

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 4,90

Knoblauchbaguette 5,20

Knoblauchcremesuppe 6,50
mit frischen Kräutern und Weißwein abgeschmeckt

Zwiebelsuppe 6,50
mit Käse überbacken

Geräucherter Lachs 13,50
mit Salatsträußchen, Kartoffelrösti und Meerrettich

Carpaccio vom Rind 13,90
*mit einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade,
Parmesanspänen und Ruccola*

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>	13,90
<i>Cäsar Salat</i> <i>mit Parmesan-Dressing, gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten</i>	15,50
<i>Salat Waittl</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs, Terriyaki-Hähnchenspieß, gebackenen Frischkäse-Jalapenos und dreierlei Dips</i>	16,90
<i>Salat Lachs</i> <i>mit gebratenem Bio Lachs</i>	17,80
<i>Knoblauchbaguette</i>	5,20

Hauptgänge

Ofenfrische Folienkartoffel

an Salat mit Sauerrahmdip und gebratenen Austernpilzen 12,50

an Salat mit Sauerrahmdip und geräuchertem Lachs 13,50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat 11,90

Riesenschnitzel (vom Schwein)

mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes 16,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pfefferrahmsoße, Butterspätzle und Gemüse 18,90

Zwiebelrostbraten

vom Südamerikanischen Rodeo-Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Gemüse 21,90

Zanderfilet

in Rosmarinbutter gebraten mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 18,90

Gemischter Fischteller

mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 21,50

Steaks über offenem Feuer gegrillt

Holzfüllersteak <i>Schweinenackensteak mit Senf und Knoblauch mariniert</i>	16,50
Truthahnsteak <i>Truthahnbrust mit gegrillter Ananasscheibe</i>	16,50
Wailtl Mixed Grill <i>Grillteller nach Art des Hauses mit Fleisch von Rind, Schwein und Pute</i>	21,90
Rumpsteak <i>mit einer hausweigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet</i>	21,90
Ochsenkotelette <i>vom bayrischen Weiderind</i>	21,90
Steak vom Rinderfilet <i>mit einer hausweigenen Mischung aus pikanten Grillgewürzen zubereitet</i>	28,90
Rumpsteak XXL <i>500 g Steak mit hauseigener Gewürzmischung zubereitet</i>	38,50

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

Dessert

Apfelkücherl mit Vanilleeis 7,90€

*Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Früchten und einer Kugel Eis* 7,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 8,90 €
(unser Kaiserschmarrn wird mit Rum abgelöscht,
falls Sie das nicht möchten, geben Sie uns kurz Bescheid)

Biere

Erdinger Brauhaus Helles	0,5 l	4,40 €
Bachmayer Classic Pils	0,3 l	3,90 €
Mariabrunn dunkel	0,5 l	4,40 €
Erdinger Urweisse	0,5 l	4,40 €
Erdinger Weissbier	0,5 l	4,40 €
Erdinger Weissb. dunkel	0,5 l	4,40 €
Erdinger Weissbier leicht	0,5 l	4,40 €
Erdinger Grapefruit alkohfrei	0,33l	3,40 €
Erdinger Zitrone alkohfrei	0,33l	3,40 €
Radler	0,5 l	4,40 €
Ruß'n	0,5 l	4,40 €
Cola Weissbier (5)	0,5 l	4,40 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,40 €
Alkoholfreies Erdinger	0,5 l	4,40 €

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	4,40 €
Limo weiß /gelb	0,5 l	4,40 €
Cola-Mix (1/5)	0,5 l	4,40 €
Tafelwasser	0,5 l	3,80 €
Adelholzener	0,25 l	2,90 €
Adelholzener	0,5 l	4,40 €
Adelholzener	0,75 l	6,00 €
Apfelsaft	0,3 l	3,20 €
Orangensaft	0,3 l	3,20 €
Johannisbeernektar	0,3 l	3,20 €
Traubensaft	0,3 l	3,20 €
Kirschnektar	0,3 l	3,20 €
Maracujasaft	0,3l	3,20 €
Rhabarbernektar	0,3 l	3,20 €
Saftschorle	0,5 l	4,40 €

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

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 €