

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.
Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse		
Wahlweise mit: Fritatten oder Grießnockerl	€ 6,50	€ 11,50
Tomatencremesuppe		
mit Sahnedupfer und Croutons	€ 6,50	€ 11,50
Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe	€ 7,50	€ 12,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel/Brot	€ 7,80	€ 13,50
Kirchentaler Wüstlsuppe (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
ohne Topping	€ 10,50	€ 15,50
mit Ziegenfrischkäse	€ 13,50	€ 17,50
mit Putenbrustfiletstreifen	€ 14,50	€ 18,50
mit Garnelen	€ 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:

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

Gebacken:

Gebacken nach „Wiener Art“	
- 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 Zitronenschnitz 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 Lendensteak vom Landschwein	€ 21,50
300g Putensteak aus Freilandhaltung	€ 22,50
350g Hochrippensteak vom Weiderind	€ 29,90
Grillteller - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute	€ 28,50

Sonntagsbraten:

Ofenfrisches Bierbrat! (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:

Saftschorlen:	0,3l	0,5l
Apfel, Holunder, Johannisbeere	€ 4,20	€ 4,90
Tafelwasser (still oder sparkling)	€ 3,40	€ 4,30
Sinalco Limonaden:	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
Schönrammer - Biere		
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
Weinschorle weiß und rosé	0,25l	€ 5,20
Hauswein weiß/rot 0,125=1/8 € 4,90	0,25 = 1/4	€ 6,90
(Grüner Veltliner, Chardonnay, Zweigelt, Merlot)		
Obstbrände, Enzian, Kräuterschnaps etc.	2 cl	€ 4,90

Übernachten und Urlaub im



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

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

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

Sekt/Prosecco/Piccolo

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

Weissweine

	0,25l	0,5l	0,75l
--	--------------	-------------	--------------

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

0,25l	0,5l	0,75l
8,00		23,00

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

Rotwein

Merlot

IT-Umbrien / Selva Volpina

0,25l	0,5l	0,75l
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

Brandstatthof-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