knuspriger Entenbraten, Rindsroulade, Herrengulasch  
Blaukraut, Serviettenknödel, Kartoffelsalat, Bratenjus

### *Wiener Naschereien*

Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Topfenpalatschinken  
Vanillesauce, Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

**€ 39,50**

Menüs für Veranstaltungen, Feiern etc. ab 6 Personen

## Schmankerlmenü

*Tomatensuppe*

mit Sahnedupfer, Croutons, Kräuter

*Saiblingsfilet*

gegrillt mit Tomaten-Lauchgemüse, Safrankartoffel

*Sissis Kaiserschmarrn*

Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

**€ 39,50**

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

## **Klassiker-Menü**

### *Feldsalat*

mit Balsamicodressing, Speck, Croutons, Kräuter

### *Schnitzel „Wiener art“*

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenschnitz

### *Vanilleeis*

mit Sahnedupfer, Beeren und Hippe

**€ 34,50**

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

## Vegetarisches Menü

*Gemüsesuppe*

mit Croutons, Kräuter

*Spinatspätzle*

mit Vogelsalat und Schwammerlrahmsauce

*Russer's knusprige Buchteln*

mit Vanillesauce und Beeren

**€ 33,50**

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

## Feinschmecker-Menü

### *Rindercarpaccio*

mit Trüffelmarinade, Parmesan, Pesto Croutons, Kräuter

### *Russer' Seafood*

mit Hummer, Dorade, Jakobsmuschel, Tiger Prawans, Südfrüchten, Safrankartoffel

### *Dessertvariation*

Im Glaserl serviert

Schokomousse, Eierlikör-Creme, Kaiserschmarrn

**€ 59,50**