ANREGENDES

PROSECCO SPUMANTE „RUSTICO“	0,1	6,50
PROSECCO SPUMANTE ROSÉ BRUT „LÈNA“	0,1	5,90
MAYER ALKOHOLFREI PRICKELND	0,1	5,60
BRÜNDLMAYER ROSÉ BRUT RESERVE	0,1	8,70

CAMPARI SODA 6,80
Campari | Soda | Orange

CAMPARI ORANGE 8,20
Campari | Orangensaft | Orange

VENEZIANO 7,60
Aperol | Prosecco | Soda | Orange/Olive

HUGO 7,20
Prosecco | Holundersirup | Soda | Limette

LIMONCELLO SPRITZ 7,60
Limoncello | Prosecco | Soda | Zitrone

LILLET ROSÉ WHITE PEACH 7,20
Lillet Rosé | Schweppes White Peach | Orange

PREISELPETER 7,20
Prosecco | Preiselbeer | Soda

PREISELPETER ALKOHOLFREI 7,20
Entalkoholisierter Sekt (Mayer Alkholfrei rickelnd)
Preiselbeer | Soda

CRODINO ROSSO SPRITZ ALKOHOLFREI 6,90
Crodino Rosso | Soda | Orange

MIT DEM GEHT’S LOS

VERSCHIEDENE BROTE VOM BROTWAGEN 3,50
mit Butter & feine Aufstriche

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SUPPEN

BOUILLON VOM BIORIND 5,30
mit Nudeln oder Frittaten

KASPRESSKNÖDELSUPPE 6,90

SUPPENTOPF 6,90
mit Nudeln | Wurzelgemüse & Rindfleisch

THAI ROTE CURRY SUPPE SCHARF 7,20
mit Blattspinat & Reisnudeln

VORSPEISEN

GARNELEN (BLUE LABEL) MIT BURRATA MEDITERRAN 20,60
Blattspinat & Knoblauchbaguette

FALAFEL MIT CRANBERRY-COUSCOUS-SALAT 10,60
Avocado-Mousse | Fetakäse | Chiliflocken & Olivenöl

GRATINIERTER BIO SCHAFSKÄSE VOM BIOHOF LEHENGUT 13,20
Schmorrtomaten | Rucola & Gebäck

LACHSFORELLE & GARNELENSTICKS (BLUE LABEL) IM TEMPURA BACKTEIG 10,60
Dip-Sauce

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SALATE

BLATTSALATTELLER NACH SAISON	6,50
GEMISCHTER SALAT	6,90
PORTION ERDÄPFELSALAT	4,50
STEIRISCHER BACKHENDLSALAT knusprige Hühnerfiletstreifen (österreichische Qualität) | Blattsalat | Erdäpfelsalat | prämiertes steirisches Kürbiskernöl von der Familie Gritsch aus Tillmitsch	16,60
FELDSALAT À LA DROI Vogerlsalat | Radicchio | Blattsalat | Radieschen | Cherrytomaten | Schafmilchjoghurtdressing | gegrillte Rinderfiletspitzen vom wengANGUSta | Laugen-Knoblauchstangerl	19,80
METZGERSALAT Blattsalate nach Saison | Paprika | Jungzwiebel | Gurken | Käsekrainer von der Metzgerei Scharfetter | knuspriger Speck | Hausdressing | Hirtenkäse | Weißbrot-Croutons	15,80

GEBÄCK

SEMMEL	1,60
LAUGENBREZEN	2,30
LAUGEN-KNOBLAUCHSTANGERL	3,00
SCHWARZBROT VOM BROTWAGEN	1,60

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

VEGETARISCH/VEGAN

PISATZIEN-BASILIKUMPESTO-LINGUINE 12,60
kleiner Blattsalat

VEGANES ROTES LINSEN DAL 13,90
Basmatireis | Soja Joghurt | Naan Brot

GEFÜLLTE KASPRESSKNÖDEL 14,50
Röstgemüse | Bergkäse | Kräuter-Sauerrahm-Dip | Salat

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

HÜHNERCORDON BLEU ÖSTERREICHISCHE QUALITÄT 19,40
im Butterpfandl gebacken | gefüllt mit Beinschinken | Bierkäse | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB 25,60
im Butterpfandl gebacken | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN 16,50
im Butterpfandl gebacken | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

DROI SPEZIALITÄTEN

LAMMCURRY IM TOPF SERVIERT 21,60
Tennengebirgslamm von der Familie Grünwald, Pfarrwerfen | Basmatireis | Nannbrot | Joghurtminze

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET 25,00
von der Fischzucht Rainer, Pfarrwerfen | Pisatzien-Basilikumpesto-Linguine

DROI BRIOCHE BURGER MIT WAGYU-RINDFLEISCH 18,40
Hausspeck | Cheddarkäse | Zwiebel | Joghurt-Pfeffer-Dip | Pommes | Salat

KALBSRIPPENKOTELETTE IN FEIGENSENFPANADE 300 G 26,50
im Butterpfandel gebacken | gefüllt mit Speck | Champignon & Zwiebel | Romanasalat mit Cesar Dressing | frischer Grana | Sauce Remoulade

RINDERFILET WENGANGUSTA „SURF & TURF“ 250 G 52,00
mit Garnele (Blue Label) im Ganzen gegrillt | Pfefferjus | Röstgemüse | Pommes | Kräuterbutter & Grillsauce

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

REGIONALES

KNUSPRIG GEBRATENE LEBERWURST 14,90
vom Biobauernhof Schreckgut, Bischofshofen |
Sauerkraut | Folienerdäpfel mit Kräutersauerrahm | frischer Kren

ZWIEBELROSTBRATEN 24,50
kurz gebraten | Braterdäpfel | Bohnen im Speckmantel |
Röstzwiebeln | Gurken

EXTRA BEILAGEN

PORTION POMMES FRITTES	4,80
RÖSTGEMÜSE	4,50
BASMATIREIS	3,80
PETERSILERDÄPFEL	3,80

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

FÜR DIE KLEINEN

GRILLWÜRSTEL MIT POMMES	8,20
CRISPY CHICKEN SALAT Blattsalat | Erdäpfelsalat	10,60
„ALMTALER“ hausgemachter Kaspressknödel | kleiner Salat	7,60
GEBACKENES LACHSFORELLENFILET Pommes | Ketchup	13,00
LINGUINE MIT BOLOGNESE-SAUCE	9,80
KINDERSCHNITZEL VOM SCHWEIN Pommes | Ketchup	12,00

SÜSSES

SCHWARZBEERNOCKERL AUS DEM BUTTERPFANDL Carte d'Or Joghurteis	9,80
KARAMELL PARFAIT AUF SCHOKOERDE Erdnussshippen | Espresso	8,60
HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN Mozartmousse | pochierte Rotweinbirne | Carte d´Or Pistazieneis	10,20

Ein Glas Süßwein zum Dessert passt immer!

TRAMINER AUSLESE „SEEWINKEL“, 2018
Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee

Im Glas	5 cl	4,50

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

ALKOHOLFREIES

MONTES PERLEND	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,90
MONTES STILL	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,90
VÖSLAUER MILD	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,90
COCA COLA	0,3 l	4,30
	0,5 l	6,90
COCA COLA ZERO	0,3 l	4,60
ALMDUDLER	0,3 l	4,60
ZITRONENLIMONADE	0,3 l	4,20
ORANGENLIMONADE	0,3 l	4,20
ZITRONENLIMONADE MIT SODA	0,5 l	4,70
ORANGENLIMONADE MIT SODA	0,5 l	4,70
SPEZI	0,3 l	4,30
SODA ZITRON	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,70
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT SODA	0,5 l	4,10
	0,3 l	3,60
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT QUELLWASSER	0,5 l	3,80
	0,3 l	3,40
APFELSAFT	0,5 l	5,60
	0,3 l	4,20
APFELSAFT SODA	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,80
APFELSAFT QUELLWASSER	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,50

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

ALKOHOLFREIES

RAUCH SÄFTE Marille | Johannisbeere | Multivitamin	0,2 l	4,40
RAUCH SÄFTE MIT SODA	0,5 l	5,30
Marille | Johannisbeere | Multivitamin	0,3 l	4,70
RAUCH SÄFTE MIT QUELLWASSER	0,5 l	4,80
Marille | Johannisbeere | Multivitamin	0,3 l	4,50
PREISELBEER-INGWER-LIMONADE HAUSGEMACHT	0,5 l	4,90
SCHWEPPES BITTER LEMON	0,2 l	4,90
SCHWEPPES INDIAN TONIC	0,2 l	4,90
SCHWEPPES GINGER ALE	0,2 l	4,90
RED BULL CLASSIC	0,25 l	5,50
RED BULL SUGARFREE	0,25 l	5,50

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

KAFFE, TEE & WARMES

ESPRESSO		3,20
ESPRESSO MACCHIATO		3,70
ESPRESSO DOPPIO		4,60
VERLÄNGERTER		4,00
VERLÄNGERTER ENTKOFFEINIERT		4,00
CAPPUCCINO		4,70
BABYCCINO		1,00
LATTE MACCHIATO		5,30
AFFOGATO AL CAFFÈ		5,00
KAKAO		4,40
KAKAO MIT SCHLAG		4,90
ZOTTER TRINKSCHOKOLADE		6,80

Sonnentor

DER FEINE EARL GREY	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
LADY GREEN	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
CHAI GEWÜRZTRAUM	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
PFEFFERMINZE	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
DURCHATMEN IM WALD KRÄUTERTEE	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
KAMINKNISTERN FRÜCHTETEE	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
CHAI LATTE		5,30

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

BIERE

STIEGL HELL	0,5 l	5,20
	0,33 l	4,30
SCHÖNRAMER ZWICKL	0,5 l	5,20
	0,33 l	4,30
Im Biergarten		
AUGUSTINER BIER	0,5 l	5,30
Original Salzburger Bräustüberl Bier	0,33 l	4,40
SCHÖNRAMER WEISSBIER VOM FASS	0,5 l	5,60
	0,33 l	4,60
DIE WEISSE AUS SALZBURG	0,5 l	5,90
	0,33 l	5,00
STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB	0,5 l	5,20
	0,33 l	4,30
SAURER RADLER	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,70
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI	0,33 l	4,30
STIEGL SPORTWEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l	5,30
WILDSHUT BIO-PERLAGE	0,75 l	39,00
	im Glas 0,125 l	7,10

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SPRITZIGES

SPRITZER WEISS GRÜNER VELTLINER	0,25 l	4,10
SOMMERSPRITZER GRÜNER VELTLINER	0,25 l	3,80
BADEWANNE	0,5 l	5,00
MUSKATELLER „FAUNA“ SPRITZER	0,25 l	4,60
ROSÈ IN BLOOM SPRITZER	0,25 l	4,60
KAISERSPRITZER Holunderblüte	0,25 l	4,50
SÜSSER SPRITZER Zitronenlimonade	0,25 l	4,50
SPRITZER ROT ZWEIGELT	0,25 l	4,10

PROSECCO SPUMANTE „RUSTICO“	0,1 l	6,50
PROSECCO SPUMANTE ROSÉ BRUT „LÈNA“	0,1 l	5,90
BRÜNDLMAYER ROSÉ BRUT RESERVE	0,1 l	8,70
MAYER ALKOHOLFREI PRICKELND	0,1 l	5,60

VENEZIANO Aperol | Prosecco | Soda | Orange | Olive	7,60
HUGO Prosecco | Holundersirup | Soda | Limette	7,20
LIMOCELLO SPRITZ Limoncello | Prosecco | Soda | Zitrone	7,60
LILLET ROSÉ WHITE PEACH Lillet Rosé | Schweppes White Peach | Pfirsich	7,20
PREISELPETER Prosecco | Preiselbeer | Soda	7,20
PREISELPETER ALKOHOLFREI Entalkoholisierter Sekt (Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien) | Preiselbeer | Soda	7,20
CRODINO ROSSO SPRITZ ALKOHOLFREI Crodino Rosso | Soda | Orange	6,90

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

OFFENE WEINE

GRÜNER VELTLINER „WEITGASSE“ BIO, 2023/24 Weingut Mantlerhof, Kremstal	0,125 l	5,50
RIESLING „VON DEN TERASSEN“ BIO, 2023 Weingut Vitikult Moser, Kremstal	0,125 l	6,10
GELBER MUSKATELLER „FAUNA“, 2023 Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	0,125 l	5,70
MAYER ALKOHOLFREI, 2023 **„DAS GLAS WEIN MIT DEM HEILIGENSCHEIN“** Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	0,125 l	5,30
ROSE IN THE BLOOM, 2023 Weingut Hannes Reh, Andau, Neusiedlersee	0,125 l	5,20
CHILL! GEKÜHLTER ROTWEIN, 2023/24 Weingut Gober & Freinbichler, Mittelburgenland	0,125l	5,20
ZWEIGELT BIO, 2022 Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee	0,125l	5,60
PELOFINO, 2023 Fattoria Le Pupille, Toskana	0,125 l	5,60
BLAUFRÄNKISCH „BUTCHER“, 2021 Weingut Schwarz, Neusiedlersee	0,125 l	5,50
TRAMINER AUSLESE „SEEWINKEL“, 2018 Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee	5 cl	4,50

Fragen über unsere Weine?
Unsere Sommeliere beraten sie gerne.

Link zur
Weinkarte

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SPIRITUOSEN

GRAPPA NONINO ORAZIO	2 cl	4,80
AVERNA	2 cl	3,80
BIRNE vom Hungerbichl	2 cl	3,90
BAUERNOBSTLER vom Hungerbichl	2 cl	3,20
ALTE MARILLE Prinz	2 cl	5,80
ZIRBE hausgemacht	2 cl	4,30

VON DER HOCHKÖNIG EDELBRENNEREI GRÜNEGG, DIENTEN

Edelbrände

ZWETSCHKE	2 cl	4,20
HASELNUSSERL	2 cl	5,30
KAROTTE	2 cl	6,00
WILLIAMSBIRNE MIT HONIG	2 cl	4,80
WALD-HIMBEERE	2 cl	7,40
VOGELBEERE	2 cl	6,90

Edellikköre

APFELSTRUDEL LIKÖR	2 cl	5,60
WEICHSEL-ZIMT LIKÖR	2 cl	5,60

HIGHKING GIN	2 cl	6,80
HIGHKING RUM 6 Jahre	2 cl	10,40

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

UNSERE REGIONALEN PARTNER

BIOBAUERNHOF SCHRECKGUT
Familie Mayer, Bischofshofen

WENGANGUSTA
Familie Ganglberger, Werfenweng

FAMILIE GRÜNWALD
Pfarrwerfen

BIOHOF LEHENGUT
Familie Laner, Werfen

KENDLHOF
Familie Weißacher, Werfenweng

METZGEREI RETTENSTEINER-SCHARFETTER
St. Johann/Pg.

WEITERE HEIMISCHE BAUERN

FORELLENZUCHT RAINER
Pfarrwerfen

HOCHKÖNIG EDELBRENNEREI GRÜNEGG
Dienten

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.