

HOF *SCHENKE*

**GIB DA
DIE MÜ!**

DO & MO 11.00h - 22.00h

KÜCHE von 16.00h - 20.00h

FR & SA 11.00h - 22.00h

KÜCHE von 12.00h - 20.00h

SO 11.00h - 17.00h

KÜCHE von 12.00h - 16.00h



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

DO & MO von 12.00h - 16.00h
Große Karte ab 16.00h

Schmalzbrot mit Zwiebel	5,40
<i>Zwiebel Grammel Steinofen-Roggenbrot</i>	
Aufstrich-Variation	12,80
<i>Kürbiskernaufstrich Liptauer Fleischaufstrich Brot</i>	
<i>Alle Aufstriche aus eigener Produktion!</i>	

SAISONALE SPEISEN

Blunz'n-Jause	13,50
<i>Kalte Blutwurst Kren Senf Pfefferoni Gebäck</i>	
Rindfleisch-Salat fein garniert	17,90
<i>Zwiebel Paprika Tomaten Wachtelbohnen Gebäck</i>	
Bunter Blatt-Salat	
Mit Hühnerstreifen	18,50
Mit sautierten Garnelen	19,50
Vegan mit Spargel und Rhabarber	18,50
Eierschwammerlgulasch Solange vorrätig!	22,50
<i>Serviettenknödel Sauerrahm</i>	

SÜSSES

Blechkuchen nach Oma's Rezept	5,20
<i>Schaun wir was Oma heute draufgelegt hat...</i>	
Topfen-Nougatknödel	12,50
<i>auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott Holundersorbet</i>	

.....
**HOF
SCHENKE**

SPEISEKARTE

VORAB

Beef Tatar klassisch	18,50
<i>Zwiebel Butter Toastbrot</i>	
Büffel-Burrata	16,80
<i>geschmorte Ochsenherz-Tomate Artischocke Brot</i>	
Schmalzbrot mit Zwiebel	5,40
<i>Zwiebel Grammel Steinofen-Roggenbrot</i>	
Aufstrichvariation	12,80
<i>Kürbiskernaufstrich Liptauer Fleischaufstrich Brot</i> <i>Alle Aufstriche aus eigener Produktion</i>	
Blunz'n-Jause	13,50
<i>Kalte Blutwurst Kren Senf Pfefferoni Gebäck</i>	
Rindfleisch-Salat fein garniert	17,90
<i>Zwiebel Paprika Tomaten Wachtelbohnen Gebäck</i>	

ZWISCHENDURCH

Hühnerkraftsuppe	7,80
<i>Chili Ingwer Zitronengras</i>	
Kartoffel-Eierschwammerlsuppe	7,50
<i>Croutons</i>	
BROT GEBÄCK	
1 Scheibe Brot	1,20
Gemischtes Brotsackerl	3,50

MITTENDRIN

Filet-Steak vom Rind	39,80
<i>saisonales Grillgemüse Kräuterkartoffeln</i>	
Moorochse im Biersaft geschmort	26,40
<i>Wurzelgemüse Schupfnudeln</i>	
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten	24,90
<i>Rostbraten vom Grauen Steppenrind Butterpüree</i>	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	24,90
<i>Petersilienkartoffel Preiselbeeren</i>	
Feines Wiener Schnitzel vom Schwein	17,90
<i>aus der Schweinskarreerose Petersilienkartoffel</i>	
Moser's Backhenderl vom fidelen Freilandhuhn	21,50
<i>in Buttermilch mariniert gem. Salat</i>	
Dauer ca. 20 Min. Qualität braucht seine Zeit!	
Fisch and Chips	19,90
<i>im Bierteig gebackener Zander hausgemachte Kartoffelchips</i>	
Siglesser Lachsforelle	28,50
<i>Spargelrisotto geschmorter Safran-Fenchel</i>	
Gschmackige Grammelknödel	15,90
<i>auf Chilli-Paradeiskraut</i>	
Kärntner Fleischnudel	17,90
<i>Sauerkraut knuspriger Speck</i>	
Bunter Blatt-Salat	
Mit Hühnerstreifen	18,50
Mit sautierten Garnelen	19,50

MITTENDRIN VEGETARISCH

Cremige Spargel-Nudeln	26,90
<i>Handgedrehte Nudeln BIO-Spargel Blattspinat Pecorino</i>	
Kärntner Kasnudeln	15,80
<i>braune Butter Blattsalat</i>	
Feine Spinat-Mangoldknöderl	15,90
<i>Süßkartoffelschaum Bergkäse Blattsalat</i>	
Bunter Blatt-Salat	
Vegan mit Spargel und Rhabarber	18,50

SALATE

Gemischter Salat	4,50
Saisonaler Blattsalat	4,50
Kartoffel - Vogerlsalat	4,50

KINDER

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein	9,50
<i>mit handgemachten Pommes</i>	
Knusprige Pommes	5,80
<i>mit Dip</i>	

DANACH

Palatschinken _2 Stück	6,80
<i>Marillenmarmelade oder Nougatcreme</i>	
Topfen-Nougatknödel	12,50
<i>auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott Holundersorbet</i>	
Eiskalte Versuchung	8,20
<i>Duett vom Sorbet</i>	
Zitronensorbet von der sizilianischen Zitrone	3,00
mit Prosecco	4,80
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Bourbonvanille	7,20
<i>Schlagobers & viel Liebe</i>	
Blechkuchen nach Oma's Rezept	5,20
<i>mit Schlagobers</i>	

! **Über die Allergene unserer Speisen
informiert Sie unser Personal sehr gerne!**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hollerblütensaft gespritzt	0,25l 0,5l	2,20 4,40
Traubensaft pur	0,25l 0,5l	3,00 6,00
Traubensaft gespritzt	0,25l 0,5l	2,40 4,80
Apfelsaft naturtrüb pur, Leeb	0,25l	3,00
Apfelsaft naturtrüb gespritzt, Leeb	0,25l 0,5l	2,40 4,80
Schartner Bombe (Orange Zitrone)	0,25l	3,20
Coca Cola Coca Cola Zero	0,33l	3,90
Almdudler	0,33l	3,90
Mineralwasser (prickelnd + still)	0,33l 0,7l	3,50 5,50
Soda Zitrone (prickelnd)	0,25l 0,5l	2,10 4,20

KAFFEE

MÜ Espresso		3,20
Espresso doppio		4,80
Verlängerter		3,80
Melange Capuccino		4,20
Caffè Latte		4,50
Affogato		4,70
<i>Kleiner Espresso mit Vanilleeis</i>		
Tee - div. Sorten		3,60

BIERSPEZIALITÄTEN

König Ludwig <i>auch alkoholfrei</i>	0,5l		5,50
Maisel's Weisse	0,5l		5,50
Golser Premium	0,3l 0,5l	4,20	5,40
Golser Zwickl	0,3l 0,5l	4,30	5,70
Bayreuther hell	Flasche 0,33l	4,20	
Golser Radler	0,3l 0,5l	4,20	5,30
Trumer	Flasche	0,3l	4,30
Golser Nullerl	Flasche	0,5l	4,50

WEINE

WEISSWEINE

Welschriesling <i>Remushof Jagschitz</i>	0,125l Flasche	4,30	23,50
Grüner Veltliner <i>Weingut Robitza</i>	0,125l Flasche	4,30	23,50
Weissburgunder <i>Weingut Schruiff</i>	0,125l Flasche	4,30	23,50

ROTWEINE

Blaufränkisch <i>Remushof Jagschitz</i>	0,125l Flasche	4,30	23,50
Zweigelt <i>Weingut Robitza</i>	0,125l Flasche	4,90	24,50

SEKT

Winzersekt <i>Weingut Schruiff</i>	Glasl Flasche	4,30	23,50
---	-----------------	------	-------

ERFRISCHENDES

Spritzer weiß	0,25l 0,5l	3,10	6,20
1 Krug Spritzer weiß	1 L		12,00
Muskatellerspritzer		4,20	
MÜ-Spritzer		4,10	
<i>mit Hollersirup aus dem Garten & Minzblatt</i>			
Aperolspritz		6,50	
<i>mit Prosecco</i>			

FLASCHENWEINE

Chardonnay „Hotterkrischen“	0,7l Flasche	46,00
<i>Weingut Robitza Oslip BGLD</i>		
Pinot Blanc 2017	0,7l Flasche	46,00
<i>Remushof Jagschitz Oslip BGLD</i>		
Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2021	0,7l Flasche	38,00
<i>Weingut Sommer Donnerskirchen BGLD</i>		
Blaufränkisch „Gemärk“	0,7l Flasche	39,00
<i>Weingut Triebaumer Rust</i>		
Gemischter Satz „Kalkterrassen“ 2022	0,7l Flasche	31,00
<i>Weingut Prieler Schützen am Gebirge BGLD</i>		
Gelber Muskateller 2023	0,7l Flasche	31,00
<i>Remushof Jagschitz Oslip BGLD</i>		

SCHNÄPSE | FAM. REISMÜLLER 2CL

Marillenschnaps	3,20
Williamsbirnenschnaps	3,20
Haselnussschnaps	3,20

BITTER'S 4CL

Fernet Branca	5,50
Averna	5,50
Averna Sour	6,50

UNSERE LIEFERANTEN

Regionalität und beste Qualität ist uns sehr wichtig, daher wählen wir unsere Lieferanten und Produzenten mit großer Sorgfalt aus.

Haus & Hof Weine | Weingut Remushof Jagschitz, Weingut Robitza und Weingut Schruiff, Oslip

Biosäfte | Obstbau Leeb, Apfelsaft

Weingut Robitza | Traubensaft

Frischer Fisch | Fischzucht Sigless

Zickentaler Moorochse | Südburgenland

Bioschafkäse | Bioschafzucht Hautzinger, Tadtén

Eier | Werkovits

Glückliche Freilandhendlin | Fam. Moser, Walbersdorf

Wurst und Fleischwaren | Fleischerei Karlo, Pamhagen

Obst und Gemüse | Mairitsch, Neufeld an der Leitha

Kräuter | aus unserem Garten