

Warme Getränke

<i>Espresso G</i>	€	2,40
<i>Tasse Kaffee G</i>	€	3,30
<i>Cappuccino G</i>	€	3,80
<i>Latte Macchiato G</i>	€	4,20
<i>Portion Kaffee G</i>	€	5,50
<i>Tasse Kakao G</i>	€	4,20
<i>Tee mit Zitrone</i>	€	3,50
<i>Tee mit Rum</i>	€	4,50
<i>Heiße Zitrone</i>	€	2,90
<i>¼ l Glühwein o</i>	€	4,80
<i>¼ l Jägertee o</i>	€	4,80

Alkoholfreie Getränke

<i>Apfel- oder Orangensaft</i>	<i>0.3 l</i>	€	3,80
<i>Apfel- oder Johannesbeersaft gespritzt</i>	<i>0.3 l</i>	€	3,20
<i>Apfel- oder Johannesbeersaft gespritzt</i>	<i>0.5 l</i>	€	4,20
<i>div. Pago Fruchtsäfte</i>	<i>0.2 l</i>	€	3,80
<i>Mineralwasser</i>	<i>0.33 l</i>	€	3,40
<i>Mineralwasser</i>	<i>0.75 l</i>	€	5,40
<i>Schiwasser</i>	<i>0.3 l</i>	€	2,40
<i>Schiwasser</i>	<i>0.5 l</i>	€	3,40
<i>Almdudler</i>	<i>0.35 l</i>	€	3,70
<i>Ice Tea Pfirsich oder Zitrone</i>	<i>0.33 l</i>	€	3,70
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0.33 l</i>	€	3,70
<i>Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite</i>	<i>0.3 l</i>	€	3,40
<i>Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite</i>	<i>0.5 l</i>	€	4,70

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Aufgrund der frischen Zubereitung unserer Speisen können unbeabsichtigte Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden
Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt. und Bedienung

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!
Fam. Steirer mit Team

Biere

<i>Gösser Gold vom Fass klein A</i>	<i>0.3 l</i>	€ 3,70
<i>Gösser Gold vom Fass groß A</i>	<i>0.5 l</i>	€ 4,60
<i>Dunkles Bier A</i>	<i>0.5 l</i>	€ 4,60
<i>Bier Alkoholfrei A</i>	<i>0.5 l</i>	€ 4,60
<i>Hefeweizen klein A</i>	<i>0.3 l</i>	€ 3,90
<i>Hefeweizen groß A</i>	<i>0.5 l</i>	€ 4,80
<i>Dunkles Hefeweizen A</i>	<i>0.5 l</i>	€ 4,80
<i>Hefeweizen Alkoholfrei A</i>	<i>0.5 l</i>	€ 4,80
<i>Radler klein A</i>	<i>0.3 l</i>	€ 3,70
<i>Radler groß A</i>	<i>0.5 l</i>	€ 4,70

Schnäpse 2 cl

<i>Tiroler Obstler</i>	€ 3,10
<i>Hausbrand</i>	€ 4,50
<i>Enzian</i>	€ 3,50
<i>Marillenbrand</i>	€ 3,50
<i>Williams ohne Frucht</i>	€ 3,50
<i>Jägermeister</i>	€ 4,20
<i>Grappa</i>	€ 4,70
<i>Edelbrände von Thomas Prinz</i>	
<i>Alte Marille, Alte Waldhimbeere, Alte Zwetschke</i>	€ 4,70

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Aufgrund der frischen Zubereitung unserer Speisen können unbeabsichtigte Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden
Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt. und Bedienung

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!
Fam. Steirer mit Team

Rotweine offen

	1/8 l	¼ l
Zweigelt Landwein o	€ 3,20	€ 6,10
<i>Weingut Doris und Martin Birsak aus Röschitz/Niederösterreich</i>		
Merlot Veneto o	€ 3,50	€ 6,80
<i>leicht, elegant und rotbeerig – ein unkomplizierter, italienischer Genuss</i>		
<i>Weingut Villa Rocca/Campagnola</i>		
Blauburger Qualitätswein o	€ 4,30	€ 8,10
<i>halbtrockener, intensiver Rotwein mit leichter Restsüße</i>		
<i>Weingut Reinhard & Edith Göschl aus Gols/Burgenland</i>		

Weißweine offen

	1/8 l	¼ l
Grüner Veltliner o	€ 3,20	€ 6,10
<i>frisch, fruchtig und trocken</i>		
<i>Weingut Doris und Martin Birsak aus Röschitz/Niederösterreich</i>		
Chardonnay o	€ 3,50	€ 6,80
<i>leicht und fruchtig mit Noten von Quitten, Limetten und Pfirsich</i>		
<i>Weingut Campagnola</i>		
Cuvée Landwein o	€ 4,30	€ 8,10
<i>fruchtig mit lieblichem Geschmack</i>		
<i>Weingut Reinhard & Edith Göschl aus Gols/Burgenland</i>		
Weine gespritzt süß ¼ l o	€ 3,80	
Weine gespritzt sauer ¼ l o	€ 3,50	

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Aufgrund der frischen Zubereitung unserer Speisen können unbeabsichtigte Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden
Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt. und Bedienung

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!
Fam. Steirer mit Team

DIE ZEHN WIRTSHAUSREGELN

- 1. Regel Du sollst deinem Wirt glauben.*

- 2. Regel Du sollst deinen Wirt loben und preisen überall.*

- 3. Regel Du sollst Sonn- und Feiertags deinen Wirt besuchen.*

- 4. Regel Du sollst deinen Wirt ehren, schätzen und nicht ärgern, damit er lange lebt.*

- 5. Regel Du sollst, wenn du einmal einen Rausch hast, nicht lärmern oder schlagen, sondern denselben stolz und schweigsam nach Hause tragen*

- 6. Regel Du sollst im Gasthaus nicht all zu viel lügen*

- 7. Regel Du sollst nicht begehren Speise und Trank wenn du nicht bezahlen kannst.*

- 8. Regel Du sollst deine Zeche richtig angeben und deinem Nachbar nicht das Bier austrinken.*

- 9. Regel Du sollst nicht begehren deines Wirtes Frau, Köchin oder Kellnerin, denn die gehören allein deinem Wirt*

- 10. Regel Du sollst alle Regeln halten, damit du nicht in die Hölle kommst und Durst leiden musst.*

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Aufgrund der frischen Zubereitung unserer Speisen können unbeabsichtigte Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden
Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt. und Bedienung

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!
Fam. Steirer mit Team