

UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE

SUPPE | SOUP

€

Consommé vom Rind mit Kaspressknödel A,C,G,L
consumme of beef with cheese dumplings

8,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert A,C,G,O *Vegetarisch
French onion soup au gratin with cheese

11,50

VORSPEISE | STARTERS

Kartoffel-Zucchini-Laibchen mit Avocadocreme und Rucola C *Vegetarisch
potato and zucchini loaf with avocado cream and arugula
*möglich mit Sour Cream anstatt Avocadocreme

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

SALAT | SALAD

Kleiner gemischter Salat | Hausdressing G,D,M *Vegetarisch
small mixed salad | house dressing

7,50

Cesar Salat mit Romana Herzen, Parmesan, Croutons, Avocado und Speck
A,G,D,M
cesar salad with romaine lettuce, parmesan, croutons, avocado and bacon

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

18,90



HAUPTGÄNGE I MAINS

€

Pasta "Surf and Turf" mit Rinderfiletstreifen, Garnele und Hummersauce A,B,D,G,C,O	26,50
pasta "surf and turf" with strips of beef fillet, prawns and lobster sauce	
Gerl's Burger I Rind I würziges Kraut I Cheddar I Speck I Schmelzzwiebel A,C,G,N	18,-
Gerl's burger I beef I spicy cabbage I cheddar cheese I bacon I braised onions	
Vegi-Burger mit Kartoffel Zucchini Laibchen A,C,G,N	16,50
Vegi burger with potato zucchini patties	
Rotes Curry I Gemüse I Jasminreis *vegan E,F,H,L,N	16,90
red curry I vegetables I jasmine rice	
mit Huhn I with chicken	21,90
mit Tofu I with tofu *vegan	21,90
mit Rinderfiletstreifen I beef strips G	24,90
mit Garnelen I 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 I Petersilienkartoffel I Kapernbeere und Sardelle I Preiselbeeren A,C,G,D	25,-
original „wiener Schnitzel“ veal I parsley potatoes I caperberry I anchovy I cranberries	
Lady Wiener Schnitzel vom Kalb I Petersilienkartoffel I Kapernbeere und Sardelle I Preiselbeeren A,C,G,D	17,50
Lady „wiener Schnitzel“ veal I parsley potatoes I caperberry I anchovy I cranberries	

STEAKS

vom Rindfilet:

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

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



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

BUTTER

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

SAUCEN | DIPS

Sour Cream G	2,50
Mayonnaise C,M	1,50
Ketchup A	1,50
Trüffel Mayonnaise truffle mayonnaise C,M	3,50
Pfeffersauce 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

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



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		
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 Heilwasser Prickelnd oder Still	0,75l	6,50
<hr/>		

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



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,-

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



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

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.

