

Vorspeisen

Ciabattabrot mit Kartoffelcreme ^{AG} <i>Aufbackzeit 10 Minuten</i>	7,50
Bruschetta mit Tomate-Mozzarella ^{1A,GL}	9,70
Tomate - Mozzarella - Salat ^{1C,G,J,L}	8,80
Rinder-Carpaccio ^{1G} <i>mit Balsamico-Dressing, Rucola & Parmesan</i>	14,50

Flammkuchen

„Elsässer Art“ ^{14A,G} <i>mit Crème fraîche, Speck, roten Zwiebeln, Parmesan & Beilagensalat</i>	15,80
„Cherry“ ^{AG} <i>mit Crème fraîche, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Parmesan, Rucola & Beilagensalat</i>	14,80
„Lachs“ ^{A,D,G} <i>mit Crème fraîche, Räucherlachs, roten Zwiebeln, Parmesan & Beilagensalat</i>	16,80

Für den kleinen Appetit

Lachs auf Reibekuchen ^{5A,D,J,C,L} <i>und Salatgarnitur</i>	13,80
Gambas Provençale ^{5A,B,G} <i>6 Stück, serviert mit Brot</i>	18,50

Kindergerichte

– für Kinder bis zu 12 Jahren –

Fischstäbchen <i>mit Pommes frites</i> ^{A,D,J,G}	8,50
Kleines Putenschnitzel <i>(paniert) mit Pommes frites</i> ^{A,C,G}	8,50
Chicken Nuggets <i>mit Pommes frites</i> ^{A,C,G}	8,50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Hauptgerichte

- Bei Beilagenänderung: **Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln** oder **Djuvecreis**: 1,50 € Aufpreis -

Cevapcici ^{4,5 A} <i>mit Djuvecreis oder Pommes frites, Ajvar und Zwiebeln</i>		15,50
Putengeschnetzeltes ^{5 A,G,J,C,L} <i>in pikanter Paprikasauce mit Butterreis & Salat</i>	(Kl. Port.) 16,80	18,80
Putensteak ^{1 G,C,I,J,L} <i>mit Ananas, Käse & Hollandaise überbacken, mit Pommes & Salat</i>		19,40
Cordon Bleu von der Pute ^{1,2,3,5 A,C,G,J,L} <i>dazu Bratkartoffeln & Salat</i>		21,40
Schweine-Medaillons ^{2,14 A,C,G} <i>mit Champignon- oder Pfefferrahmsauce, Salat & Kroketten oder Rösti</i>	(Kl. Port.) 19,40	21,40
Schweine-Medaillons ^{A,G,C} <i>mit Sauce Hollandaise, dazu Schmorgemüse & Kroketten</i>	(Kl. Port.) 19,40	21,40
Schweinefilet „Mailänder Art“ ^{2 A,G} <i>frische Tomaten & Käse überbacken, auf Blattspinat & Bratkartoffeln</i>		21,40
Fleischspieß ^{5 J,G,C,L} <i>Schweinefilet & Roastbeef mit Djuvecreis & Salat</i>		24,90
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet ^{5 A,G,J,C,L} <i>mit Rösti & Salat</i>	(Kl. Port.) 19,40	21,40

Pasta

Spaghetti mit Gambas in Olivenöl <i>mit frischem Parmesan</i>	19,50
Penne in Olivenöl & Schmorgemüse ^A	15,40
Penne in Zitronensahnesauce ^{A,D,G}	18,20

mit Räucherlachs, Cherrytomaten und frischem Blattspinat

Schnitzel vom Schwein & von der Pute

*Alle Schnitzel auch als kleine Portion erhältlich - Nachlass 2,50 €)
Schnitzel von der Pute mit Aufpreis 2,00 €*

*Bei Djuvekreis⁵ und Bratkartoffeln^{2,14} mit Speck und Zwiebeln als Beilage
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €*

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,G}	15,80
Champignon-/ Pfefferrahm-Schnitzel ^{A,C,G}	16,80
Holzfäller-Schnitzel ^{2,14 A,C,G} <i>mit Spiegelei & Speck</i>	16,80
Schnitzel mit Röstzwiebeln ^{A,C,G}	17,50
Zigeuner-Schnitzel ^{4 A,C,G,JI}	16,80
Schnitzel „Hawaii“ ^{1,2 A,C,G,I} <i>mit Ananas, Schinken, Sauce Hollandaise & Käse überbacken</i>	17,80
Schnitzel mit Blattspinat <i>und Käse überbacken</i> ^{1 A,C,G}	17,80
SPÖ-Schnitzel <i>mit gebratenen Champignons und Zwiebeln</i> ^{4 A,C,G,JI}	17,80

Dazu servieren wir wahlweise:

Pommes frites • Kroketten • Wedges
und einen gemischten Salat.

Burger

Spö-Burger im Brioche Brötchen ^{2,4,8,14} J,I	16,40
<i>180g Rindfleisch, Speck, Tomate, Gurke, Käse, Zwiebeln, BBQ Sauce & Kartoffelcreme</i>	
Chicken-Burger im Brioche Brötchen ^{4,14} A,C,G,J,I	16,40
<i>Hähnchenfilet paniert, Speck, Tomate, Gurke, Käse rote Zwiebeln & Teriyaki Mayonnaise</i>	
Italien-Burger im Brioche Brötchen ⁴ A,C,G,J,I	18,40
<i>180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Schafskäse, rote Zwiebeln, Rucola & Pesto Mayonnaise</i>	

- Dazu servieren wir: **wahlweise** Pommes frites oder Wedges und Salatgarnitur -

Steak

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Black-Angus-Rindern, welche auf den Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak zubereiten dürfen:

Englisch (rot) - **Medium** (rosa) - **Well done** (durch)

(Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak **Medium** gegrillt)

Bei Djuvecreis⁵ und Bratkartoffeln^{2,14} mit Speck und Zwiebeln als Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 220g

- Natur mit Kräuterbutter ^G	27,40
- mit Röstzwiebeln & Kräuterbutter ^{AG}	29,40
- mit Pfefferrahmsauce ^{AG}	29,40
- mit Blattspinat & Käse überbacken ¹ AG	29,40

- Dazu servieren wir: **wahlweise** Pommes frites, Kroketten, Wedges Rösti oder Folienkartoffel mit Kartoffelcreme und gemischten Salat -

Salate

- mit gebratenen Putenstreifen^{5 J,C,L} 17,40
frischen Champignons & Zwiebeln
- mit Rinderstreifen vom Arg. Rumpsteak (ca. 150g)^{5 J,C,L} 21,40
dazu gebratene Zwiebeln & frische Champignons
- mit gebratenem Gemüse & Parmesan^{5 J,C,L} 15,40
- mit Räucherlachs^{5 D,J,C,L} 19,40

Folienkartoffel

- mit Schmorgemüse & Salatgarnitur^{4,5 J,C,L,G} 14,40
- mit Räucherlachs & Salatgarnitur^{5 D,J,C,L,G} 17,40
- mit Putenstreifen, gebratenen Champignons,
Zwiebeln & Salatgarnitur^{5 J,C,L,G} 17,20

Beilagen

		Beilagensalat ^{C,G,J}	4,50
Parmesan	2,50	Bratkartoffeln ²	4,50
Rösti	3,50	Blattspinat ^{A,G}	3,50
Reibekuchen	3,50	Pommes frites	3,50
Djuvecreis ⁵	4,90	Kroketten	3,50
Butterreis	3,50	Wedges	3,50
Folienkartoffel	5,50	Schmorgemüse	4,50
mit Kartoffelcreme ^G		Spiegelei	3,00
Port. Röstzwiebeln ^A	3,80	extra Speck ¹⁴ - 3 Stück	3,80
		extra Käse ¹	1,50

*Beim Zusammenstellen von Beilagen als Tellergericht,
berechnen wir einen Aufpreis von 3,80 €.*

Saucen

Kräuterbutter ^G	1,50	Portion Kartoffelcreme ^G	3,50
Champignonsauce ^{A,G,J}	3,80	Sauce Hollandaise ^{C,I}	3,50
Pfefferrahmsauce ^{A,G}	3,80	Zigeunersauce ^{4 A,I}	4,20

Heiße Getränke

Kaffee ¹¹	2,80	Heiße Schokolade ⁶	3,90
Doppelter Kaffee ¹¹	4,80	<i>mit Sahne</i>	
Espresso ¹¹	2,60	Milchkaffee ^{11,6}	3,50
Doppelter Espresso ¹¹	4,50	Tee	2,90
Cappuccino ^{11,6}	3,50	<i>in den Sorten:</i>	
Latte Macchiato ^{11,6}	3,90	<i>Apfel, Kräuter, Pfefferminze, Schwarzer Tee,</i>	
Heiße Schokolade ⁶	3,50	<i>Früchte Natur, Grüner Tee, Kamille</i>	
<i>mit Milchschaum</i>		Frischer Pfefferminz Tee	3,50
		Aromasirup als Extra	+ 1,00
		<i>in den Sorten: Amaretto, Karamell,</i>	
		<i>Haselnuss und Bailey´s</i>	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,8,11}	Fl. 0,2 l	3,00	Apfelschorle	Fl. 0,25 l	3,00
Coca Cola Zero ^{1,8,11}	Fl. 0,2 l	3,00	Schweppes	Fl. 0,2 l	3,00
Coca Cola Light ^{1,8,11}	Fl. 0,2 l	3,00	<i>(Bitter Lemon^{3,10},</i>		
Sprite / Fanta ^{1,2,3}	Fl. 0,2 l	3,00	<i>Ginger Ale¹, Tonic Water¹⁰)</i>		
Mezzo Mix ^{1,2,3}	Fl. 0,2 l	3,00	Minze-Limetten-Limonade		4,80
			Red Bull ^{1,12}	0,25 l	4,80
			<i>-Energy, sugar free-</i>		
	Fl. 0,25 l	3,00	Ice-Tea	0,2 l	3,50
<i>(Sprudel / Medium / Naturell)</i>	Fl. 0,75 l	7,50	<i>-Pfirsich oder Zitrone-</i>		

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 geschwefelt

6 geschwärzt
 7 gewachst
 8 mit Süßungsmittel(n)
 9 mit Phosphat
 10 chinhaltig
 11 koffeinhaltig
 12 erhöhter Koffeingehalt

13 gentechnisch verändert o. aus genetisch veränderten Zusatzstoffen hergestellt
 14 Nitritpökelsalz

Allergenkennzeichnung

A: Glutenhaltiges Getreide
 B: Krebstiere
 C: Eier
 D: Fisch
 E: Erdnüsse

F: Soja
 G: Milch incl. Milchezucker
 H: Schalenfrüchte
 I: Sellerie
 J: Senf

K: Sesamsamen
 L: Schwefeldioxid
 M: Lupinen
 N: Weichtiere

Säfte & Schorlen

Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,50	Orangen-Schorle	0,2 l	3,50
Apfelsaft	Fl. 0,2 l	3,50	Kirsch-Saft	0,2 l	3,50
Bananen-Saft ³	0,2 l	3,50	Kirsch-Schorle	0,2 l	3,50
Maracuja-Saft ³	0,2 l	3,50	VIO Johannisbeerschorle	0,33 l	3,80
KiBa ³	0,2 l	3,50	VIO Rhabarberschorle	0,33 l	3,80

Flaschenbiere

 Bitburger 0.0 Pils Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50	Erdinger Weissbier	Fl. 0,5 l	5,20
 Bitburger 0.0 Pils Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50	Erdinger Weissbier - Alkoholfrei -	Fl. 0,5 l	5,20
Bananen-Weizen	0,5 l	5,50	Vita Malz ¹	Fl. 0,33 l	3,50

Fassbiere

	0,25 l	0,4 l		0,25 l	0,4 l
 Bitburger Premium Pils	3,00	4,60	Radler (Pils-Fanta) ^{1,2,3}	3,00	4,60
 Bolten Alt	3,00	4,60	Alster (Pils-Sprite) ^{1,2,3}	3,00	4,60
 Gaffel Kölsch	3,00	4,60	Krefelder (Alt-Cola) ^{1,11}	3,00	4,60
			Pils Schuss (Pils-Malzbier) ¹	3,00	4,60
			Pils Coca-Cola ^{1,11}	3,00	4,60
			Alt Schuss (Alt-Malzbier) ¹	3,00	4,60

Spirituosen (2 cl)

Fernet Branca	3,50	Sambuca	4,00
Branca Menta	3,50	Williams Birne	4,00
Slivovic	3,50	Obstbrand	4,00
Malteser Aquavit	4,00	Pelinkovac	4,00
Jubiläums Aquavit	4,00	Killepitsch	4,00
Linie Aquavit	4,50	Jägermeister	4,00
Grappa	4,00	Averna	4cl 5,80
Ouzo 12	4,00	Ramazotti	4cl 5,80
Julischka	4,00	Underberg	4,00
Smirnoff Vodka	4,00	Tequila Silver / Gold	4,00

Cocktails

Ipanema (alkoholfrei)	0,33 l	7,50
Cuba Libre	0,33 l	8,50
Caipirinha	0,33 l	8,50
Mojito	0,33 l	8,50

Aperitifs

Hugo	0,33 l	7,80
Sekt, Holunderblütensirup ² , Mineralwasser, Limetten, Minze		
Aperol Spritz ^{1,10}	0,33 l	7,80
Sekt, Aperol, Mineralwasser		

Liköre (4 cl)

Baileys ⁶	5,50
----------------------	------

Whisky (4 cl)

Ballantines Finest	6,90
Jack Daniel`s	6,50

Rum (4 cl)

Havana Club	6,50
-------------	------

Longdrinks (0,33 l)

Havana- Coca Cola ^{1,11}	7,00
Barcardi - Coca Cola ^{1,11}	7,00
Whisky - Coca Cola ^{1,11}	7,00
Smirnoff - Red Bull ^{1,12}	7,00
<i>Orange, Apfel, Kirsch³, Bitter Lemon^{3,10}</i>	
Gordon`s Gin Tonic ¹⁰	7,00
Bombay Sapphire dry Gin Tonic ¹⁰	9,90
Tanqueray Dry Gin Tonic ¹⁰	11,50
Hendrick`s Gin Tonic ¹⁰	12,50

Offene Weine & Sekt

WEISSWEINE

Weinschorle	0,2 4,50
Chardonnay	0,2 5,80
Müller-Thurgau	0,2 5,80
Grauburgunder	0,2 5,80
Mädchentraube - <i>lieblich</i> -	0,2 5,80

ROTWEIN / ROSÉ

Merlot	0,2 5,80
- Concha y toro Chile -	
Rosé	0,2 5,80
- Concha y toro Chile -	
Rosé - <i>lieblich</i> -	0,2 5,80
- Nordmazedonien -	

PROSECCO

0,1 | 4,80



ESSEN & TRINKEN
IST EIN BEDÜRFNIS...

... GENIESSEN IST
DIE KUNST.

*Verschenken Sie
genussvolle Stunden mit unseren
Geschenkgutscheinen !*



GESCHENK
Gutschein