

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Gemüse und

... Frittaten oder Nudeln A,C,G,L 4,20

... Leberknödel A,C,G,L 5,-

Rindsuppentopf mit Gemüse und

... Spinatknödel A,C,G,L 6,00

... Speckknödel A,C,G,L,M,O 6,00

Klare Gemüsesuppe „Hausmacher Art“,
mit Gemüseeinlage

- 5,-



Bärlauchcremesuppe

G,L 6,-



Liebe Gäste!

Auf unserer Speisekarte finden Sie keinerlei Fertigprodukte, soweit als möglich wird alles mit marktfrischen Produkten oder Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten selbst zubereitet.

Wie in jeder guten Küche werden alle Speisen frisch zubereitet.

Daher bitten wir um Verständnis, wenn an stark frequentierten Tagen eine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Unser Team ist stets bemüht Ihnen unsere Speisen und Getränke so rasch als möglich zu servieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns!

Ihre Familie Marx-Dietrich



A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Soja,
G Milch und Laktose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Sulfite, **P** Lupine,
R Weichtiere, **(-)** keine Allergene anzuführen

Fertige Speisen

Ritschert, Kärntner Eintopfgericht aus Rollgerste, Kichererbsen, roten Bohnen und Gemüse, serviert mit Salzerdäpfeln (A) 10,50



Karotten-Fisolengulasch, Eintopfgericht aus Karotten und Fisolen, serviert mit Salzerdäpfeln (-) 9,50



Linsen mit Serviettenknödel und hartgekochtem Ei (A,C,G) 9,50



Spinatknödel mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce (A,C,G,L,M,O) 12,50



Speckknödel mit Sauerkraut (A,C,G,L,M,O) 11,50

Hascheeknödel mit Sauerkraut (A,C,G,L,M,O) 11,50

Jägerlinsen, Linsen mit Gulaschfleisch, Serviettenknödel und Ei (A,C,G,L) 12,50

Gulasch vom Schwein mit Serviettenknödel (A,C,G,L) 12,-

Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel (A,C,G,L,M) 13,50

Nur am Sonntag

Ofenfrischer Schweinsbraten, (A,C,G,L,M,O)

Bauchfleisch und Schopf, mit Sauerkraut und Serviettenknödel 14,50

Kaltes

Salatplatte (A,C,F,G,L,M,O)

große Platte mit verschiedenen hausgemachten Salaten, mit hartgekochtem Ei und Semmel

12,50



Käseplatte (A,G)

Bergkäse, Emmentaler, Gouda, Camembert mit Brot, Butter und Paradeiser

12,50



Hausgeselchter Bauchspeck (A,M,O)

mit Kren, Pfefferoni, Ei, Gurkerl und Brot

8,50

Kalter Schweinsbraten (A,M,O)

mit Kren, Senf, Zwiebel, Gurkerl und Brot

8,50



Klassiker

Bärlauchwiener, Karreeschnitzel in

Bärlauchpanade mit Hüttenchips und Schnittlauchsauce A,C,G,L,M,O 16,50

Wiener Schnitzel, vom Tullnerfelder Schweinskarree mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O 14,50

Hühnerschnitzel, Gebackenes Hühnerfilet vom Steirischen Huhn mit gemischtem Salat und Knoblauch- Kräutersauce A,C,G,L,M,O 15,50

Beuschel vom Schwein, mit Serviettenknödel A,C,G,L,O 12,50

Hausgröstl, würziges Pfannengericht aus verschiedenen Knödeln, Faschiertem, Erdäpfeln, Schweinsbraten und Eiern. Serviert mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O 13,50



Bärlauchlaibchen, hausgemachte Laibchen aus Bärlauch, Erdäpfeln, Käse, Karotten und verschiedenem Gemüse aus dem eigenen Garten, serviert mit gemischtem Salat & Knoblauch-Kräutersauce C,L,M,O 13,50



Gebackene Gemüsevariation, mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce A,C,G,L,M,O 13,-

Gebackenes Kabeljaufilet, mit Erdäpfel-Majonaisesalat A,C,D,G,L,M,O 16,-

Rindsbraten „slow-cooked“ 12 Stunden langsam niedrigtemperaturgegart, in Blauburger- Wurzelsauce mit bunten Spiralen (A,C) und Riffelkarotten - 17,50

Grillplatte, Rostbraten, Hühnerfilet, Schweinsmedaillons und Frankfurter gegrillt, mit Braterdäpfeln, Buttergemüse, Guacamole und Cocktailsauce C,M 24,-

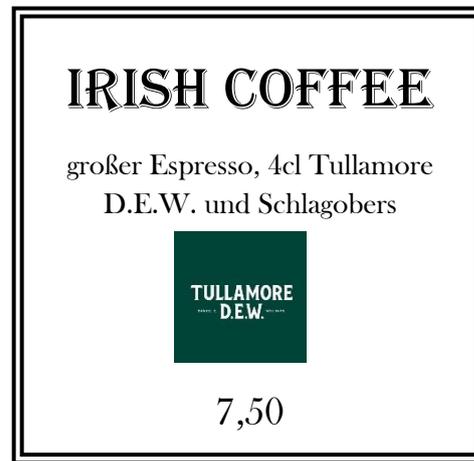
Beilagen:

Hüttenchips (-), Salate (L,M,O), Erdäpfeln (-), Reis (-), Sauerkraut (L,O), Erdäpfelpüree (G,L) oder Knödel (A,C,G) 4,20

Für „Extrawürstel“ wie Umbestellungen, Änderungen an der Zubereitung oder Ähnlichem verrechnen wir € 1,50 pro „Würstel“

Kaffee & Tee

Melange, klassischer Wiener Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum	G 4,20
Cappuccino, italienische Kaffeespezialität aus einem Espresso und Milchschaum	G 4,20
Häferlkaffee, kleiner Espresso mit einer Extraportion Milchschaum	G 4,70
Café Latte Machiato, Glas heiße Milch mit Milchschaum und einem Espresso	G 5,00
Kleiner Brauner/Espresso	G/- 3,-
Großer Brauner/Espresso	G/- 5,20
Verlängerter Brauner/Espresso	G/- 3,70
Einspänner, großer Espresso mit Schlagobers	G 5,90



*alle Kaffeevariationen sind auch
koffeinfrei oder mit Hafermilch erhältlich*

Kakao	G 3,50
Hagebutten-, Fenchel-, Pfefferminz-, Schwarz-, Früchte-, Grüner - oder Kamillentee	- 3,00
Haustee in der Kanne, natürlicher Tee aus verschiedenen Kräutern aus dem eigenen Garten. Serviert in der Teekanne	- 4,20
Teewasser	- 2,00
Schlagobershaube am Kaffee	G 1,20
Portion frisch gepresste Zitrone	G 1,20
Rum, Eierlikör	2cl G 2,00
hausgemachter Amaretto	2cl G 2,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Handgewutzelte Mohnnudel mit Quittenmus, Hollerkoch, Apfelmus oder Zwetschkenröster	A,C	8,00
Germknödel mit Mohn/Zucker	A,C,G	8,00
mit Vanillesauce	A,C,G	9,50
Warmer Topfenkuchen	A,C,G	4,50
 Handgezogener Apfelstrudel	A	4,50
Haustorte, Schokotorte	A,C	4,50
Mohntorte	A,C	4,50
 Heißer Apfelhupf mit Schlag	C,G,H	4,80
Vollkorn Fruchteckuchen mit kandierten Früchten	A,C,H	3,50
... mit Schlagobers	G	+ 1,20
... mit Kugel Vanilleeis	G	+ 1,50
... mit Vanillesauce	A,C,G	+ 1,50
... mit Apfel- oder Quittenmus, Hollerkoch oder Zwetschkenröster	G	+ 1,50



Eisspezialitäten

... in Glas oder Tasse

Eiskaffee oder Eisschokolade, Vanilleeis, schwarzer Kaffee oder Kakao mit Schlagobers und Holhippen	A,C,G	5,50
Affogato, eine Kugel Vanilleeis mit heißem kleinen Espresso	A,C,G	4,90
Eierlikör Eiskaffee, Vanilleeis mit Kaffee, Schlagobers, Eierlikör und Zebraröllchen	A,C,G	7,00

... im Eisbecher

Coup Dänemark, Vanilleeis mit Schlagobers, Schokosauce und Eiswaffel	A,C,G	5,00
Amarettobecher, Vanilleeis mit Amaretto, Mandelsplittern Schlagobers und Eiswaffel	A,C,G,H	6,50
Steirer Eis, Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Eiswaffel	A,C,G	5,00
Hauseisbecher, Vanilleeis mit hausgemachtem Himbeerragout, Schlagobers und Eiswaffel	A,C,G	6,00
Eierlikörbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers, Zebraröllchen und Eiswaffel	A,C,G	6,50
Zwergelbecher, Vanille- & Schokoladeneis mit Schlagobers, Smarties und Eiswaffel	A,C,G	4,50
Kugel Vanilleeis mit 1 Eiswaffel	A,C,G	2,50



Holhippen (3 Stk.) oder Eiswaffel (5 Stk.) A,C,G 1,50

Gerne erhalten Sie Eskimoeis in unserem Kiosk oder an der Schank

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. März 2025

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb 	0,25l (-)	3,60
Hausgemachter Zwetschkensaft	0,25l (-)	3,60
Hausgemachter Kriacherlsaft	0,25l (-)	3,60

Hausgemachte Fruchtsäfte (-)

Erdbeer-Apfel-Banane
Apfel-Orange-Karotte
Apfel-Quitten
Marille-Kirsch-Apfel
Pfirsich-Apfel-Himbeer
Apfel-Weintraube-Ribisel

0,25l 3,80

Limonaden und Mineralwasser

Almdudler oder Almdudler zuckerfrei	0,33l Flasche (-)	3,60
Keli, Cola, Cola zuckerfrei, Himbeer, Ananas, Marakuja, Orange, Zitrone oder Marille	0,33l Flasche (-)	3,60
Hausgemachter Eistee Zitronenmelisse	0,33l Flasche (-)	3,60
Vöslauer Mineralwasser, prickelnd oder still	0,33l Flasche (-)	3,20
Sodawasser	0,25l (-)	1,60
Granderwasser	0,25l (-)	0,80

Jugendgetränke

Hollerlimonade, aus eigener Erzeugung mit Kohlensäure	0,25l (-)	2,20
Soda-Zitrone, mit frisch gepresster Zitrone	0,25l (-)	2,20

Biere & Radler



Pils, hell, dunkel oder gemischt, vom Fass	Krügel, 0,5l (A) 5,20 Seidel, 0,3l (A) 3,40
Holler Radler, vom Fass	Krügel, 0,5l (A) 5,20 Seidel, 0,3l (A) 3,40
Export	Flasche, 0,5l (A) 4,80
Luftikus (Alkoholfrei)	Flasche, 0,5l (A) 4,80



Spezial hell, vom Fass	Mass, 1l (A) 10,50 Krügel, 0,5l (A) 5,60 Seidel, 0,3l (A) 3,80
Weißbier, hell, dunkel oder Alkoholfrei	Flasche, 0,5l (A) 5,40

Naturradler, Zitrone	Flasche, 0,5l (A) 4,80
Gustl Kellerbier, „Zwickl“, im Steinkrug	Flasche, 0,5l (A) 5,40
Rupertus Dunkel, das karamelfarbene	Flasche, 0,5l (A) 5,40



Bockbiere aus Bad Reichenhall

Sallgrafenbock

Goldgelbes malzig-süßes Bockbier
Alkoholgehalt 7,2 % vol. Stammwürze 16,3 %

Suffikator

Kastanienbrauner kräftig malzig-süßer Doppelbock
Alkoholgehalt 7,3 % vol. Stammwürze 18,3 %

Rupertus Weizenbock

Mahagonifarbener hefetrüber Weizenbock
Alkoholgehalt 7,0 % vol. Stammwürze 16,5 %

Flasche, 0,5l (A) 5,80

Wein & Most

Blauer Portugieser oder Grüner Veltliner	(o)	1/8l	2,80
G'spritzter weiß oder rot	(o)	1/4l	3,60
Kaiserspritzer, G'spritzter mit Hollersaft	(o)	1/4l	4,10
Bauernmost, Apfel-Birnenmost	(o)	1/4l	3,40
G'spritzter Most	(o)	1/4l	2,20

Wein aus der Bouteille

Zweigelt „Ried Neuberg“	(o)	1/8l	4,20
		Flasche 0,75l	24,-
Riesling „Ried Steinperz“	(o)	1/8l	4,20
		Flasche 0,75l	24,-

Winzerhof Kurzreiter, Retz/Unternalb

Schaumweine

Schlumberger Brut oder Rosé	(o)	Flasche 0,7l	36,00
Schlumberger Piccolo, Brut	(o)	Flasche 0,2l	9,80
 Prosecco DOC Treviso Brut	(o)	Flasche 0,7l	19,50

Gebrenntes, Angesetztes, Bitter

Gerti und Peter Hundsbichler, Grünalm, Zillertal

Kirschbrand, Meisterwurz, Alm Heuschnaps, Zirbenbrand, Enzian oder Williams Birne	(+)	2 cl	2,50
--	-----	------	------

Selbst gemacht

Fichte, Brennnessel, Nuss, Holler oder Buchenblatt, Amaretto	(+)	2 cl	2,50
---	-----	------	------

BITTER

Ramazotti (+), Fernet-Branca (o)		2 cl	3,00
----------------------------------	--	------	------