

UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE

SUPPE SOUP	€
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert A,C,G,O *Vegetarisch French onion soup au gratin with cheese	11,50
Hummerschaumsuppe mit Garnele am Spieß und Hausbrot A,B,D,G,L,O,N lobster foam soup with prawn on a skewer and homemade bread	12,50

VORSPEISE | STARTERS

Zucchini-Kartoffel-Laibchen mit Avocadocreme und Rucola C *Vegetarisch Zucchini and potato loaf with avocado cream and arugula	17,50
Ziegenkäse im Brickteig gebacken Kürbis-Mango-Chutney goat cheese baked in brick dough pumpkin mango chutney	14,90
Beef Tatar mit hausgemachten Brioche Brötchen, Trüffelmayonnaise A,M,N beef tartare with homemade brioche buns, truffle mayonnaise	22,50
Thunfisch Tatar Avocado-Mango Wasabi eingelegter Ingwer A,D,E,F,N tuna tartare avocado mango wasabi pickled ginger	22,50

SALAT | SALAD

Kleiner gemischter Salat Hausdressing G,D,M *Vegetarisch small mixed salad house dressing	7,50
Ceasar Salat mit Romana Herzen, Parmesan, Croutons, Avocado und Speck A,G,D,M	17,50
mit Huhn chicken	19,50
mit Garnele prawns B	21,50
Großer Gemischter Salat mit Grillgemüse M *Vegetarisch large mixed salad with grilled vegetables	14,50

HAUPTGÄNGE MAINS	€
Pasta "Surf and Turf" mit Rinderfiletstreifen, Garnele und Hummersauce A,B,D,G,C,O	24,50
pasta "surf and turf" with strips of beef fillet, prawns and lobster sauce	
Gerl's Burger Rind würziges Kraut Cheddar Speck Schmelzzwiebel A,C,G,N	18,-
Gerl's burger beef spicy cabbage cheddar cheese bacon braised onions	
Vegi-Burger mit Kartoffel Zucchini Laibchen A,C,G,N	16,50
Vegi burger with potato zucchini patties	
Thai Wok Pak choi Sprossen Zuckerschoten Jasminreis *vegan A,E,F,L,N,H	16,90
Thai wok pak choi sprouts sugar snap peas jasmine rice	
mit Huhn chicken	21,90
mit Tofu with tofu *vegan	21,90
mit Rinderfiletstreifen beef strips G	24,90
mit Garnelen prawns B	24,90
Rotes Curry Gemüse Jasminreis *vegan A,E,F,H,L,N	16,90
red curry vegetables jasmine rice	
mit Huhn with chicken	21,90
mit Tofu with tofu *vegan	21,90
mit Rinderfiletstreifen beef strips G	24,90
mit Garnelen prawns B	24,90
„Surf and Turf“ mit Rinderfilet, Garnelen und Grillgemüse B,G	42,50
„surf and turf“ with fillet of beef, prawns and grilled vegetables	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Kapernbeere und Sardelle Preiselbeeren A,C,G,D	25,-
original „wiener Schnitzel“ veal parsley potatoes caperberry anchovy cranberries	
Lady Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Kapernbeere und Sardelle Preiselbeeren A,C,G,D	17,50
Lady „wiener Schnitzel“ veal parsley potatoes caperberry anchovy cranberries	
Kürbisrisotto pumpkin risotto *Vegetarisch	17,50
mit Garnelen with prawns B	22,90

STEAKS

vom Rindfilet:

Ladysteak 180 g G	29,50
Gentlemencut 250 g G	35,-
Tomahawk Steak für 2 Personen (+2 Beilagen nach Wahl) G *bis 21:00 möglich	80,-

BEILAGEN I SIDES

€

Pommes frites A,C,G	5,50
Süßkartoffel Pommes I sweet potato fries A,C,G	7,50
Rosmarin Kartoffel I rosemary potatoes G	5,50
Ofen Kartoffel mit Sauerrahm I baked potato with sour cream G	7,50
Garnelenspieß – 3 Stück I prawn skewer – 3 pieces B	8,00
Gebratenes Gemüse I roasted vegetables G	5,50

BUTTER

Chili Butter G	2,50
Knoblauch Butter I garlic butter G	2,50
Kräuter Butter I herb butter G	2,50
Trüffel Butter I truffle butter G	3,50

SAUCEN I DIPS

Sour Cream G	2,50
Mayonnaise C,M	1,50
Ketchup A	1,50
Trüffel Mayonnaise I truffle mayonnaise C,M	3,50
Pfeffersauce I pepper sauce G,A,L,M,O	4,50

DESSERT | SWEETS

2erlei Mousse von Toblerone und weißer Schokolade mit frischen Früchten der Saison A,G,C,E,H 11,50
2 kinds of mousse of Toblerone and white chocolate with fresh fruits of the season

Topfenknödel mit Marillenröster (15 Minuten Wartezeit) A,C,G 13,50
curd cheese dumplings with apricot roast (15 minutes waiting time)
*bis 21:30 möglich

Kaiserschmarrn | Vanilleeis | Zwetschgenröster A,C,G 14,-
chopped pancake | vanilla ice cream | plum roaster
*bis 21:30 möglich

Die 14 Allergene im Überblick

- A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C – Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O – Schwefeldioxid und Sulfite
- P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER**€**

Franz Josef Rauch Apfelsaft Naturtrüb gespritzt		
Mit Wasser	0,5l	4,-
Mit Soda	0,5l	4,-
Franz Josef Rauch Fruchtsäfte *diverse Sorten	0,2l	4,-
Rauch Eistee Granatapfel	0,33l	4,50
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33l	4,50
RED BULL		
RED BULL Energy		4,50
RED BULL Energy Sugarfree		4,50
RED BULL saisonale Edition		4,50
Organics by RED BULL		4,50
Simply Cola Ginger Ale Purple Berry Ginger Beer		
Bitter Lemon Tonic Water Black Orange Easy Lemon		
<hr/>		
Thalheim Limonaden	0,33l	4,50
Uhudler Waldbeere Himbeere		
Coca Cola Zero	0,33l	4,-
<hr/>		
Römerquelle Prickelnd oder Still	0,33l	4,20
	0,75l	5,70
Thalheim Prickelnd oder Still	0,75l	6,50
<hr/>		

WEINE PROSECCO (1/8l Ausschankmaß)	€
Prosecco Le Contesse Brut	6,50
Schlumberger White Ice Rosé Ice	7,20
Chandon Garden Spritz	9,-
´22 Grüner Veltliner Am Berg Bernhard Ott Feuersbrunn	6,50
´20 Sauvignon Blanc Ried Ottenberg Tement	7,20
´21 Chardonnay "Salzlacke" Velich Neusiedlersee	7,-
´21 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,-
´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,-
Schlumberger White Ice Rosé Ice	43,-
Chandon Garden Spritz	54,-
´22 Grüner Veltliner Am Berg Bernhard Ott Feuersbrunn	39,-
´20 Sauvignon Blanc Ried Ottenberg Tement	43,-
´21 Chardonnay "Salzlacke" Velich Neusiedlersee	42,-
´21 Riesling Rainer Wess Kremstal	41,-
´21 Gelber Muskateller Ried Eckberg Tement	43,-
´22 Rosé Coteaux d'Aix Provence	44,-
´22 Rosé The Pale Château d'Esclans Frankreich	42,-
´22 Rosé Whispering Angel Château d'Esclans	58,-
´19 Blaufränkisch Kerschbaum Horitschon	37,-
´19 Mosaik A. Egermann Illmitz	39,-
´18 Wiener Trilogie Wieninger Wien	41,-
´20 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC Riedmüller	41,-
´19 Heideboden Hannes Reeh Andau	44,-

KÜHLES VOM FASS I BIER

€

Gösser Märzen	0,3l	4,20
	0,5l	5,70
Weihenstephaner Weizen Bier	0,3l	4,20
	0,5l	5,70

AUS DER FLASCHE

Thalheim Pils	0,33l	4,70
Gösser Naturradler	0,33l	4,20
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33l	4,20
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	5,70
*GERL's Zwickl Bier All time favorite	0,33l	4,70

AFTER DINNER DRINKS

Brände von der Walser Brennkammer

Marille	2 cl	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
