Vorspeisen

Beef Tatar A C D G M
Vom steirischen Bio-Jungrind „Styria Beef“ 80g 11,50
pikant gewürzt, mit Toastbrot und Butter 160g 18,50

Gebratener Halloumi G L
Auf Blattsalat mit Balsamico-Glace 12,90

Burrata G L
Auf Rucola mit getrockneten Tomaten und Balsamico Glace 14,90

Suppen

Rinderkraftbrühe A C L
Mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel 4,90

Wiener Erdäpfelsuppe L O G
Mit Speck, Wurzelgemüse und Pilzen 4,90

Feine Knoblauchcremesuppe A G L
Mit Schwarzbrotcroutons 4,90

Traditionelle Wiener Küche

Original Wiener Kalbsschnitzel A C D G
In der Pfanne gebacken, mit Erdäpfelsalat 22,90

Gebackenes Schweins- oder Hühnerschnitzel A C O G D
mit Erdäpfelsalat 14,90

Naturschnitzel vom Schwein oder Huhn G L A P D
Mit feinem Saft und Basmatireis 14,90

Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn A C G P O L
mit gemischtem Salat 16,90

½ Ausgelöstes Backhuhn A C G D
mit Erdäpfelsalat 16,50

Faschierter Braten A C D O
Mit „Natursafterl“ und Erdäpfelpüree 13,90

Alt Wiener Zwiebelrostbraten A G L 17,90

Klassisches Gulasch A G C O
mit Gebäck 15,90

Fiakergulasch A G L O D
klassisches Rindsgulasch mit Grillfrankfurter, Semmelknödel,
Spiegelei und Fächergurkerl 18,90

Burger nach Strandcafé-Art A C D F L M O
mit 100% Rindfleisch, Speck, Cheddar, Zwiebelrelish
BBQ-Sauce und Braterdäpfel 17,90

Grill-Spezialitäten

Ripperl vom Schwein A C D F L M G
mit knusprigen Braterdäpfeln, Zwiebel, Pfefferoni
und Haussaucen „Rot und Weiß“ 28,90

2 Stk. ausgelöste Hühnerkeulen C G M
mit roter oder weißer Haussauce 15,90

Steckerlfisch D
Mit Knoblauchbutter und Brot 15,90

Filetsteak (250g) A C D F L M O
Mit Röstgemüse und Süßkartoffelpommes 34,90

Für die kleinen Gäste

„Pinocchio“ A C O M D
Schnitzel vom Huhn oder Schwein mit Pommes und Ketchup 9,90

„Minions Party“ A C O M D
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup 9,90

Fisch aus der Region

Karpfenfilet gebacken A C D G O
mit Erdäpfel-Vogerlsalat 15,90

Karpfenfilet „Serbische Art“ A D G O
Mit Petersilerdäpfel und Knoblauchbutter 17,90

Gebratenes Zanderfilet A D G O
mit Röstgemüse 19,90

Vegetarisch und Vegan

Gebackener Emmentaler [A C G] mit Preiselbeeren	14,90
Eierspätzle [A C L] mit frischem Jungzwiebel und Blattsalat	13,90
Gemüsecurry [VEGAN, L O] Mit Basmatireis	13,90
Geröstete Knödel mit Ei [A C G] mit Zwiebel und Blattsalat	13,90

Salate & Beilagen

Bunte Salatplatte [A C F G L M] Mit Hühnerstreifen gebraten oder gebacken	12,90
Griechischer Bauernsalat [G M A C] Mit Gebäck	12,90
Gemischter Salat [L E O]	4,90
Erdäpfel, Kraut, Blatt, Tomaten oder Gurkensalat [L E O]	4,90
Braterdäpfel [A]	4,90
Hausgemachte Strandcafe CHIPS [O]	4,20
Pommes oder Petersilerdäpfel [O]	4,80
BIO-Handsemmel / Brot [A C]	1,50
Portion Kürbiskernöl [N]	2,00
Portion Ketchup, Senf [A C F G L M] **oder Mayonnaise**	1,50
Rote oder weiße Haussauce	2,50

Hausgemachte Desserts

Frische Marillen- oder Schoko-Nuss-Palatschinken A C E G		
1 Stück		3,40
2 Stück		6,50
Schokohupf A C E F G		6,90
Strandcafé Honigtorte A C G O		4,90
Original Tichy Eismarillenknödel A C G O		
Pro Stück		3,90

Kaffee & Tee

Espresso G		2,90
Espresso Macchiato G		3,00
Doppelter Espresso G		4,70
Kleiner Brauner G		3,00
Großer Brauner G		4,70
Melange/Cappuccino mit Schlagobers G		3,80
Latte Macchiato G		4,90
Eiskaffee G F		6,90
Diverse Bio-Tee Sorten		4,50

Alkoholfreie Getränke

LIMONADEN & CO

Himbeerkracherl	0,33l	3,90
Frucade oder Almdudler	0,35l	3,90
Pepsi oder Pepsi Max	0,33l	3,90
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33l	3,90
Red Bull Flasche	0,25l	4,50

FRUCHTSÄFTE

Höllinger Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	3,90
Höllinger Apfelsaft Naturtrüb gespritzt	0,5l	4,90
Rauch Orange, Marille, Johannisbeere	0,2l	3,50
Bio Birnensaft naturtrüb	0,25l	3,90
Bio Brombeer-Limette-Apfelsaft	0,25l	3,90
Winzer Roter Traubensaft	0,25l	3,50

WASSER

Vöslauer still oder prickelnd	0,33l	3,50
	0,75	5,90
Sodawasser	0,25l	2,20
	0,5l	3,90
Sodawasser mit frischem Zitronensaft	0,25l	2,90
	0,5l	4,90
Sodawasser mit Holunder- oder Himbeersirup	0,25l	2,90
	0,5l	4,90

Weine

Hauswein rot/weiß 0

Weingut Schuckert	0,125l	2,20

Spritzer Rot 0

Weingut Schuckert	0,125l	3,00

WEISS

Gelber Muskateller „Sand und Schiefer“ 0	0,75l	40,00
BIO, Weingut Tement	1/8l	6,90
Sauvignon Blanc DAC 0	0,75l	36,00
Weingut Walter Skoff	1/8l	6,00
Welschriesling DAC 0	0,75l	22,00
Weingut Tscheppe	1/8l	3,80
Morillon DAC 0	0,75l	29,00
Weingut Walter Skoff	1/8l	4,90
Weißburgunder DAC 0	0,75l	22,00
Weingut Hannes Sabathi	1/8l	3,80

ROT

Zweigelt DAC [0]	0,75l	22,00
Weingut Johanneshof Reinsich	0,125l	3,80
Cuvee Patronis [0]	0,75l	28,00
Weingut Stift Klosterneuburg	0,125l	4,80

ROSE

Rosé Cabernet Sauvignon [0]	0,75l	24,00
Weingut Mayer am Pfarrplatz	0,125l	4,10

Bier

FRISCH GEZAPFT VOM FASS

Budweiser Budvar 5,0 Vol.% [A]	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Grieskirchner Dunkel 5,1 Vol.% [A]	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Budweiser-Grieskirchner G'mischtes 5,0 Vol.% [A]	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Paulaner Hefe Weißbier 5,5 Vol.% [A]	0,5l	5,20

FLASCHENBIERE

Ottakringer Bio-Zwickl 5,2 Vol.% [A]	0,5l	4,90
Ottakringer Radler 2,1 Vol.% [A]	0,5l	4,80
Null Komma Josef Alkoholfrei	0,5l	4,80

Aperitif & Sekt

Strand-Rosé Spritz [0]	0,25l	4,90
Aperol Spritz [0]	0,25l	6,00
Hugo [0]	0,25l	6,00
Schlumberger Sparkling [0]	0,75l	39,90
Klostersekt		
Weingut Stift Klosterneuburg	0,75l	29,90

Schnäpse & Co

ÖSTERREICHISCHE OBSTBRÄNDE

Gänserndorfer Marillenbrand	2cl	3,70
Gänserndorfer Williams Birnenbrand	2cl	3,70
Gänserndorfer Vogelbeerenbrand	2cl	3,90
Gölles Alter Apfelbrand	2cl	5,20
Gölles Alter Zwetschkenbrand	2cl	5,20
Gölles Marillenbrand	2cl	5,20

DIVERSE SPIRITUOSEN

Grappa Nonino Chardonnay Barrique	2cl	4,90
Jägermeister	2cl	3,60
Averna Amaro Siciliano	2cl	3,90
Stolichnaya Wodka	2cl	3,90
	0,7l	89,00
Chivas Regal 12 Years Scotch Whisky	2cl	5,90
Hennessy Fine de Cognac	2cl	5,90
Hendrick's Gin	2cl	4,90