

G a t  
E R L  
L



## SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER

Holler Soda   Soda Zitron	0,5 l	3,50 €
<hr/>		
<b>Apfelsaft gespritzt</b>		
mit Wasser	0,50 l	3,50 €
mit Soda	0,50 l	4,10 €
<hr/>		
<b>Cappy</b>		
Johann   Marille	0,25 l	2,90 €
<i>Juices black currant   apricot</i>		
<b>Cappy gespritzt</b>		
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/>		
<b>RED BULL Energy</b>	0,25 l	4,40 €
<b>RED BULL Energy sugarfree</b>	0,25 l	4,40 €
<b>RED BULL Edition</b>	0,25 l	4,40 €
<hr/>		
<b>Lifetime Drinks</b>		
ORGANICS Simply Cola   Viva Mate   Ginger Ale		
Bitter Lemon   Tonic Water   Black Orange   Purple Berry	0,25 l	4,40 €
<hr/>		
<b>Coca Cola   Coca Cola Zero</b>	0,33 l	3,30 €
<b>Römerquelle</b>	0,33 l	2,80 €
prickelnd   still	0,75 l	4,50 €
(Der Perfekte Begleiter zur Flasche Wein)		
<i>(Perfect for your wine session)</i>		
<hr/>		
<b>Krug Leitungswasser</b>	1,0 l	1,50 €
<hr/>		

## WEINE | PROSECCO (0,1 l Ausschankmaß)

Prosecco Le Contesse   Brut	5,20 €
'19   <b>Grüner Veltliner</b>   Schloss Gobelsburg   Langenlois	4,40 €
'18   <b>Chardonnay</b>   A. Gsellmann   Gols	4,80 €
'19   <b>Sauvignon blanc</b>   DAC   Hannes Sabathi   Gamlitz	5,20 €
'18   <b>Riesling</b>   Hausbergen   Alexander Zöller   Dross	5,50 €
'19   <b>Rosé</b>   Eden   Weszeli   Kamptal	4,70 €
'19   <b>Zweigelt Rosé</b>   Alexander Zöller   Dross	4,40 €
'18   <b>St. Laurent</b>   A. Gsellmann   Gols	5,40 €
'18   <b>Zweigelt</b>   Grassl   Göttlesbrunn	5,10 €
'18   <b>Mosaik</b>   A. Egermann   Illmitz	5,50 €
'16   <b>Merlot</b>   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 €
Champagner Lallier   Brut Rosé   Blanc de Blanc Grand Cru	128,00 €
'19   <b>Grüner Veltliner</b>   Schloss Gobelsburg   Langenlois	30,80 €
'17   <b>Chardonnay</b>   A. Gsellmann   Gols	33,60 €
'19   <b>Sauvignon blanc</b>   DAC   Hannes Sabathi   Gamlitz	36,40 €
'16   <b>Riesling</b>   Hausbergen   Alexander Zöller   Dross	38,50 €
'19   <b>Rosé</b>   Eden   Weszeli   Kamptal	32,90 €
'19   <b>Zweigelt Rosé</b>   Alexander Zöller   Dross	30,80 €
'18   <b>St. Laurent</b>   A. Gsellmann   Gols	37,80 €
'18   <b>Zweigelt</b>   Grassl   Göttlesbrunn	35,70 €
'18   <b>Mosaik</b>   A. Egermann   Illmitz	38,50 €
'16   <b>Merlot</b>   Johanneshof Reinsich   Tattendorf	37,10 €
'11   <b>In Signio Leonis</b>   Heribert Bayer   Neckenmarkt	63,00 €
'16   <b>Blaufränkisch</b>   Rosi Schuster   St. Margarethen	39,90 €

## SUPPE | SOUP

<b>Rinderkraftbrühe</b>   Wurzelgemüse   Grießknockerl   Kaspresknödel   Leberknödel <i>Beef broth   root vegetables   semolina dumpling   cheese dumpling   liver dumpling</i>	5,90 €
<b>Kokossuppe</b>   Garnele <i>soup of coconut   prawn</i>	7,50 €

---

## STARTER | STARTERS

<b>Hausgemachtes Brot</b>   Verhackertes   Kürbiskernaufstrich <i>homemade bread   bacon dip   pumpkinseed spread</i>	7,50 €
<b>Burrata</b>   Rucola   Kirschtomaten   Basilikum <i>burrata   arugula   cherry tomatoes   basil</i>	14,90 €
<b>Beef-Tatar</b>   Wachtelei   Senfmajo   Zwiebel   hausgemachtes Brot <i>Beef tartare   Quail egg   mustard mayo   onion   homemade bread</i>	16,50 €
<b>Lachs sashimi</b>   Reis   Radieschen   Zitrone <i>sashimi of salmon   rice   radish   lemon</i>	15,50 €

---

## SALAT | SALAD

<b>Ceasar Salat</b>   Huhn oder Garnele   Parmesan   Croutons <i>Ceasar Salat   chicken or prawn   ceasar dressing   grana Padano   croutons</i>	13,90 €   14,90 €
<b>Backhendl</b>   Blattsalat   Kernöl <i>Fried chicken   leaf salad   pumpkin seed oil</i>	13,90 €
<b>karamellierter Ziegenkäse</b>   Vogerlsalat   Beerenchutney   Granatapfel <i>caramelized goat chees   lamb's lettuce   berry chutney   pomagranate</i>	12,90 €
<b>kleiner gemischter Salat</b>   Hausdressing <i>small mixed salad   house dressing</i>	4,50 €

---

## HAUPTGANG | MAINS

<b>Spinatknödel</b>   geräucherter Käse   Apfelessig   Kaminwurz <b>(vegetarisch möglich)</b> <i>Spinage dumpling   smoked chees   apple cider vinegar   smoked sausage (optional vegetarian)</i>	9,50 €
<b>Linsen Curry</b>   Gemüse   Jasminreis <b>vegan</b> <i>lins curry   vegetables   jasmine rice</i>	12,90 €
<b>Asia Gemüse</b>   Pak choi   Sprossen   Koriander   Duftreis <b>vegan</b> <i>Asia vegetables   pak choi   sprouts   coriander   rice</i>	13,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>   Röstkartoffeln   Preiselbeeren <i>„Wiener Schnitzel“ veal   roasted potatoes   lingonberry</i>	21,50 €
<b>Lachs</b>   Zitrus-Risotto   Kirschtomaten <i>Salmon   citrus risotto   cherry tomatoes</i>	22,50 €
<b>Garnelen</b>   Spaghetti   Lauch   Tomate   Basilikum <i>Prawns   spaghetti   leak   tomatoe   basil</i>	21,50 €
<b>gegrilltes Maishuhn</b>   Tagliolini   Herbsttrompeten   Tomaten   Babyspinat <i>grilled corn chicken   tagliolini   mushrooms   tomatoes   baby spinach</i>	19,90 €
<b>Big Gerl Burger</b>   180 g Beef   Speck   Cheddar   Chili-Kraut   Tomate   Röstzwiebeln <i>Big Gerl Burger   bacon   cheddar   chili-cabbage   tomato   fried onions</i>	13,50 €

---

## STEAKS

(vom österreichischen Rind | Steaks from austrian beef)

---

<b>Filetsteak</b> 200 g	26,00 €
<b>Rumpsteak vom Weideochsen</b> 200 g	24,60 €

---

## BEILAGEN | SIDES

Pommes frites	4,50 €
Röstkartoffeln <i>roasted potatoes</i>	4,50 €
gebratenes Gemüse <i>roasted vegetables</i>	4,50 €
Maiskolben <i>corn cobs</i>	4,50 €

---

## Saucen | Dips

Sour cream	1,00 €
Trüffel-Mayonaise	1,00 €
Ketchup Classic	1,00 €
Mayonnaise	1,00 €
Chimi Churi	2,50 €

---

## DESSERT | SWEETS

<b>Kaiserschmarrn</b>   Vanilleeis   Zwetschgenröster <i>Chopped pancake   vanilla ice cream   plum to choose</i>	9,50 €
<b>Schokoladensouffle</b>   Kokos   Ananas <i>Chocolate souffle   coconut   pineapple</i>	8,50 €
<b>Tiramisu</b>   Beeren <i>Tiramisu   berries</i>	6,50 €

---

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

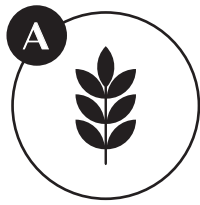
## KÜHLES VOM FASS | BEER

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/>		

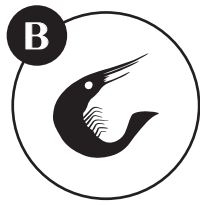
## AFTER DINNER DRINKS

Brände	2 cl	5,80 €
von der Walser Brennkammer		
<hr/>		
Liköre	2 cl	4,50 €
von der Walser Brennkammer		
<hr/>		
Averna	4 cl	4,20 €
Averna sour	6 cl	4,50 €
Ramazzotti Crema Cappuccino	4 cl	4,50 €
<hr/>		

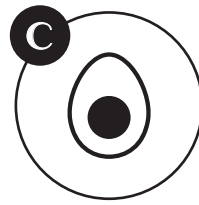
P  
R  
O  
S  
T  
Cheers & Cin cin



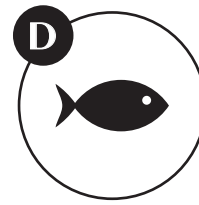
**Glutenhaltiges Getreide**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



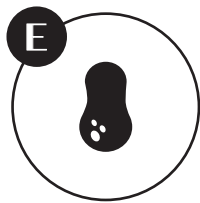
**Krebstiere**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



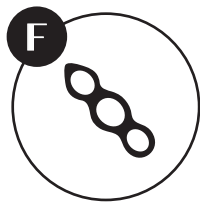
**Eier von Geflügel**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**Fisch**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse  
(außer Fischgelatine)



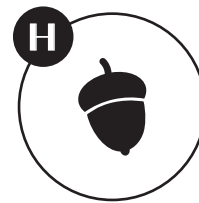
**Erdnüsse**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**Sojabohnen**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**Milch**  
von Säugetieren und  
Milcherzeugnisse  
(inkl. Laktose)



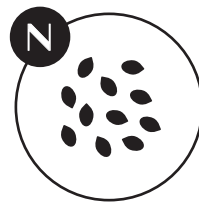
**Schalenfrüchte**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



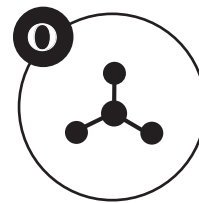
**Sellerie**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



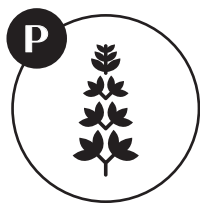
**Senf**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



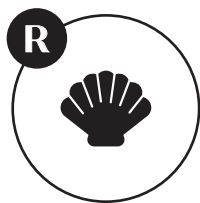
**Sesamsamen**  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**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!**