

G a t
E R L
L



SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER

Holler Soda Soda Zitron	0,5 l	3,80 €
<hr/>		
Apfelsaft gespritzt		
mit Wasser	0,50 l	3,80 €
mit Soda	0,50 l	4,30 €
<hr/>		
Cappy		
Johann Marille	0,25 l	3,10 €
<i>Juices black currant apricot</i>		
Cappy gespritzt		
mit Wasser	0,50 l	3,80 €
<i>Juices with still water</i>		
mit Soda	0,50 l	4,30 €
<i>Juices with sparkling water</i>		
<hr/>		
RED BULL Energy	0,25 l	4,40 €
RED BULL Energy sugarfree	0,25 l	4,40 €
RED BULL Edition	0,25 l	4,40 €
<hr/>		
Lifetime Drinks		
ORGANICS Simply Cola Viva Mate Ginger Ale	0,25 l	4,40 €
Bitter Lemon Tonic Water Black Orange Purple Berry		
<hr/>		
Coca Cola Coca Cola Zero	0,33 l	3,80 €
Römerquelle	0,33 l	3,50 €
prickelnd still	0,75 l	4,80 €
(Der Perfekte Begleiter zur Flasche Wein)		
<i>(Perfect for your wine session)</i>		
<hr/>		
Krug Leitungswasser	1,0 l	1,50 €
<hr/>		

WEINE | PROSECCO (0,1 l Ausschankmaß)

Prosecco Le Contesse Brut	5,30 €
<hr/>	
'20 Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois	4,50 €
'18 Chardonnay A. Gsellmann Gols	4,90 €
'20 Sauvignon blanc DAC Hannes Sabathi Gamlitz	5,30 €
'18 Riesling Hausbergen Alexander Zöller Dross	5,60 €
'18 Gelber Muskateller Ried Eckberg Tement	6,50 €
<hr/>	
'20 Rosé Eden Weszeli Kamptal	4,80 €
'20 Zweigelt Rosé Alexander Zöller Dross	4,80 €
<hr/>	
'20 St. Laurent A. Gsellmann Gols	5,50 €
'19 Zweigelt Grassl Göttlesbrunn	5,20 €
'19 Mosaik A. Egermann Illmitz	5,60 €
'16 Merlot Johanneshof Reinisch Tattendorf	5,40 €

WEINE | PROSECCO (0,75 l) | CHAMPAGNER

Prosecco Le Contesse Brut	36,90 €
Secco White ICE oder Rose ICE Schlumberger	35,50 €
<hr/>	
'20 Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois	31,20 €
'18 Chardonnay A. Gsellmann Gols	34,10 €
'20 Sauvignon blanc DAC Hannes Sabathi Gamlitz	36,90 €
'18 Riesling Hausbergen Alexander Zöller Dross	39,10 €
'18 Gelber Muskateller Ried Eckberg Tement	45,50 €
<hr/>	
'20 Rosé Eden Weszeli Kamptal	33,30 €
'20 Zweigelt Rosé Alexander Zöller Dross	31,20 €
<hr/>	
'20 St. Laurent A. Gsellmann Gols	38,40 €
'19 Zweigelt Grassl Göttlesbrunn	36,20 €
'19 Mosaik A. Egermann Illmitz	39,10 €
'16 Merlot Johanneshof Reinsich Tattendorf	37,60 €

SUPPE | SOUP

Rinderkraftbrühe Wurzelgemüse Grießknockerl Kaspresknödel Leberknödel <i>Beef broth root vegetables semolina dumpling cheese dumpling liver dumpling</i>	5,90 €
Kokossuppe Garnele <i>soup of coconut prawn</i>	7,60 €

STARTER | STARTERS

Hausgemachtes Brot Verhackertes Kürbiskernaufstrich <i>homemade bread bacon dip pumpkinseed spread</i>	8,20 €
Burrata Rucola Kirschtomaten Basilikum <i>burrata arugula cherry tomatoes basil</i>	15,50 €
Beef-Tatar Wachtelei Senfmajo Zwiebel hausgemachtes Brot <i>Beef tartare Quail egg mustard mayo onion homemade bread</i>	17,50 €
kurzgebratener Thunfisch Pfefferkruste Erbse Asiamayo Chicorée <i>tuna pepper crust pea asia mayonnaise chicory</i>	17,90 €

SALAT | SALAD

Ceasar Salat Parmesan Croutons <i>Ceaser Salat ceaser dressing grana Padano croutons</i>	
mit Huhn <i>chicken</i>	15,90 €
mit Garnelen <i>prawn</i>	19,90 €
Backhendl Blattsalat Kernöl <i>Fried chicken leaf salad pumpkin seed oil</i>	15,30 €
karamellierter Ziegenkäse Vogerlsalat Beerenchutney Granatapfel <i>caramelized goat chees lamb's lettuce berry chutney pomegranate</i>	14,40 €
kleiner gemischter salat Hausdressing <i>small mixed salad house dressing</i>	5,10 €

HAUPTGANG | MAINS

Spinatknödel geräucherter Käse Apfelessig Kaminwurz (vegetarisch möglich) <i>Spinage dumpling smoked chees apple cider vinegar smoked sausage (optional vegetarian)</i>	10,40 €
Linsen Curry Gemüse Jasminreis vegan <i>lins curry vegetables jasmine rice</i>	13,60 €
Asia Gemüse Pak choi Sprossen Koriander Duftreis vegan <i>Asia vegetables pak choi sprouts coriander rice</i>	16,50 €
mit Garnelen <i>prawn</i>	24,50 €
mit Rinderfilet <i>beef</i>	26,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Röstkartoffeln Preiselbeeren <i>„Wiener Schnitzel“ veal roasted potatoes lingonberry</i>	22,40 €
Lachs Zitrus-Risotto Kirschtomaten <i>Salmon citrus risotto cherry tomatoes</i>	24,40 €
Garnelen Spaghetti Lauch Tomate Basilikum <i>Prawns spaghetti leak tomatoe basil</i>	24,50 €
gegrilltes Maishuhn Tagliolini Waldpilze Tomaten Babyspinat <i>grilled corn chicken tagliolini forest mushrooms tomatoes baby spinach</i>	21,40 €

STEAKS

(vom österreichischen Rind | Steaks from austrian beef)

Filetsteak

Ladysteak 150 g 28,00 €

Gentlemancut 250 g 34,00 €

BEILAGEN | SIDES

Pommes frites 5,20 €

Röstkartoffeln 5,20 €
roasted potatoes

gebratenes Gemüse 5,30 €
roasted vegetables

Maiskolben 5,20 €
corn cobs

Saucen | Dips

Sour cream 1,20 €

Trüffel-Mayonaise 1,20 €

Ketchup Classic 1,20 €

Mayonnaise 1,20 €

Chimi Churi 2,70 €

DESSERT | SWEETS

Kaiserschmarrn | Vanilleeis | Zwetschgenröster 10,20 €
Chopped pancake | vanilla ice cream | plum to choose

Schokoladensouffle | Kokos | Ananas 9,50 €
Chocolate souffle | coconut | pineapple

Tiramisu | Beeren 7,20 €
Tiramisu | berries

Das wirklich Gute braucht mehr Zeit. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, dass unsere Steaks und Desserts zwischen 15 und 25 Minuten dauern können. Aber das Warten lohnt sich.

KÜHLES VOM FASS | BEER

Gösser Märzen	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,60 €
Weihenstephaner Weizen	0,3l	3,80 €
	0,5l	4,80 €
<hr/>		
Gösser Naturradler	0,33l	3,60 €
<hr/>		
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33l	3,70 €
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,80 €
<hr/>		
Gerl's Zwickl	0,33l	3,90 €
All time favorite		
<hr/>		

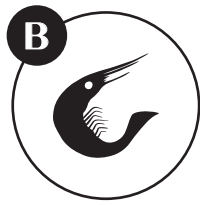
AFTER DINNER DRINKS

Brände	2 cl	5,90 €
von der Walser Brennkammer		
<hr/>		
Liköre	2 cl	4,60 €
von der Walser Brennkammer		
<hr/>		
Averna	4 cl	4,30 €
Averna sour	6 cl	4,60 €
Ramazzotti Crema Cappuccino	4 cl	5,10 €
<hr/>		

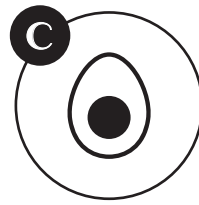
P
R
O
S
T
Cheers & Cin cin



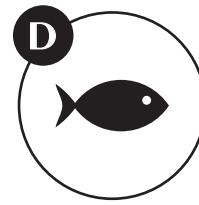
Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



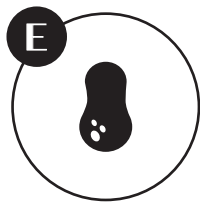
Krebstiere
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



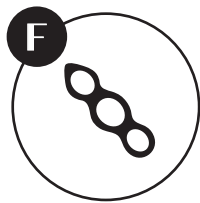
Eier von Geflügel
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



Fisch
und daraus gewonnene
Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)



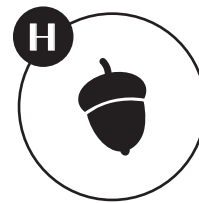
Erdnüsse
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



Sojabohnen
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



Milch
von Säugetieren und
Milcherzeugnisse
(inkl. Laktose)



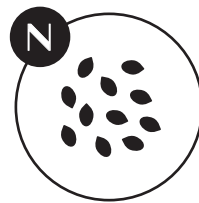
Schalenfrüchte
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



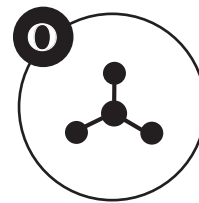
Sellerie
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



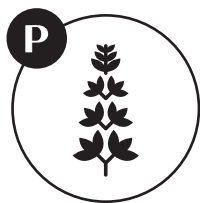
Senf
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



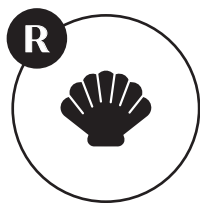
Sesamsamen
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



Schwefeldioxid
und Sulfate



Lupinen
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



**Weichtiere wie
Schnecken, Muscheln,
Tintenfische**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



**Bei Fragen kontaktieren
Sie unser Personal!**

**If you have questions,
ask our staff!**