

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella 9,90 €
mariniert mit Olivenöl und frischen Basilikum

Carpaccio vom Rind 12,80 €
*mit einer Knoblauch- Olivenöl- Marinade,
Parmesanspänen und Ruccola*

Geräucherter Lachs 11,90 €
mit Salatsträußchen, Kartoffelrösti und Meerrettich

Suppen

Tomatencremesuppe 5,80 €
mit Sahnetupfer und frischem Basilikum verfeinert

Knoblauchcremesuppe 5,80 €
mit frischen Kräutern und Weißwein abgeschmeckt

Zwiebelsuppe 5,80 €
mit Käse überbacken

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,20 €
<i>Großer gemischter Salat</i>	9,50 €
<i>Salat Champignon</i> <i>großer gemischter Salat mit in Knoblauchbutter gebratenen Champignons</i>	10,90 €
<i>Crispy Salat</i> <i>mit Putenstreifen im Kornflakesmantel</i>	11,90 €
<i>Cäsar Salat</i> <i>mit Parmesan-Dressing, gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten</i>	13,90 €
<i>Salat Rind</i> <i>mit gebratenen Rinderlendenstreifen</i>	13,90 €
<i>Salat Waittl</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs, Terriyaki-Hähnchenspieß, gebackenen Frischkäse-Jalapenos und dreierlei Dips</i>	14,90 €
<i>Salat Lachs</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs</i>	15,90 €
<i>Salat Scampi</i> <i>mit gebratenen Wildfang-Garnelen</i>	15,90 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	4,50 €

Steaks über offenem Feuer gegrillt

Holzfüllersteak Schweinenackensteak mit Senf und Knoblauch mariniert	15,90 €
Truthahnsteak Truthahnbrust mit gegrillter Ananasscheibe	15,90 €
Wailtl Mixed Grill Grillteller nach Art des Hauses mit Fleisch von Rind, Schwein und Pute	19,90 €
Rumpsteak mit einer hausweigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet	19,90 €
Ochsenkotelette vom bayrischen Weiderind	19,90 €
Steak vom Rinderfilet mit einer hausweigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet	24,90 €
Rumpsteak XXL 500 g Steak mit hausweigener Gewürzmischung zubereitet	34,50 €

Als Beilage können Sie wählen zwischen

ofenfrische Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,20 €
Steak Fries mit Sauerrahmdipp	3,20 €
Bratkartoffeln mit feinen Lauchstreifen	3,20 €
Pommes Frites	3,20 €
gegrilltes Gemüse	3,90 €
Süßkartoffelpommes	3,90 €
kleiner gemischter Salat	4,20 €

Garstufen für Rindfleisch

Rare Außen geröstet, im Kern noch roh
Medium Rare Bei mittlerer Hitze gegrillt im Kern noch blutig
Medium Auf den Punkt gegart, von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt
Medium Well Im Kern noch leicht rosa
Well Done (schade ums Geld) Komplette durchgebraten

Klassiker

Riesenschnitzel (vom Schwein) 14,80 €
mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes

Medaillons vom Schweinefilet 17,50 €
an zweierlei Soßen mit Butterspätzle und Gemüse

Zwiebelrostbraten 19,90 €
von der Rinderlende mit hausgemachten Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und Gemüse

Fisch

Zanderfilet 16,80 €
in Rosmarinbutter gebraten mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Gemischter Fischteller 18,90 €
gemischter Fischteller mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Scampi 19,50 €
Gegrillte Scampi mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Snacks

<i>Kleiner gemischter Salat</i> mit Balsamico-Dressing	4,20 €
<i>Steak Fries</i> frittierte Kartoffelspalten mit Haut dazu Sauerrahmdip	3,20 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	4,50 €
<i>Ofenfrische Folienkartoffel</i> an Salat mit Sauerrahmdip und <i>gebratenen Champignons</i>	8,90 €
<i>an Salat mit Sauerrahmdip und geräuchertem Lachs</i>	11,90 €

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	5,90 €
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	7,50 €
<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	7,90 €

Biere

Bachmayer Helles	0,5 l	3,80 €
Bachmayer Classic Pils	0,3 l	3,60 €
Bierkriegsbier dunkel	0,5 l	3,80 €
Erdinger Urweisse	0,5 l	3,80 €
Erdinger Weissbier	0,5 l	3,80 €
Unertl Weissbier naturtrüb	0,5 l	3,80 €
Unertl Weissbier leicht	0,5 l	3,80 €
Unertl Ursud in der Bügelverschlussflasche	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,80 €
Ruß'n	0,5 l	3,80 €
Cola Weissbier (5)	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Unertl	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Erdinger	0,5 l	3,80 €

Schnäpse

Willi holzfassgelagert	2 cl	3,80 €
Marille holzfassgelagert	2 cl	3,80 €
Kirsche holzfassgelagert	2 cl	3,80 €
Waldhimbeere holzfassgel.	2 cl	3,80 €
Zwetschge holzfassgelagert	2 cl	3,80 €
Haselnuss holzfassgelagert	2 cl	3,80 €
Baileys	2 cl	3,80 €
Grappa Friulana	2 cl	3,00 €
Grappa Chardonnay	2 cl	3,80 €
Williamsbirne	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

Prosecco / Cremant

Cremant	0,1 l	6,20 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
Cremant	0,75 l	35,00 €
Prosecco	0,75 l	23,00 €

Alkoholfreie Getränke

Cola / Cola light (1/5)	0,5 l	3,80 €
Fanta (1) / Limo	0,5 l	3,80 €
Cola - Mix (1/5)	0,5 l	3,80 €
Tafelwasser	0,5 l	3,20 €
Adelholzener	0,25 l	2,40 €
Adelholzener	0,5 l	3,80 €
Adelholzener	0,75 l	5,20 €
Apfelsaft	0,3 l	2,80 €
Orangensaft	0,3 l	2,80 €
Johannisbeernektar	0,3 l	2,80 €
Traubensaft	0,3 l	2,80 €
Kirschnektar	0,3 l	2,80 €
Maracujasaft	0,3 l	2,80 €
Bananennektar	0,3 l	2,80 €
Rhabarbernektar	0,3 l	2,80 €
Saftschorle	0,5 l	3,80 €

Warme Getränke

Cappuccino	2,80 €
Cappuccino groß	4,20 €
Espresso	2,30 €
Espresso doppio	3,80 €
Latte Macchiato	3,40 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Haferl Kaffee	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Haferl Tee	3,00 €

Aperitifs

Campari Orange	5,50 €
Martini	4,00 €
Prosecco Aperol oder Cassis	4,40 €
Pfirsichbowle mit Cremant	7,50 €

Rotweine

0,25 l

Salice Salentino Riserva D.O.

6,80 €

Duft nach Kirsche, Pflaume und Veilchen. 2 Jahre Ausbau im Barrigue. Leichte Zedernholz- und Lederaromatik. Körperreich und rund.

Tempranillo Japas Wine Collection D.O. SV

6,90 €

Leuchtet purpur im Glas. Aroma nach Amarenakirschen, süßig und fruchtbetont mit sanften Tanninen. Weich im Abgang, gefällig und trinkfreudig.

Osteria Merlot (bio)

7,20 €

angenehme Fruchtigkeit, viel Struktur, gefällig, eher leicht,
Ein Wein der einfach Spaß macht und dank seiner Unkompliziertheit Vielen schmeckt.

Weissweine

Luc Pirlot Chardonnay Classique IGP SV

6,80 €

rassig ohne Übertreibung, gut ausgewogen, sehr schöne florale Fruchtigkeit
Noten von Mandelkern, Jasmin, weißer Pfirsich und Zitrusfrüchten

Hochheimer Gutsriesling QbA trocken

6,80 €

Fruchtig auf der Zunge, wobei sich Nuancen von Aprikose dazugesellen. Bereits beim ersten Schluck offenbart sich ein wunderbarer Schmelz, der an Karamell erinnert.
Komplexe Mineralität mit gut eingebundenen Säuren.

Moonlite Rocca delle Macie IGP

6,90 €

Cuvée aus Chardonnay, Vermintino und Pinot Grigio, Intensives Aroma nach weißen Blüten, frische mineralische Noten...ein Wein der Spaß macht

Rosé

Spätburgunder Weißherbst

6,00 €

Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, lachsfarben, angenehme Restsüße. Qualitätswein

Les Fumées Blanches Reserve rosé

6,80 €

Am Gaumen herrlich frisch und ausgewogen, mit viel Frucht sowie sanfter Fülle und Lebendigkeit. Langer Nachklang

'Weinschorle mit grünem Veltliner Qualitätswein (0,5 l)

6,00 €