

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 4,20 €

Knoblauchbaguette 4,50 €

Knoblauchcremesuppe 5,80 €
mit frischen Kräutern und Weißwein abgeschmeckt

Zwiebelsuppe 5,80 €
mit Käse überbacken

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

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

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,20 €
<i>Großer gemischter Salat</i>	10,50 €
<i>Salat Austernpilz</i> <i>mit gebratenen Austernpilzen, frischen Kräutern und Knoblauch</i>	11,90 €
<i>Crispy Salat</i> <i>mit Putenbrust im Kornflakesmantel</i>	12,90 €
<i>Cäsar Salat</i> <i>mit Parmesan-Dressing, gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten</i>	14,50 €
<i>Salat Waittl</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs, Terriyaki-Hähnchenspieß, gebackenen Frischkäse-Jalapenos und dreierlei Dips</i>	15,90 €
<i>Salat Lachs</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs</i>	15,90 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	4,50 €

Hauptgänge

Ofenfrische Folienkartoffel

an Salat mit Sauerrahmdip und gebratenen Austernpilzen 9,90 €

an Salat mit Sauerrahmdip und geräuchertem Lachs 11,90 €

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

11,50 €

Riesenschnitzel (vom Schwein)

mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes

15,20 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pfefferrahmsoße, Butterspätzle und Gemüse

17,90 €

Zwiebelrostbraten

von der Rinderlende mit hausgemachten Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Gemüse

19,90 €

Zanderfilet

in Rosmarinbutter gebraten mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

16,80 €

Gemischter Fischteller

mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

19,50 €

Steaks über offenem Feuer gegrillt

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

Als Beilage können Sie wählen zwischen

<i>ofenfrische Folienkartoffel mit Sauerrahm</i>	3,90 €
<i>Steak Fries mit Sauerrahmdipp</i>	3,90 €
<i>Röstkartoffeln</i>	3,90 €
<i>Pommes Frites</i>	3,90 €
<i>gegrilltes Gemüse</i>	4,50 €
<i>kleiner gemischter Salat</i>	4,20 €

Garstufen für Rindfleisch

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

Dessert

Apfelkücherl mit Vanilleeis 6,90€

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Früchten und einer Kugel Eis* 6,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 7,90 €

Biere

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

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 €
<u>Prosecco / Cremant</u>		
Cremant	0,1 l	6,80 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
Cremant	0,75 l	38,00 €
Prosecco	0,75 l	21,00 €

Alkoholfreie Getränke

Cola / Cola light (1/5)	0,5 l	3,90 €
Fanta (1) / Limo	0,5 l	3,90 €
Cola - Mix (1/5)	0,5 l	3,90 €
Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
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 Prosecco	6,20 €

Rotweine

0,25 l

Tempranillo Tapas Wine Collection D.O. SV

6,90 €

Leuchtet purpur im Glas. Aroma nach Amarenakirschen, süffig 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 Pirllet Chardonnay Classique IGP SV

6,80 €

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

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

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)

6,50 €