

## Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,90 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	5,20 €
<i>Knoblauchcremesuppe</i> <i>mit frischen Kräutern und Weißwein abgeschmeckt</i>	5,90 €
<i>Zwiebelsuppe</i> <i>mit Käse überbacken</i>	5,90 €
<i>Geräucherter Lachs</i> <i>mit Salatsträußchen, Kartoffelrösti und Meerrettich</i>	12,50 €
<i>Carpaccio vom Rind</i> <i>mit einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade,</i> <i>Parmesanspänen und Ruccola</i>	13,90 €

## Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,90 €
<i>Großer gemischter Salat</i>	10,90 €
<i>Salat Austernpilz</i> <i>mit gebratenen Austernpilzen, frischen Kräutern und Knoblauch</i>	12,50 €
<i>Crispy Salat</i> <i>mit Putenbrust im Kornflakesmantel</i>	13,50 €
<i>Cäsar Salat</i> <i>mit Parmesan-Dressing, gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten</i>	14,90 €
<i>Salat Waittl</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs, Terriyaki-Hähnchenspieß, gebackenen Frischkäse-Jalapenos und dreierlei Dips</i>	16,20 €
<i>Salat Lachs</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs</i>	16,20 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	5,20 €

## Hauptgänge

### *Ofenfrische Folienkartoffel*

*an Salat mit Sauerrahmdip und gebratenen Austernpilzen* 10,50 €

*an Salat mit Sauerrahmdip und geräuchertem Lachs* 12,90 €

### *Käsespätzle*

*mit Röstzwiebeln und kleinem Salat*

11,90 €

### *Riesenschnitzel (vom Schwein)*

*mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes*

15,90 €

### *Medaillons vom Schweinefilet*

*mit Pfefferrahmsoße, Butterspätzle und Gemüse*

17,90 €

### *Zwiebelrostbrat*

*von der Rinderlende mit hausgemachten Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Gemüse*

20,90 €

### *Zanderfilet*

*in Rosmarinbutter gebraten mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln*

17,90 €

### *Gemischter Fischteller*

*mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln*

19,90 €

## Steaks über offenem Feuer gegrillt

<b>Holzfüllersteak</b> <i>Schweinenackensteak mit Senf und Knoblauch mariniert</i>	16,50 €
<b>Truthahnsteak</b> <i>Truthahnbrust mit gegrillter Ananasscheibe</i>	16,50 €
<b>Wailtl Mixed Grill</b> <i>Grillteller nach Art des Hauses mit Fleisch von Rind, Schwein und Pute</i>	20,90 €
<b>Rumpsteak</b> <i>mit einer hausweigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet</i>	20,90 €
<b>Ochsenkotelette</b> <i>vom bayrischen Weiderind</i>	20,90 €
<b>Steak vom Rinderfilet</b> <i>mit einer hausweigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet</i>	28,90 €
<b>Rumpsteak XXL</b> <i>500 g Steak mit hauseigener Gewürzmischung zubereitet</i>	36,50 €

### *Als Beilage können Sie wählen zwischen*

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

### **Garstufen für Rindfleisch**

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

## Dessert

*Apfelkücherl mit Vanilleeis* 7,50€

*Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit Früchten und einer Kugel Eis* 7,50 €

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus* 8,50 €  
(unser Kaiserschmarrn wird mit Rum abgelöscht,  
falls Sie das nicht möchten, geben Sie uns kurz Bescheid)

## Biere

Bachmayer Helles	0,5 l	4,20 €
Bachmayer Classic Pils	0,3 l	3,90 €
Bierkriegsbier dunkel	0,5 l	4,20 €
Erdinger Urweisse	0,5 l	4,20 €
Erdinger Weissbier	0,5 l	4,20 €
Unertl Weissbier naturtrüb	0,5 l	4,20 €
Unertl Weissbier leicht	0,5 l	4,20 €
Unertl Ursud	0,5 l	4,20 €
in der Bügelverschlussflasche		
Radler	0,5 l	4,20 €
Ruß'n	0,5 l	4,20 €
Cola Weissbier (5)	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Unertl	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Erdinger	0,5 l	4,20 €

## 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	7,50 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
Cremant	0,75l	42,00 €
Prosecco	0,75l	21,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola / Cola light (1/5)	0,5 l	4,20 €
Fanta (1) / Limo	0,5 l	4,20 €
Cola - Mix (1/5)	0,5 l	4,20 €
Tafelwasser	0,5 l	3,80 €
Adelholzener	0,25 l	2,40 €
Adelholzener	0,5 l	3,80 €
Adelholzener	0,75 l	5,20 €
Apfelsaft	0,3 l	3,00 €
Orangensaft	0,3 l	3,00 €
Johannisbeernektar	0,3 l	3,00 €
Traubensaft	0,3 l	3,00 €
Kirschnektar	0,3 l	3,00 €
Maracujasaft	0,3l	3,00 €
Bananennektar	0,3 l	3,00 €
Rhabarbernektar	0,3 l	3,00 €
Saftschorle	0,5 l	4,20 €

## 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 Japas 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

### *Aragosta Vermentino die Sardegna*

7,20 €

Einer der schönsten Weißweine aus Sardinien. Animierende Noten von reifen  
Äpfeln, Mandeln sowie Heu. Trocken, frisch und schmelzig

### *Moonlite Rocca delle Macie IGP Chardonnay*

7,20 €

Ein leichtfüßiger Chardonnay. Zu fruchtigen Anklängen des Bouquets gesellen  
sich sonnenwarmes Gestein und Waldboden hinzu

## Rosé

### *Chateau Fournas Corbieres*

7,20 €

Ein unglaublicher Rosé aus dem Languedoc-Roussillon, der seines Gleichen sucht.  
Viel Frucht und dezente Tannine.

### *Weinschorle mit grünem Veltliner Qualitätswein (0,5 l)*

6,50 €