

UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE

SUPPE | SOUP

€

Asiatische Hühnersuppe | Thaigemüse | Gyoza mit Huhn

asian chicken soup | thai vegetables | gyoza with chicken

8,00

Süßkartoffel-Kokos-Suppe | Gambas Spieß

sweet potato coconut soup | gambas skewer

8,50

VORSPEISE | STARTERS

Rote Beete Carpaccio | Hummus Crème | Zitrusfrüchte | geröstete
Walnüsse

beet carpaccio | hummus cream | citrus fruit | roasted walnuts

14,90

Ziegenkäse im Brickteig gebacken | Kürbis-Mango-Chutney

goat cheese baked in brick dough | pumpkin mango chutney

14,90

Burrata | Honig-Ofentomaten | Pistazien | Tomatenpesto

Burrata | honey - oven tomatoes | pistachios | tomato pesto

17,50

Thunfisch Tatar | Avocado-Mango | Wasabi | eingelegter Ingwer

tuna tartare | avocado mango | wasabi | pickled ginger

19,50

SALAT | SALAD

Kleiner gemischter Salat | Hausdressing

small mixed salad | house dressing

7,50

Backhendl in Kürbispanade | Kartoffel-Gurken Salat | Vogerlsalat |
Preiselbeeren

baked chicken in pumpkin breading | potato-cucumber salad | cranberries

17,50

Frühlingsrolle gefüllt mit Rinderfilet | Glasnudelsalat

spring roll stuffed with filet of beef | glass noodle salad

19,90

HAUPTGÄNGE I MAINS

€

Spinatknödel I braune Butter I Parmesan

spinage dumpling I brown butter I parmesan cheese

14,90

Gerl's Burger I Rind I würziges Kraut I Bergkäse I Speck I Spiegelei I Tacos I Dip

Gerl's burger I beef I spicy cabbage I mountain cheese I bacon I tacos I dip

16,00

Lady Burger I Huhn in Cornflakes Kruste I gratinierter Ziegenkäse I Kürbis-Mango Chutney

Lady burger I chicken in cornflakes crust I goat cheese au gratin I pumpkin mango chutney

16,00

Wok Gemüse I Pak choi I Sprossen I Koriander I Mie Nudeln *vegan

wok vegetables I pak choi I sprouts I coriander I mie noodles

16,90

mit geräuchertem Tofu I with smoked tofu

21,90

mit Garnelen I with prawns

24,90

mit Rinderfilet I with beef filet

25,90

Rotes Curry I Gemüse I Jasminreis *vegan

red curry I vegetables I jasmine rice

16,90

mit geräuchertem Tofu I with smoked tofu

21,90

mit Huhn I with chicken

21,90

mit Garnelen I with prawns

24,90

Wiener Schnitzel vom Kalb I Röstkartoffel I Preiselbeeren

„wiener Schnitzel“ veal I roasted potatoes I cranberries

25,00

STEAKS

vom Rind:

Ladysteak 150 g

28,00

Gentlemencut 250 g

34,00

Entrecote 300 g

30,00

vom Schwein:

Iberico Filet souvid gegart 200 g

24,00

| BEILAGEN SIDES | € |
|---|----------|
| Pommes frites | 5,50 |
| Süßkartoffel Pommes sweet potato fries | 7,50 |
| Rosmarin Kartoffel rosemary potatoes | 5,50 |
| Ofen Kartoffel mit Sauerrahm baked potato with sour cream | 7,50 |
| Garnelenspieß – 2 Stück prawn skewer – 2 pieces | 7,50 |
| Gebratenes Gemüse roasted vegetables | 5,50 |

BUTTER

| | |
|----------------------------------|------|
| Chili Butter | 1,50 |
| Knoblauch Butter garlic butter | 1,50 |
| Kräuter Butter herb butter | 1,50 |
| Trüffel Butter truffle butter | 2,50 |

SAUCEN | DIPS

| | |
|---|------|
| Sour Cream | 1,50 |
| Mayonnaise | 1,50 |
| Ketchup | 1,50 |
| Trüffel Mayonnaise truffle mayonnaise | 2,50 |
| Pfeffersauce pepper sauce | 2,50 |

DESSERT | SWEETS

| | |
|---|--------------|
| Kaiserschmarrn Vanilleeis Zwetschgenröster chopped pancake vanilla ice cream plum roaster | 14,00 |
| Crumble vom Rhabarbar und Erdbeere Kokossorbet crumble of rhubarb and strawberry coconut sorbet | 8,50 |
| Schokomousetörtchen mit flüssigem Himbeerkern Kokos Eis Chocolate mousse tartlet with liquid raspberry core and coconut ice cream | 10,50 |
| Gerl's Dessert Variation | 11,50 |

SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER **€**

Holler Soda | Soda Zitrone 0,5l 3,50

Apfelsaft gespritzt

Mit Wasser 0,5l 4,00

Mit Soda 0,5l 4,00

Cappy

Johann | Marille | Erdbeere 0,25l 4,00

mit Wasser 0,5l 4,00

mit Soda 0,5l 4,00

RED BULL Energy 0,25l 4,50

RED BULL Energy sugarfree 0,25l 4,50

RED BULL Winter Edition 0,25l 4,50

Organic Drinks 0,25l 4,50

Simply Cola | Ginger Ale | Purple Berry

Bitter Lemon | Tonic Water | Black Orange | Easy Lemon

Coca Cola | Coca Cola Zero 0,33l 4,00

Römerquelle

Prickelnd | Still 0,33l 4,00

Prickelnd | Still 0,75l 5,50

| WEINE PROSECCO (1/8l Ausschankmaß) | € |
|--|----------|
| Prosecco Le Contesse Brut | 6,50 |
| ´21 Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois | 5,60 |
| ´20 Chardonnay A. Gsellmann Gols | 6,20 |
| ´21 Sauvignon Blanc Hannes Sabathi Gamlitz | 6,90 |
| ´18 Riesling Hausbergen Alexander Zöller Dross | 7,20 |
| ´21 Gelber Muskateller Ried Eckberg Tement | 7,20 |
| ´21 Rosé Weszeli Kamptal | 5,60 |
| ´22 Zweigelt Rosé Alexander Zöller Dross | 6,20 |
| ´21 Rosé Coteaux d'Aix Provence | 7,00 |
| ´19 Blaufränkisch Kerschbaum Horitschon | 6,20 |
| ´21 Zweigelt Grassl Göttlesbrunn | 6,20 |
| ´19 Mosaik A. Egermann Illmitz | 6,50 |
| ´18 Wiener Trilogie Wieninger Wien | 6,80 |
| ´19 Heideboden Hannes Reeh Andau | 6,90 |

WEINE | PROSECCO (0,75l)

| | |
|--|-------|
| Prosecco Le Contesse Brut | 38,00 |
| Schlumberger White Ice oder Rose Ice | 43,00 |
| ´21 Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois | 34,00 |
| ´20 Chardonnay A. Gsellmann Gols | 37,00 |
| ´21 Sauvignon Blanc Hannes Sabathi Gamlitz | 41,00 |
| ´18 Riesling Hausbergen Alexander Zöller Dross | 43,00 |
| ´21 Gelber Muskateller Ried Eckberg Tement | 43,00 |
| ´21 Rosé Weszeli Kamptal | 34,00 |
| ´22 Zweigelt Rosé Alexander Zöller Dross | 37,00 |
| ´21 Rosé Coteaux d'Aix Provence | 42,00 |
| ´19 Blaufränkisch Kerschbaum Horitschon | 37,00 |
| ´21 Zweigelt Grassl Göttlesbrunn | 37,00 |
| ´19 Mosaik A. Egerman Illmitz | 39,00 |
| ´18 Wiener Trilogie Wieninger Wien | 41,00 |
| ´19 Heideboden Hannes Reeh Andau | 44,00 |

KÜHLES VOM FASS I BIER €

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| Gösser Märzen | 0,3l | 4,00 |
| | 0,5l | 5,50 |
| Gösser Naturradler | 0,33l | 4,00 |
| Gösser Naturgold alkoholfrei | 0,33l | 4,00 |
| | | |
| Weihenstephaner Weizen Bier | 0,3l | 4,00 |
| | 0,5l | 5,50 |
| Weihenstephaner Weizen alkoholfrei | 0,5l | 5,50 |
| | | |
| GERL's Zwickl Bier | 0,33l | 4,50 |
| All time favorite | | |

AFTER DINNER DRINKS

Brände von der Walser Brennkammer

| | | |
|------------|------|------|
| Marille | 2cl | 6,50 |
| Haselnuss | 2 cl | 6,50 |
| Speckbirne | 2 cl | 6,50 |
| Zwetschke | 2 cl | 6,50 |

Liköre von der Walser Brennkammer

| | | |
|---------------|------|------|
| Johannisbeere | 2 cl | 6,50 |
| Zirbe | 2 cl | 6,50 |
