

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,00
Cappuccino <i>klein</i>	2,90
Cappuccino <i>groß</i>	3,30
Latte Macchiato	3,50
Verlängerter ( <i>normaler Kaffee</i> )	2,90
Milchkaffee	3,30
Heiße Schokolade	3,30

*Wir machen unsere heiße Schokolade mit Milch!*

*Alle Heißgetränke mit Milch können auch laktosefrei zubereitet werden, hier erlauben wir uns, einen Aufschlag von 50 Cent pro Getränk zu berechnen.*

Tee aus dem Haferl	2,90
--------------------	------

*Roibusch, Pfefferminze, Früchte, Kamille, schwarzer Tee*  
*Unsere Mottoteesorten:*  
*Hol Dir Kraft,*  
*Innere Ruhe, Schlank & Fit, Atme Dich frei*

## HEISSES hochprozentig

Tee mit Rum	4,90
Heiße Schokolade mit Baileys	4,90
Heiße Schokolade mit Amaretto	4,90
Heiße Schokolade mit Rum	4,90
Verlängerter mit Baileys	4,90
Verlängerter mit Amaretto	4,90



## BESONDERS GUT

Heiße Oma mit Haube	4,90
---------------------	------

*Eierlikör und Sahne*

Heißer Opa mit Hut	4,90
--------------------	------

*Amaretto und Sahne*

Ingwer-Limetten-Punsch	3,30
------------------------	------

*alkoholfrei*

## ALKOHOLFREI

	0,3 l	0,5 l
Tafelwasser <i>mit Kohlensäure</i>	2,40	2,90
Tafelwasser <i>ohne Kohlensäure</i>	2,40	2,90
Cola	3,00	4,20
Orangenlimonade	3,00	4,20
Cola-Mix	3,00	4,20
Zitronenlimonade	3,00	4,20
Almdudler	3,00	4,20
Hollerschorle	3,00	4,20
Skiwasser <i>Himbeer-Zitrone</i>	3,00	4,20

## SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft	3,00	4,20
Orangensaft	3,00	4,20
Traubensaft rot	3,00	4,20
Maracujasaft	3,00	4,20
Ingwer-Limetten-Schorle	3,00	4,20
<i>alkoholfrei</i>		
Gamsalmschorle – <i>eine erfrischende Überraschung</i>	3,00	4,20

*Alle Säfte spritzen wir euch gerne auf Wunsch mit Wasser auf. Mit oder ohne Kohlensäure.*

## FRUCHTIG FRISCH

### APFELSAFT

*von Dr. Srbiks Apfelbäumen aus Oberösterreich.*

*Fruchtig und trotzdem mild - ein Gedicht. Ungespritzte Äpfel, handverlesen und direkt abgefüllt.*

*0,3l / 3,50 | 0,5l / 4,50*

*Nur solange der Vorrat reicht.*

## HOPFEN & MALZ

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Augustiner Hell	3,00	4,10
König Ludwig Weißbier	3,00	4,10

Alle angebotenen Fassbiere mischen wir auf Wunsch mit Zitronenlimonade oder Sprudelwasser zu einem Radler oder einem Russ.

### Aus der Flasche

#### König Ludwig

Dunkel	0,5 l	4,10
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,10
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,10
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,10
Warsteiner		
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50

Bitte versteht, dass wir aus Flaschenbieren kein Radler oder Russ mischen können - es geht sich mit 1/2 1/2 einfach nicht aus...aber: bestellt doch eine kleine Sprite in der Karaffe, dann könnt Ihr selbst mischen.

## HOCHPROZENTIGE feine TROPFEN

### WAS BESONDERES!

#### GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE

die vollkommene Harmonie zwischen Holz und Grappa.

Grappa Stravecchia, ein Sinnbild der Kultur, der Hingabe und der Kunst des Destillierens. Er reift in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie, welche dem Destillat die ihm typischen Eigenarten von Duft, Aroma, Farbe und Geschmack vermitteln.

2cl / 4,90

Williams	2cl	3,50
Marille	2cl	3,50
Obstler	2cl	3,00
Rum	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,50
Haselnuss	2cl	3,00

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## APERITIF

Sommer, Sonne, Sonnenschein

Aperol Spritz	1/4 l	5,90
Hugo	1/4 l	5,90
Aperitivo Rosato	1/4 l	5,90
Prosecco	0,1 l	3,90
Ingwer Spritz mit Prosecco		5,90

Im **WEIN**  
liegt die Wahrheit

In **VINO**  
veritas

Offene  
Weine  
1/8 und 1/4 l

### ROT

#### Blauer Zweigelt

angenehm duftig und harmonisch,  
ein leichter Wein zur  
zünftigen Marend.

1/8: 4,10 / 1/4: 7,40

#### Cabernet Sauvignon

angenehm saftig mit einer milden  
Tanninstruktur.

1/8: 4,10 / 1/4: 7,40

### WEISS

#### Weißburgunder

im Geschmack sehr ansprechend  
und schön frisch.

1/8: 4,10 / 1/4: 7,40

#### Lugana

zartes Bukett mit Mandelnote und  
würzigem Geschmack.

1/8: 4,10 / 1/4: 7,40

#### Schweinerei 2018

Frisch, süffig, aus traditionellen, perfekt  
harmonisierenden Rebsorten. Ein Cuvée für  
alle Lebenslagen - und manche Schweinerei.

1/8: 4,10 / 1/4: 7,40



## Aus dem SUPPENTOPF

<b>Fritattensuppe</b> <i>hausgemacht, in einer deftigen Rinderbrühe</i>	3,90
<b>Speckknödelsuppe</b> <i>handgedreht in einer deftigen Rinderbrühe</i>	4,90
<b>Kartoffelsuppe</b> <b>VEGETARISCH</b> <i>mit weiterem Gemüse ergänzt</i>	4,90
<b>Kartoffelsuppe mit Würstl</b>	5,90
<b>Gulaschsuppe</b>	4,90

## EINTÖPFE

Alle Eintöpfe werden mit Brot serviert.

<b>Linseneintopf mit Würstl</b> <i>eine deftige Geschichte zum Wärmen</i>	5,90
<b>Chili con Carne</b> <i>hausgemacht mit Pfiff</i>	5,90

## Was GESUNDES

Alle Salate werden mit Brot serviert.

<b>Großer bunter Salat</b> <i>der Saison</i>	9,90
mit <b>Schnitzelstreifen</b>	10,90
mit <b>Hähnchennuggets</b>	10,90

## WAS IST EIN MAREND

Tiroler Begriff für Brotzeit.

## TIROLER SPEZIALITÄTEN

<b>Kasspatzln</b> <b>VEGETARISCH</b> <i>mit einer kleinen Salatvariation. Handgeschabt, mit verschiedenen Käsesorten aus dem Alpenraum</i>	10,90
<b>Spinatknödel</b> <b>VEGETARISCH</b> <i>mit einer kleinen Salatvariation. Mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan verfeinert</i>	10,90
<b>Knödel Tris</b> <i>mit einer kleinen Salatvariation. Dreierlei Knödel (Speck, Spinat, Kas), mit Butter übergossen und gehobeltem Parmesan verfeinert</i>	10,90
<b>Tiroler Gröstl</b> <i>Österreichisches Pfannengericht mit einer kleiner Salatvariation. Gekochten Kartoffeln, Rind- und Schweinefleisch, Zwiebeln, Speck und Spiegelei</i>	11,90
<b>Vegetarisches Gemüsegröstl</b> <i>Gamsalm Pfannengericht</i> <b>VEGETARISCH</b> <i>mit einer kleiner Salatvariation. Bratkartoffeln, Paprika, Zwiebel, Lauch mit Majoran abgeschmeckt und gut gewürzt, dazu ein Spiegelei</i>	8,90
<b>Krautspatzn</b> <b>VEGETARISCH</b> <i>Spätzle und Kraut durch die Pfanne gezogen, mit Zwiebeln angebraten &amp; einem Hauch Käse verfeinert</i>	8,90

## Feine MAREND

<b>Speck-Brettl</b> <i>verschiedene Specksorten mit Brot und Butter</i>	11,90
<b>Kas-Brettl</b> <b>VEGETARISCH</b> <i>verschiedene Tiroler Käsesorten mit Brot und Butter</i>	11,90
<b>Speck-Kas Brettl</b> <i>verschiedene Specksorten und Tiroler Käsesorten mit Brot und Butter</i>	11,90
<b>Speck-Käsebrot</b> <i>aus der Hand in den Mund, für den kleinen Hunger</i>	4,90

## TEIGWAREN ein kleines Stück Italien

---

**Spaghetti-Ragù  
à la Bolognese** 8,90  
*Hackfleischsauce, italienisch gewürzt,  
mit gelben Rüben verfeinert*

**Penne Rucola** **VEGETARISCH** 8,90  
*mit frischem Rucola, Cocktailtomaten  
und gehobeltem Parmesan*

## Was süßes DESSERT

---

**Apfelstrudel** 4,90  
*mit Sahne oder Vanillesauce*

**Kaiserschmarrn** 10,90  
*frisch zubereitet mit Apfelmus,  
wahlweise mit oder ohne Rosinen  
...bitte habt Verständnis,  
dass wir bei Hochbetrieb  
keinen Kaiserschmarrn anbieten können.*

**Kuchen** 2,80  
*hausgemacht und täglich wechselnd,  
mit einer Portion Sahne* 3,30

## GAMSALM HÜTTEN KLASSIKER

---

**Schnitzel Wiener Art** 11,90  
*vom Schwein mit Pommes*

**Currywurst** 7,90  
*mit Pommes*

**Grillwurst** 4,90  
*mit Brot und Senf*

**Debreziner Würstl** 3,90  
*Zwei Stück, mit Brot und Senf*

**Pommes Spezial** **VEGETARISCH** 6,90  
*mit Zwiebeln, Currysoße und Mayonnaise*

”

„Einmal –  
ist kein Mahl.“

*Erhard Horst Bellermann*

## KINDERGERICHTE für kleine und große Kinder

---

**Schnitzel Wiener Art** 6,90  
*vom Schwein mit Pommes*

**1 Paar Wiener Würstl** 4,90  
*mit Pommes*

**Portion Pommes** 4,90  
*mit Ketchup und Mayonnaise*

**Penne** 5,90  
*Bolognese*

**Hähnchen Nuggets** 6,90  
*mit Pommes*

„Wer nicht genießt,  
ist ungenießbar.“

*Konstantin Wecker*



**Unsere  
Weine**  
Flaschen

**Diese Weine  
sind etwas Besonderes  
und nur als Flasche  
bestellbar.**

”

„Schade, dass man  
Wein nicht streicheln kann.“

*Kurt Tucholsky*

*Bei uns könnt ihr ihn aber  
ausgiebig genießen  
und euch dazu in netter Runde  
die Seele streicheln lassen.*

## **WEISS**

---

### **RIESLING PLATIN**

Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal

Helles Zitronengelb, in der Nase feinfruchtige Steinobstnoten, am Gaumen elegante Stilistik, sehr mineralisch und saftig, mit klaren Nuancen von saftigem Pfirsich und Marille, anhaltender Abgang – die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung!

0,75l / 35,00

### **CHARDONNAY**

Weingut Gregor Schup,  
Guntramsdorf – Thermenregion

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase feine Tropenfrucht nach Ananas und Mango, feine Holzwürze, am Gaumen rassig, sehr balanciert trotz seiner Kraft, mineralisch und präzise, feine Röstaromen im

Finish. Herrlicher Mokka-Nachhall.

0,75l / 35,00

### **GRÜNER VELTLINER ATURO DAC RESERVE**

Weingut Waldschütz, Straß – Kamptal

Grüngelbe Farbe, in der Nase einladende Steinobst- und Kräuteranklänge, auch feiner Blütenhonig, braucht Luft. Am Gaumen betont mineralisch, fast salzige Bodenanklänge, von einer frischen, brillanten Säure getragen, saftige Fruchtsüße.

0,75l / 55,00

### **ZIERFANDLER-ROTGIPFLER KREUZWEINGARTEN**

(halbtrocken)

Weingut Gustav Krug,  
Gumpoldskirchen – Thermenregion

Helles Grüngelb, reife gelbe Tropenfruchtanklänge, Orangenzesten, ein Hauch von Blütenhonig und Apfel. Saftig, gelbe Tropenfrucht, zarte Holzwürze, feiner Säurebogen, reife Birnenfrucht im Abgang, ein stoffiger Speisewein mit Reifepotenzial.

0,75l / 59,00

### **GRÜNER VELTINER 48° NORD 2018**

Weingut Gmeinböck, Poysdorf,  
Weinviertel, Niederösterreich

Der Wein duftet betörend nach gelben Früchten und Kräutern. Am Gaumen begeistert er mit angenehm kraftvollen Aromen von gelben Früchten. Geschmacklich hat der Weiße aber noch mehr zu bieten: Feine Holz- und Kräuterwürze, lebendige Säure und zarter Schmelz fügen sich zu einem köstlichen Gaumeneindruck zusammen und münden in einen harmonischen Abgang.

0,75l / 25,00

## ROT

---

### CUVÉE SIGLOS

Weingut Heinrich,  
Deutschkreutz – Mittelburgenland,  
Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe,  
zarte Randaufhellung.

Mit etwas Edelholzwürze unterlegte  
Kirschfrucht, ein Hauch von Waldbeerfrucht,  
etwas Tabaknuancen. Saftig, elegant,  
frische Struktur, feine Tannine,  
mineralisch, zarte Brombeerfrucht im Abgang,  
fruchtsüß im Nachhall.

0,75l / 39,00

### BLAUFRÄNKISCH DEUTSCHKREUTZ ORIGINAL

Weingut Reumann,  
Deutschkreutz – Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe,  
zarte Randaufhellung.

Mit feiner Kräuterwürze unterlegte Reife,  
Herzkirschfrucht, tabakige Nuancen,  
ein Hauch von Nelken. Saftig, elegant,  
feine Fruchtsüße, finessenreich strukturiert,  
ein Hauch von Nougat im Abgang,  
Orangenzesten im Rückgeschmack.

0,75l / 49,00

### CUVÉE MAXIMUS

Weingut J. Iglér,  
Deutschkreutz – Mittelburgenland.  
Cuvée aus Blaufränkisch,  
Merlot, Cabernet Sauvignon

Eine Cuveé aus BF, ME, CS, ausgebaut in neuen  
Barriques, dunkles Rubingranat,  
feine Kirschenfrucht, ein Hauch von  
Kräuterwürze, saftig dunkles Waldbeerenkonfit,  
feines Tanninkleid, kräftiger Abgang,  
schöner Säurebogen,  
gut anhaltend – ein sehr ausgewogener  
Speisenbegleiter.

0,75l / 49,00

## MERLOT

Weingut Schup,  
Guntramsdorf – Thermenregion.  
36 Monate im Barriquefass gereift

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe,  
zarter Wasserrand. In der Nase  
zart mit Eukalyptus und Menthol unterlegte  
Dörrzwetschgenfrucht,

nach Brombeeren. Am Gaumen saftig  
und süß, komplexe Textur,

intensives dunkles Beerenkonfit,  
feiner Schokoladennachhall, bleibt im  
Abgang gut haften, etwas Nougat und  
Zwetschgenröster im Nachhall,  
bereits gut antrinkbar, ein kraftvoller  
Speisenbegleiter mit Zukunftspotential.

0,75l / 89,00

## ROSÉ

---

### VELKAM ROSÉ – BLAUER ZWEIFELT

Weingut Nastl, Langenlois – Kamptal

Helles, klares Rosé, im Duft Veilchen  
und Erdbeeren,

viel frische Frucht, Minze, saftig und  
überaus animierend, langer Abgang.

0,75l / 25,00

### ROSÉ AUS DER PROVINZ

Weingut Dürnberg,  
Falkenstein – Weinviertel

Saftabzug vom Pinot Noir,  
Cabernet Sauvignon und Merlot,  
in neuen Fässern aus Allier-Eiche  
vergoren und lange  
ohne Schwefelung in Ruhe  
auf der Hefe belassen.

Wie der Name mit einem  
Augenzwinkern verrät, stammt  
die Inspiration dazu von großen  
provenzalischen Roséweinen.

Leuchtend, dicht,  
besonders aromatisch und animierend.

0,75l / 55,00