

# 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

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

---

## 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

---

## 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

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

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

---

## BEILAGEN I SIDES

€

Pommes frites

5,50

Süßkartoffel Pommes I sweet potato fries

7,50

Rosmarin Kartoffel I rosemary potatoes

5,50

Ofen Kartoffel mit Sauerrahm I baked potato with sour cream

7,50

Garnelenspieß – 2 Stück I prawn skewer – 2 pieces

7,50

Gebratenes Gemüse I 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

---

**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 Summer 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

---

<b>WEINE   PROSECCO (1/8l Ausschankmaß)</b>	<b>€</b>
Prosecco Le Contesse   Brut	6,50
´22   Grüner Veltliner   Schloss Gobelsburg   Langenlois	5,60
´22   Grüner Veltliner   Am Berg   Bernhard Ott   Feuersbrunn	6,50
´22   Sauvignon Blanc   Ried Ottenberg   Tement	7,20
´20   Chardonnay "Salzlacke"   Velich   Neusiedlersee	7,00
´22   Riesling   Rainer Wess   Kremstal	6,90
´21   Gelber Muskateller   Ried Eckberg   Tement	7,20
´22   Rosé   Coteaux d'Aix   Provence	7,30
´22   Rosé   The Pale   Château d'Esclans	7,00
´22   Rosé   Whispering Angel   Château d'Esclans	9,70
´19   Blaufränkisch   Kerschbaum   Horitschon	6,20
´19   Mosaik   A. Egermann   Illmitz	6,50
´18   Wiener Trilogie   Wieninger   Wien	6,80
´20   Zweigelt Rubin Carnuntum DAC   Riedmüller	6,80
´19   Heideboden   Hannes Reeh   Andau	6,90

---

### **WEINE | PROSECCO (0,75l)**

Prosecco Le Contesse   Brut	39,00
´22   Grüner Veltliner   Am Berg   Bernhard Ott   Feuersbrunn	39,00
´21   Grüner Veltliner   Schloss Gobelsburg   Langenlois	34,00
´22   Sauvignon Blanc   Ried Ottenberg   Tement	43,00
´20   Chardonnay "Salzlacke"   Velich   Neusiedlersee	42,00
´22   Riesling   Rainer Wess   Kremstal	41,50
´21   Gelber Muskateller   Ried Eckberg   Tement	43,00
´22   Rosé   Coteaux d'Aix   Provence	44,00
´22   Rosé   The Pale   Château d'Esclans   Frankreich	42,00
´22   Rosé   Whispering Angel   Château d'Esclans	58,00
´19   Blaufränkisch   Kerschbaum   Horitschon	37,00
´19   Mosaik   A. Egermann   Illmitz	39,00
´18   Wiener Trilogie   Wieninger   Wien	41,00
´20   Zweigelt Rubin Carnuntum DAC   Riedmüller	41,00
´19   Heideboden   Hannes Reeh   Andau	44,00

<b>KÜHLES VOM FASS I BIER</b>		<b>€</b>
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
<b>All time favorite</b>		

---

## **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

---