



---

---

**BESSER KANN MAN EIN ESSEN  
KAUM BEGINNEN**

---

---

**SUPPEN**

**kräftige Rindsuppe**

wahlweise mit Frittaten, Fleischstrudel, Grießnockerln oder  
Leberknödel € 3,60 <sup>A, C, G, L, M</sup>

**Wiener Suppentopf**

mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und  
Nudeln € 5,20 <sup>A, C, G, L</sup>

**Französische Zwiebelsuppe**

mit Käsecroûtons € 4,80 <sup>A, C, F, G, L</sup>

---

---

**SALATE**

**gegrillte Hühnerbrust** auf grünem Blattsalat mit Gurken  
und Paprika € 8,20 <sup>L, M</sup>

**Steirischer Backhendlsalat** gebackene Hühnerstreifen auf  
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl € 8,80 <sup>A, C, L, M</sup>

**Griechischer Bauernsalat** <sup>G</sup>

mit Schafkäsewürfeln € 8,80

**gemischter Beilagensalat** € 3,50 <sup>L, M</sup>

---

---

**KEIN GENUSS IST  
VORÜBERGEHEND, DENN DER  
EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST IST  
BLEIBEND**

---

---

**KLEINIGKEITEN UND FÜR  
ZWISCHENDURCH**

Beef Tartare mit Toastbrot  
und Butter (130g) € 9,80<sup>A, B, C, D, F, M</sup>

kleines Rindsgulasch  
mit Kaisersemmerl € 6,80<sup>A, C, G, L, O</sup>

**Wiener Sacherwürstel**

- mit Senf, Kren und Kaisersemmerl € 4,50<sup>A, C, G, M, O</sup>
- mit Gulaschsaft und Kaisersemmerl € 4,80<sup>A, C, G, L, M, O</sup>

Saure Wurst mit Kernöl und Gebäck € 5,80<sup>A, C, G, E</sup>  
Saures Rindfleisch mit Kernöl und Gebäck € 8,90<sup>A, C, E, G, L</sup>

**TRADITIONELLE WIENER GERICHTE**

Fiakergulasch serviert mit Serviettenknödel  
Spiegelei, Würstel und Essiggurkerl € 10,80<sup>A, C, G, L, M, O</sup>

Geröstete Schweinsleber im Majoransaft  
mit Butterreis € 9,50<sup>G, L, O</sup>

Gebackene Schweinsleber mit  
Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 9,50<sup>A, C, G, L, M</sup>

Wiener Salonbeuschl vom Kalb  
serviert mit Serviettenknödel € 11,80<sup>A, C, D, G, L, M, O</sup>

Tafelspitz vom Rind  
mit Wurzelgemüse, Erdäpfelsrösti, Apfelkren  
und Schnittlauchsauce € 14,80<sup>G, L, M</sup>

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried  
mit Braterdäpfel € 14,80<sup>A, G, L, M, O</sup>

---

---

**Alt-Wiener Backfleisch**  
mit Knoblaucherdäpfel € 14,80 <sup>A, C, M</sup>

**Mixed Grill** vom Huhn,  
Schwein und Rind mit Pommes  
und Kräuterbutter € 14,20 <sup>M</sup>

**Naturschnitzel vom Schwein**  
in Champignonrahmsauce  
mit Butterreis € 10,40 <sup>A, G, L, O</sup>

**Berner Würstel**  
mit Pommes frites fein garniert € 10,20 <sup>F, M</sup>

**Schweinslungenbraten - Spieß**  
mit Pommes Frites und Pfeffersauce € 14,80 <sup>A, G, L, M</sup>

**Filetsteak (220gr.)**  
mit Bratkartoffel, Grillgemüse und Aioli € 24,80 <sup>G, L, M</sup>

**Filetsspitzen „Stroganoff“**  
mit Butterreis € 17,50 <sup>A, G, L, M, O</sup>

## **FISCHGERICHTE**

**Gebackenes Kabeljaufilet**  
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 11,80 <sup>A, C, D, L, M, N, O, R</sup>

**Gebratenes Zanderfilet**  
„Amandess“ mit braune Butter und Mandelsplitter,  
dazu Petersilkkartoffeln € 13,80 <sup>A, B, Dä</sup>

---

---

---

---

**INNOVATIVE  
SCHNITZELGERICHTE**

*Unsere Schnitzelgerichte servieren wir mit klassischem  
Erdäpfel-Vogerl-Salat. Gerne können Sie eine Beilage nach  
Wunsch tauschen.*

**„Mozzarella“ Cordon Bleu** vom Schwein  
gefüllt mit saftigem Beinschinken, Tomaten,  
Mozzarella und Basilikumpesto € **13,40** <sup>A, C, G</sup>

**Cordon Bleu „Tonnato“** vom Schwein  
gefüllt mit Thunfisch, rotem Zwiebel  
und mildem Gouda € **13,40** <sup>A, C, D, G, R</sup>

**NIGLS Cordon Bleu** vom Kalbin-Rostbraten  
gefüllt mit Tiroler Speck, Orange,  
Brie und Preiselbeeren € **14,80** <sup>A, C, G, M</sup>

**Cordon „Diavolo“** scharf  
gesurtes Schweinskaree gefüllt mit Schmelzkäse, Bacon  
und Jalapenos € **13,40** <sup>A, C, G, M</sup>

**Bauern Cordon Bleu** Surschnitzel  
gefüllt mit geselchtem Käse, Landschinken  
und mildem Pfefferoni € **13,40** <sup>A, C, G, L, M</sup>

**Blunzen Cordon Bleu** vom Schwein  
gefüllt mit Blutwurst und  
frischem Kren € **14,20** <sup>A, C, G, L</sup>

**Jäger Cordon Bleu** vom Schwein  
gefüllt mit Rauchschof, Champignons, Speckwürfel,  
Edamer und Petersilie € **13,80** <sup>A, C, O</sup>

**Cordon Bleu „Kiew“** vom Schwein  
mit Schinken, Käse und Kräuterbutter € **13,40** <sup>A, C</sup>

**Knusperhendlbrust**  
gebackene Hühnerbrust in Cornflakesanade € **11,90** <sup>A, C, G</sup>

---

---

---

---

## TRADITIONELLE SCHNITZELGERICHTE

*Unsere Schnitzelgerichte servieren wir mit klassischem  
Erdäpfel-Vogerl-Salat. Gerne können Sie eine Beilage nach  
Wunsch tauschen.*

**Wiener Schnitzel vom Schwein € 8,90** A, C, F, G, L, M

**Wiener Schnitzel vom Huhn € 9,60** A, C, F, G, L, M

**Surschnitzel vom Schwein € 8,90** A, C, F, G, L, M

**Wiener Schnitzel vom Kalb € 16,40** A, C, F, G, L, M

**Cordon Bleu vom Schwein € 13,20** A, C, F, G, L, M

**Nigls Schnitzeldreier**  
Schweinschnitzel, Hühnerschnitzel  
und Surschnitzel **€ 11,20** A, C, F, G, L, M

---

---

## BEILAGEN

Butterreis<sup>G</sup>, Petersilerdäpfel<sup>G</sup>, Braterdäpfel, Pommes Frites,  
Erdäpfelsalat<sup>A, F, G, L, M</sup>, Blattsalat **€ 3,20**<sup>A, F, G, L, M</sup>

---

---

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Gebackene Champignons**  
mit Sauce Tartare **€ 8,40** A, C, G, L, M

**Eiernockerl**  
mit grünem Salat **€ 8,50** A, C, G

**Käsespätzle**  
mit Röstzwiebel **€ 9,20** A, C, G

**Gebackener Brie**  
mit Preiselbeeren **€ 9,20** A, C, G

---

---

## KINDERGERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Mickey Mouse

Kleines Hühnerschnitzelr mit Pommes  
und Ketchup € 5,60 <sup>A, C</sup>

### Donald Duck

Gegrillte Frankfurter mit Pommes € 4,80

### Moby Dick

3 Stk. Fischstäbchen mit Pommes und Mayo € 5,60 <sup>A, B, C, D, G, R</sup>

## VERSÜSSE DEINEN ALLTAG

### NACHSPEISEN

#### Marillenpalatschinken

(2 Stück) € 5,20 <sup>A, C, G</sup>

#### Schoko-Nuß Palatschinken

(2 Stück) € 5,80 <sup>A, C, E, G, H, O</sup>

#### Warmer Schokokuchen

mit Schokosauce und Schlagobers € 4,90 <sup>A, C, E, G, H</sup>

#### hausgemachter Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 20 Min.) € 7,20 <sup>A, C, G, O</sup>

Mohnnudeln mit Apfelmus € 6,20 <sup>A, C, G, O</sup>

Nußnudeln mit Zwetschkenröster € 6,20 <sup>A, C, E, G, O</sup>

Eismarillknödel mit Schlag € 3,20 <sup>A, E, G</sup>

---

---

---



---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Vöslauer Mineralwasser</b> (mit/ohne)	0,33 l	<b>€ 2,00</b>	0,75 l	<b>€ 4,80</b>
<b>Soda Zitrone / Himbeere **</b>	0,25 l	<b>€ 2,00</b>	0,50 l	<b>€ 3,60</b>
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b>	0,25 l	<b>€ 2,80</b>		
<b>Naturtrüber Apfelsaft gespritzt **</b>	0,25 l	<b>€ 2,20</b>	0,50 l	<b>€ 3,90</b>
<b>Orangensaft</b>	0,25 l	<b>€ 2,80</b>		
<b>Orangensaft gespritzt **</b>	0,25 l	<b>€ 2,20</b>	0,50 l	<b>€ 3,90</b>
<b>Pepsi Cola</b>	0,33 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>Pepsi Light</b>	0,33 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>Coke Zero</b>	0,33 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>Almdudler</b>	0,33 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>7 Up (Orange / Zitrone)</b>	0,33 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>Frucade</b>	0,33 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>Eistee</b> (Pfirsich / Zitrone)	0,33 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>Rauch Fruchtsaft</b> (Marille / Johannisbeere)	0,20 l	<b>€ 2,90</b>		
<b>Red Bull</b>	0,25 l	<b>€ 3,60</b>		

*\*\* Jugendgetränke*

---



---

## BIER VOM FASS

**Gold Fassl PUR vom Faß<sup>A</sup>**  
biologisch - nachhaltig - hochwertig

0,30 l € 3,20

0,50 l € 4,00

**Wiener Original vom Faß<sup>A</sup>**  
feinherb - nussig - slüssig

0,30 l € 3,50

0,50 l € 4,30



## FLASCHENBIER

Ottakringer Helles<sup>A</sup>

0,50 l € 3,80

Budweiser<sup>A</sup>

0,50 l € 4,40

Ottakringer Dunkles<sup>A</sup> oder Zwickl<sup>A</sup>

0,50 l € 4,10

Citrus Radler<sup>A</sup>

0,50 l € 4,10

Innstadt Weisse<sup>A</sup>

0,50 l € 4,60

Null Komma Josef (alkoholfrei)<sup>A</sup>

0,50 l € 3,80

## GESPRITZTE WEINE

Weißer Spritzer<sup>0</sup>

0,25 l € 2,80

Aperol Spritzer<sup>0</sup>

0,25 l € 3,60

Kaiser Spritzer<sup>0</sup>

0,25 l € 3,60



---

---

## UNSERE WEINE

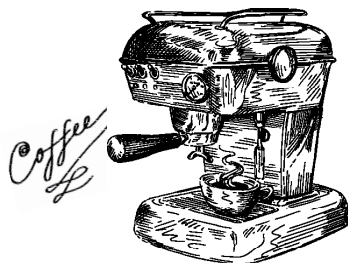
*Alle Flaschenweine servieren wir mit einer gratis Flasche Vöslauer 0,75l*

	Achterl 0,125l	Flasche 0,75l
<b>Schankwein weiß</b> <sup>0</sup>	<b>€ 2,00</b>	
<b>Grüner Veltliner</b> Reflexion "Kellerberg" <sup>0</sup> Zillinger, Velm-Götzendorf, Niederösterreich	<b>€ 3,60</b>	<b>€ 21,60</b>
Wiener <b>Gemischter Satz</b> DAC <sup>0</sup> Mayer am Pfarrplatz, Wien	<b>€ 3,60</b>	<b>€ 21,60</b>
<b>Gelber Muskateller</b> Klassik <sup>0</sup> Erzherzog Johann, Ehrenhausen-Klöch, Steiermark	<b>€ 3,60</b>	<b>€ 21,60</b>
<b>Welschriesling</b> Klassik <sup>0</sup> Krispel, Hof bei Straden, Steiermark	<b>€ 3,60</b>	<b>€ 21,60</b>
<b>Kremstal</b> DAC „Stein Terrassen“ <sup>0</sup> Unger, Furth, Kremstal		<b>€ 24,50</b>
<b>Grüner Veltliner</b> Federspiel „Bachgarten“ <sup>0</sup> Franz Pichler, Wösendorf, Wachau		<b>€ 26,50</b>
<b>Riesling</b> Dornleiten <sup>0</sup> Nigl, Senftenberg, Niederösterreich		<b>€ 26,50</b>
<b>Roter Veltliner</b> „Scheiben“ <sup>0</sup> Leth, Fels am Wagram, Wagram		<b>€ 26,50</b>

---

---

	Achterl 0,125l	Flasche 0,75l
<b>Schankwein rot</b> <sup>0</sup>	€ 2,20	
<b>Neusiedlersee DAC</b> <sup>0</sup> Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee	€ 3,60	€ 21,60
<b>Blaufränkisch</b> <sup>0</sup> Gsellmann, Gols, Burgenland	€ 3,60	€ 21,60
<b>Aconit (Pn, Zw, Sl)</b> <sup>0</sup> Schöffmann, Haugsdorf, Niederösterreich	€ 3,60	€ 21,60
<b>Zweigelt Heideboden</b> <sup>0</sup> Pittnauer, Gols, Burgenland		€ 28,00
<b>Mittelburgenland DAC „Hochäcker“</b> <sup>0</sup> Weninger, Horitschon, Mittelburgenland		€ 28,00
<b>Carnuntum Cuvée</b> <sup>0</sup> (Zw, Pn, Bf) Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich		€ 28,00
<b>Heideboden</b> <sup>0</sup> (Zw, Bf, Me, Sl) Nittnaus, Gols, Burgenland		€ 33,00
<b>Quattro</b> <sup>0</sup> (Zw, Me, Bf, Cs) Gager, Deutschkreutz, Burgenland		€ 39,00



---

---

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso / kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 1,90
Melange <sup>G</sup>	€ 2,80
Großer Espresso / großer Brauner <sup>G</sup>	€ 3,60
Cafe Latte <sup>G</sup>	€ 3,50
Tee	€ 2,60
Tee mit Rum <sup>0</sup>	€ 3,20
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	€ 2,80
Lumumba (Heiße Schokolade mit Rum) <sup>G,0</sup>	€ 3,40

---

---

### SCHNAPSERL

*Über die gesamte Auswahl unserer Edelbrände informiert Sie gerne unser Serviceteam.*

**Jägermeister <sup>0</sup>**

**Averna <sup>0</sup>**

**Ramazotti <sup>0</sup>**

je 2cl € 3,00