

G
E
R
L

a
t



SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER

Coca Cola Coca Cola Zero	0,33 l	3,30 €
Honest Eistee Pfirsich-Rosmarin	0,33 l	4,10 €
<hr/>		
Apfelsaft gespritzt		
mit Wasser	0,50 l	3,50 €
mit Soda	0,50 l	4,10 €
<hr/>		
Cappy		
Johann Marille Erdbeere	0,25 l	2,90 €
<i>Juices black currant apricot strawberry</i>		
Cappy gespritzt		
mit Wasser	0,50 l	3,50 €
<i>Juices with still water</i>		
mit Soda	0,50 l	4,10 €
<i>Juices with sparkling water</i>		
<hr/>		
RED BULL Energy	0,25 l	3,60 €
RED BULL Summer Edition	0,25 l	3,60 €
<hr/>		
Lifetime Drinks		
ORGANICS Simply Cola Viva Mate	0,25 l	3,60 €
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water		
<hr/>		
Römerquelle		
prickelnd still	0,33 l	2,80 €
(Der Perfekte Begleiter zur Flasche Wein)	0,75 l	4,50 €
<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	5,20 €
'19 Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois	4,40 €
'17 Chardonnay A. Gsellmann Gols	4,80 €
'19 Sauvignon blanc DAC Hannes Sabathi Gamlitz	5,20 €
'16 Riesling Hausbergen Alexander Zöller Dross	5,50 €
'19 Rosé Eden Weszeli Kamptal	4,70 €
'18 St. Laurent A. Gsellmann Gols	5,40 €
'18 Zweigelt Grassl Göttlesbrunn	5,10 €
'18 Mosaik A. Egermann Illmitz	5,50 €
'16 Merlot Johanneshof Reinisch Tattendorf	5,30 €

WEINE | PROSECCO (0,75 l)

Prosecco Le Contesse Brut	36,40 €
Secco White ICE oder Rose ICE Schlumberger	35,00 €
'19 Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois	30,80 €
'17 Chardonnay A. Gsellmann Gols	33,60 €
'19 Sauvignon blanc DAC Hannes Sabathi Gamlitz	36,40 €
'16 Riesling Hausbergen Alexander Zöller Dross	38,50 €
'19 Grüner Veltliner Federspiel Treu Hirtzberger	41,10 €
'18 Sauvignon blanc Gamlitz Gross Ehrenhausen	38,20 €
'19 Rosé Eden Weszeli Kamptal	32,90 €
'18 St. Laurent A. Gsellmann Gols	37,80 €
'18 Zweigelt Grassl Göttlesbrunn	35,70 €
'18 Mosaik A. Egermann Illmitz	38,50 €
'16 Merlot Johanneshof Reinsich Tattendorf	37,10 €
'11 In Signio Leonis Heribert Bayer Neckenmarkt	63,00 €
'16 Blafränkisch Rosi Schuster St. Margarethen	39,90 €

Wasser macht weise, lustig der Wein. Drum trinken wir beides, um beides zu sein.

SUPPE | SOUP

Rinderkraftbrühe Grießnockerl Wurzelgemüse <i>Beef broth semolina dumpling root vegetables</i>	4,50 €
Kartoffel-Lauchsuppe Räucherforelle Liebstöckel (vegetarisch möglich) <i>Potato-leek soup smoked trout lovage (optional vegetarian)</i>	4,40 €

STARTER | STARTERS

Lachs-Sashimi Radieschen Zitrone Reisknusper <i>Sashimi of salmon radish lemon rice chip</i>	12,50 €
Rote Rüben Kohlrabi Tomate Schnittlauch (vegetarisch) <i>Red beet kohlrabi tomato chives</i>	10,90 €
Beef-Tatar Spiegelei Spinat Rösti <i>Beef tartare egg spinage hash browns</i>	13,50 €
Ofenwarmes Brot mit Oliven <i>Baked bread with olives</i>	4,20 €

HAUPTGANG | MAINS

Saibling Bandnudeln Petersiliensauce <i>Char tagliatelle parsley foam</i>	19,50 €
Geschmortes Rindsbackerl Thymian-Fregola Karotte <i>Braised beef cheek fregola-root vegetables with thyme</i>	18,90 €
Rindsgulasch Spätzle <i>Goulash "Spätzle" small dough dumplings – typical austrian</i>	15,80 €
Backhendl Blattsalat Gemüse Kernöl <i>Fried chicken leaf salad vegetables pumpkin seed oil</i>	13,90 €
Spinatknödel geräucherter Käse Apfelessig Kaminwurz (als vegetarische Alternative Sellerie) <i>Spinage dumpling apple cider vinegar smoked sausage rapeseed oil</i>	8,90 €
Getrüffelte Bandnudeln mit Spinat (vegetarisch) <i>Truffled tagliatelle with spinage (vegetarian)</i>	16,00 €

Gerl Bowl | wähle deine Proteine:

Lachs <i>Salmon</i>	13,80 €
Tofu (vegetarisch) <i>vegetarian</i>	10,50 €
Beef	14,50 €

Base: Reis, Salat, Avocado, Edamame, Ingwer, Mais, violette Zwiebel, Radieschen, Röstzwiebeln, Reisknusper
Base: Rice, salad, avocado, edamame, ginger, maize, purple onion, radish, onions, rice chip

Big Gerl Burger 180 g Beef Cheddar Chili-Kraut Tomate Röstzwiebeln <i>Big Gerl Burger cheddar chili- cabbage tomato onions</i>	12,80 €
--	---------

Wiener Schnitzel | Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

„Wiener Schnitzel“ <i>parsley potato lingonberry</i>	
vom Kalb <i>Veal</i>	21,50 €
oder Pute <i>Turkey</i>	16,50 €

STEAKS

(vom österreichischen Rind | Steaks from austrian beef)

Rumpsteak

200 g	22,50 €
300 g	28,00 €

Filetsteak

150 g (Lady Steak)	21,00 €
200 g	26,00 €

BEILAGEN | SIDES

Pommes frites	3,20 €
Kartoffeln <i>Potatos</i>	3,20 €
Salat <i>Salad</i>	3,50 €
Maiskolben <i>Corncob</i>	3,50 €

SAUCEN | DIPS

Sauerrahm-Nussbutter Dip <i>Sour cream-brown butter</i>	1,00 €
Guacamole	1,00 €
Miso-Tomaten Ketchup <i>Miso-tomato ketchup</i>	1,00 €

Ketchup Classic	1,00 €
Mayonnaise	1,00 €

DESSERT | SWEETS

Kaiserschmarrn Vanilleeis Apfel oder Zwetschgenröster <i>Chopped pancake vanilla ice cream stewed apple or plum to choose</i>	9,50 €
Schokoladensouffle mit Vanilleeis <i>Chocolate soufflé vanilla ice cream</i>	6,80 €

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

KÜHLES VOM FASS | BEER

Gösser Märzen	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Weihenstephaner Weizen	0,3l	3,70 €
	0,5l	4,70 €
<hr/>		
Gösser Naturradler	0,33l	3,50 €
<hr/>		
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33l	3,60 €
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,70 €
<hr/>		
Gerl's Zwickl	0,33l	3,80 €
All time favorite		
<hr/>		

AFTER DINNER DRINKS

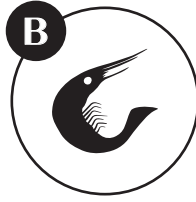
Brände	2 cl	5,80 €
von der Walser Brennkammer		
<hr/>		
Liköre	2 cl	4,50 €
von der Walser Brennkammer		
<hr/>		
Ramazotti	4 cl	4,20 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Baileys Irish Cream	4 cl	4,90 €
<hr/>		

P
R
O
S
T

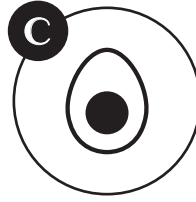
Cheers & Cin cin



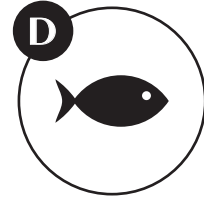
Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



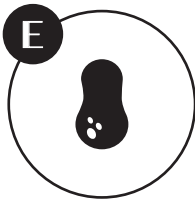
Krebstiere
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



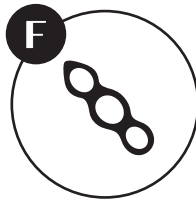
Eier von Geflügel
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



Fisch
und daraus gewonnene
Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)



Erdnüsse
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



Sojabohnen
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



Milch
von Säugetieren und
Milcherzeugnisse
(inkl. Laktose)



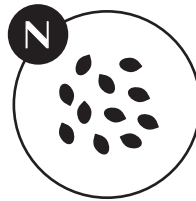
Schalenfrüchte
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



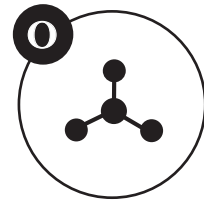
Sellerie
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



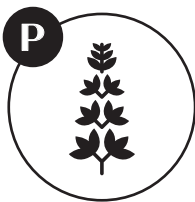
Senf
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



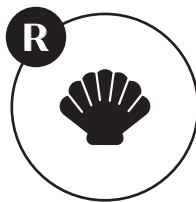
Sesamsamen
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



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!**