

UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE

VORSPEISE | STARTERS

Ziegenkäse im Brickteig gebacken | Kürbis-Mango-Chutney A,C,G *vegetarisch 14,90
goat cheese baked in brick dough | pumpkin mango chutney

Burrata | Rucola | Pinienkerne | Paprika-Tomaten-Marmelade | Hausbrot A,G,L,H 17,90
burrata | rocket | pine nuts | pepper-tomato-jam | homemade bread

Tuna Tataki mit Mango-Marillen-Chutney | Rucola | Hausdressing | D,F,L,N,M 24,90
tuna tataki | mango and apricot chutney | rocket | house dressing

Beef Tatar mit Hausbrot | Trüffelmayonnaise | Kartoffelstroh | gebackenes Trüffelei | Schmelzwiebel A,C,G,L,M,N 22,90
beef tartare | homemade bread | truffle mayonnaise | potato straw | baked truffle egg | melted onion

SUPPE | SOUP

€

Tagessuppe – bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot 7,90
soup of the day – please ask for our current offer

SALAT | SALAD

Kleiner gemischter Salat | Kartoffel | Gurke | Karotte | Hausdressing G,M*vegetarisch 7,50
small mixed salad | potato | cucumber | carrot | house dressing

Ceasar Salat mit Romana Herzen | Parmesan | Croutons | Avocado A,C,G,D,M 16,90
*vegetarisch
ceasar salad | romaine lettuce | parmesan | croutons | avocado

mit Huhn | chicken sous vide gegart B 21,90

mit Garnele | prawns B,G 24,90



Gerl's Klassiker

Gerl's Burger | Rind | würziges Kraut | Cheddar | Speck | Schmelzwiebel | Pommes
*mit Süßkartoffelpommes + € 2,- A,C,G,L,N 18,90

Gerl's burger | beef | spicy cabbage | cheddar cheese | bacon | braised onions |
french fries *with sweet potato fries + € 2,-

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren A,C,G,D
original „wiener Schnitzel“ veal | parsley potatoes | cranberries 25,50

Lady Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren A,C,G,D 17,80
Lady „wiener Schnitzel“ veal | parsley potatoes | cranberries

Zwiebelrostbraten | Butternockerl | Speckbohnen | Röstzwiebel A,C,G,L,M,O 29,50
sirloin with onion | butter dumplings | bacon beans | melted onion

HAUPTGÄNGE | MAINS €

Trüffel Gnocchi in Trüffelpanna | Ruccola | Parmesan A,C,G,L,O 22,00
Truffle gnocchi in truffle cream sauce with arugula and parmesan

Tuna Tataki mit Mango-Marillen-Chutney | Rucola | Hausdressing C,D,F,G,L,N,M 30,50
tuna tataki | mango and apricot chutney | rocket | house dressing

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 21,90

mit Rinderfilet | fillet of beef G 24,90

mit Garnelen | prawns B 24,90

**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.**



Thai Wok I Pak Choi I Sprossen I Jasminreis *vegan A,E,F,H,L,N	16,90
Thai wok I pak choi I sprouts I jasmine rice	
mit Huhn I with chicken	21,90
mit Tofu	21,90
mit Rinderfilet I fillet of beef G	24,90
mit Garnele I prawns B	24,90

STEAKS

vom Rind:

Ladysteak 180 g G	29,80
Gentlemencut 250 g G	35,50
Beiried 300g G	28,00
Beiried 400g G	35,00

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
Speckbohnen I bacon beans G	4,90
Ofen Kartoffel mit Sauerrahm I baked potato with sour cream G	7,50
Gebratenes Gemüse I roasted vegetables G	5,50
Rotwein Jus I red wine sauce	6,50
Hausbrot A I homemade bread	4,50
Beilagenänderung: Aufpreis € 2,-	

BUTTER

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

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.



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
Guacamole	3,50

DESSERT I SWEETS

Tiramisu nach Saison – bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot A,C,G tiramisu according to season – please ask for our current offer	9,90
2erlei Mousse von Toblerone und weißer Schokolade A,G,C,E,H 2 kinds of mousse of Toblerone and white chocolate	11,80
Kaiserschmarrn I Vanilleeis I Zwetschgenröster A,C,G chopped pancake I vanilla ice cream I plum roaster *bis 21:30 möglich	14,50
Schokotarte I Passionsfrucht I Vanilleeis A,C,G chocolate tart I passion fruit I vanilla ice cream	12,50

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.



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

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

ALKOHOLFREI

Crodino Spritz	€ 6,80
Crodino Orangensaft oder Soda	
Hibiskus-Ingwer BIO Limonade	€ 8,50
Mate-Minze BIO Limonade	€ 8,50

SPRITZER

Aperol Spritz	€ 8,90
Aperol Prosecco Soda Orange	
Sarti Spritz	€ 8,90
Sarti Rosa Prosecco Soda Limette	

Cocktails

Negroni	€ 13,50
Gerl's Gin Campari Roter Wermut	
Espresso Martini	€ 13,50
Vodka Kaffeelikör Espresso	

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.



SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER

€

Franz Josef Rauch Apfelsaft Naturtrüb Mit Wasser	0,5l	4,80
Mit Soda	0,5l	4,80
Franz Josef Rauch Fruchtsäfte *diverse Sorten	0,2l	4,80
Rauch Eistee Granatapfel	0,33l	5,50
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33l	5,50
RED BULL		
RED BULL Energy		5,20
RED BULL Energy Sugarfree		5,20
RED BULL saisonale Edition		5,20
Organics by RED BULL diverse Sorten		5,20
Coca Cola Zero	0,33l	4,80
<hr/>		
Thalheim Limonaden diverse Sorten	0,33l	5,50
Thalheim Heilwasser Prickelnd oder Still	0,33l	4,50
Prickelnd oder Still	0,75l	8,50
<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
Chandon Garden Spritz	8,50
Bründlmayer Brut Rosé	9,80
´25 Grüner Veltliner Am Berg Bernhard Ott Feuersbrunn	8,-
´24 Weissburgunder Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	8,-
´24 Riesling DAC Hirsch Kremstal	8,70
´25 Gelber Muskateller Sand & Schiefer Tement	8,70
´25 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement	9,30
´25 Rosé Coteaux d'Aix Provence	8,70
´25 Rosé Whispering Angel Château d'Esclans	12,-
´21 Wiener Trilogie Wieninger Wien	8,-
´23 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC Riedmüller	8,50
´21 Heideboden Hannes Reeh Andau	8,50
´23 Primitivo Rifugio IGT Conti Zecca	9,50
´23 Blaufränkisch Moric Grosshöflein	9,60

WEINE | PROSECCO (0,75l)

Prosecco Le Contesse Brut	39,-
Chandon Garden Spritz	57,-
Bründlmayer Brut Rosé	69,-
´25 Grüner Veltliner Am Berg Bernhard Ott Feuersbrunn	44,-
´24 Weissburgunder Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	44,-
´24 Riesling DAC Hirsch Kremstal	48,-
´25 Gelber Muskateller Sand & Schiefer Tement	48,-
´25 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement	51,-
´25 Rosé Coteaux d'Aix Provence	48,-
´25 Rosé Whispering Angel Château d'Esclans	66,-
´21 Wiener Trilogie Wieninger Wien	44,-
´23 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC Riedmüller	47,-
´21 Heideboden Hannes Reeh Andau	47,-
´23 Primitivo Rifugio IGT Conti Zecca	52,-
´23 Blaufränkisch Moric Grosshöflein	53,-
´20 Chateau Durfort-Vivens Le Plateau Margaux	89,-

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		€
Thalheim Märzen	0,3l	4,70
Stiegl Weisse	0,3l	4,70
AUS DER FLASCHE		
Thalheim Pils	0,33l	4,70
Thalheim Steirisch Hell	0,33l	4,70
Thalheim Radler Zitrone	0,33l	4,70
Thalheim alkoholfrei	0,33l	4,70
Stiegl Sport-Weisse alkoholfrei	0,5l	5,70
Gerl`s Zwickl Bier – Brauerei Kaltenhausen	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.

