



# Speisekarte

## Suppen

	<b>Euro</b>
Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	2,70.-
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	3,20.-
Erdäpfelsuppe mit Speck und Pilzen	3,40.-
Kaspreßknödelsuppe	3,40.-

## Salate

	<b>Euro</b>
Backhendelsalat mit saftigen Hühnerfiletstücken und Kernöl	8,20.-
Salat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen und Curry - Mandeldressing	8,20.-
Salatschüssel mit Schafkäse, Thunfisch und Oliven	8,20.-
Kutschersalat mit Schinken, Käse, Ei & American Dressing	8,20.-
Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Kernöl	7,40.-
Mozzarella mit Tomaten auf Ruccolasalat mit Balsamicodressing	8,20.-
Beilagensalat (Blatt, oder gemischt)	2,90.-

## Bierbegleiter

	<b>Euro</b>
Baked Potato (Ofenerdapfel) mit Kräuterrahm	4,10.-
Potato Wedges (Gebackene Erdäpfelspalten) mit Dipsaucen	4,30.-
Onion Rings (Gebackene Zwiebelringe) mit Dipsaucen	4,90.-
Gebratener Maiskolben mit Kräuterbutter	4,20.-
Würsteln mit Saft und Semmel	5,20.-
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	2,90.-
Riesenlaugenbrezel	1,90.-
Weißwurst mit original Hausmachersenf und Riesenlaugenbrezel	6,80.-
Bierradi	3,20.-



<b>Getoastete Riesenschwarzbrote mit:</b>	<b>Euro</b>
Geselchtem, frischem Kren und Senf	4,80.-
scharfem Bieraufstrich und Pfefferoni	4,80.-
Schinken, Paprika, Tomaten, Zwiebel und Oregano, mit Käse überbacken	5,10.-
Apfelscheiben mit Brie überbacken, dazu Preiselbeeren	5,10.-
Speckscheiben und Pfefferoni, mit Käse überbacken	5,10.-
Eiaufstrich und Schnittlauch	4,50.-
Eierspeis und Grammeln	5,10.-
Pflaumenleberstreichwurst und Preiselbeeren	4,50.-
Blunzenradln, frischem Kren und Senf	4,80.-
Salami und Käse überbacken	4,90.-

<b>Vegetarische Speisen</b>	<b>Euro</b>
Eiernockerl mit Blattsalat	6,40.-
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat	6,40.-
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare und Preiselbeeren	7,20.-
Krautfleckerl	5,90.-
Gemüselasagne mit Tomatensauce und frischem Parmesan	7,20.-
Kärtner Kasnudeln in brauner Butter mit frischem Parmesan	7,90.-

<b>Hauptspeisen</b>	<b>Euro</b>
Schinkenfleckerl mit Käse überbacken und Blattsalat	6,90.-
Spinatspätzle mit Schinken in Gorgonzolasauce	6,90.-
Käsenockerl mit Speck & Röstzwiebeln, dazu Blattsalat	6,90.-
Tagliatelle Verde mit Lachsstreifen in Paradeis-Oberssauce	8,40.-
Hühnercurry mit Basmatireis	9,50.-
Freihofspieß vom Schweinsfilet mit Potato Wedges & Kräuterbutter	11,50.-
Ribs and Wings mit Potato Wedges und Dipsaucen	12,90.-
Spare Ribs mit Potato Wedges und Dipsaucen	groß:13,90.- klein: 9,90.-



## Hauptspeisen

**EURO**

Chicken Wings mit Dipsauce	7,90.-
Rindsgulasch mit Semmel	groß: 8,60.- klein: 6,20.-
Fiakergulasch mit Spiegelei, Serviettenknödel und Salzgurke	8,80.-
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	13,80.-
Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	14,20.-
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilerdäpfel	8,80.-
Surschnitzel mit Erdäpfelsalat	9,10.-
Cordon Bleu (vom Schwein) mit Pommes Frites	10,20.-
Lachssteak mit Gemüse und Salzerdäpfel	12,20.-
Chickensteak mit Paradeiser und Mozzarella überbacken dazu Baked Potato	9,90.-
<b>Rinderfiletsteak</b> 200g mit Kräuterbutter, dazu 2 Beilagen zur Auswahl: Potato Wedges, Onion Rings, Maiskolben, Gemüse, gemischter Salat & Knoblauchbaguette	22,90.-
<b>Feldherrenplatte</b> (ab 2 Personen) reichlich belegt mit: saftigen Spare Ribs, Chicken Wings, medium gebratenen Ministeaks, Gemüse, Potato Wedges, Onion Rings, Kräuterbutter und Dipsaucen	pro Person 16,40.-

## Nachspeisen

**Euro**

Mohr im Hemd mit Schlagobers	4,70.-
Nußpalatschinken mit Schokoladesauce und Schlagobers	4,90.-
Birnenpalatschinken mit Schokoladesauce und Schlagobers	4,90.-
Schokoladenmousse auf Beerenmark mit Schlagobers	5,20.-
Apfelringe in Bierteig mit Vanille-Zimtsauce und Schlagobers	4,90.-
Mascarponenockerl auf heißen Rumbeeren mit Schlagobers	5,20.-
Bananensplit	4,90.-
Heiße Liebe	4,90.-
Coup Caramel	4,90.-



<b>Offene Biere</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>	
<b>Ottakringer Helles</b>	2,50.-	3,30.-	
Märzenbier, mild, rund, süffig, hopfenbitter, ausgewogene Malznote			
<b>Ottakringer Dunkles</b>	2,60.-	3,50.-	
malzig, aromatisch, leicht süßlich			
<b>Ottakringer "Schnitt"</b>	2,50.-	3,40.-	
hausgemacht aus hellem und dunklem Ottakringer			
<b>Ottakringer Zwickl</b>	2,60.-	3,50.-	
naturtrüb, unfiltriert, viel Eiweiß und Hefe			
<b>Ottakringer Rotes Zwickl</b>	2,60.-	3,50.-	
bernsteinfarben, malzig, rund, leichte Karamelnote			
<b>Ottakringer Radler</b>	2,50.-	3,30.-	
Liaison aus Ottakringer Hellem mit frischer Zitronenlimonade			
<b>Kapsreiter Hell</b>	2,60.-	3,50.-	
mild, süffig, hopfenbitter			
<b>Innstadt Passauer Weiße</b>	2,90.-	3,80.-	
naturtrübes Premium-Weißbier			
 <b>Flaschenbiere</b>			
<b>Ottakringer Spezial</b>		3,50.-	
kraftvoll, ausgewogen bitter & trocken im Geschmack			
<b>Ottakringer Pils</b>		3,50.-	
trockene, feine Hopfennote			
<b>Null Komma Josef</b>		3,20.-	
alkoholfreier Bierklassiker, süffig, spritzig, mild hopfig			
<b>Schneider Weisse</b>		4,00.-	
Dunkles Hefeweizenbier, Alkoholgehalt 5,4%			
 <b>Weine</b>			
	<b>1/8 l</b>	<b>1/4 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Weiss</b>	1,70.-		
<b>Rot</b>	1,70.-		
<b>Spritzer Weiss</b>		2,40.-	
<b>Spritzer Rot</b>		2,40.-	
<b>Pfirsichspritzer</b>		2,60.-	



## Flaschenweine

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
<b>Grüner Veltliner DAC, Weinhof Laurer, Weinviertel</b>	2,80.-		16,80.-
Trocken, leicht, pfeffrig, harmonische Frucht und Säure			
<b>Welschriesling, Weinhof Laurer, Weinviertel</b>	2,80.-		16,80.-
Trocken, süffig, anregende Säure			
<b>Chardonnay, Weingut Braunstein, Purbach</b>	3,10.-		18,60.-
Frisches, feinfruchtiges Bouquet, Harmonische Säure			
<b>Zweigelt, Weingut Frank, Weinviertel</b>	3,10.-		18,60.-
Reife fruchtige Dichte, weiche eingebundene Tannine			
<b>Blafränkisch Heide, Weingut Braunstein, Purbach</b>	3,10.-		18,60.-
Elegant, kräftige Tannine, fruchtig, würzig am Gaumen			
<b>Cuvee barrique, Weingut Salzl, Illmitz</b>	3,20.-		19,20.-
Cuvee von Zweigelt, Blafränkisch & Cabernet Sauvignon			

## Sekt und Prosecco

	0,2 l	0,75 l
<b>Schlumberger Goldeck</b>	8,50.-	26,00.-
<b>Prosecco</b>	6,00.-	18,00.-

## Kaffee

<b>Kleiner Brauner</b>	1,90.-
<b>Großer Brauner</b>	3,30.-
<b>Melange</b>	2,60.-
<b>Häferlkaffee</b>	3,40.-
<b>Kaffee mit Schlagobers</b>	3,00.-
<b>Heiße Schokolade</b>	2,70.-
<b>Heiße Schokolade mit Schlagobers</b>	3,10.-

## Tee

<b>Schwarzer Tee</b>	2,10.-
<b>Früchtetee</b>	2,10.-
<b>Pfefferminztee</b>	2,10.-
<b>Grüner Tee</b>	2,10.-



## Alkoholfrei

<b>Rauch Marille/Johannisbeer</b>	0,20l	2,70.-
<b>Rauch Erdbeer</b>	0,20l	2,90.-
<b>Rauch Apfelsaft</b>	0,25l	2,20.-
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	0,25l	2,60.-
<b>Rauch Orangensaft</b>	0,25l	2,30.-
<b>Rauch Apfelsaft gespritzt</b>	0,25l	1,80.-
<b>Rauch Orangensaft gespritzt</b>	0,25l	1,90.-
<b>Frucade</b>	0,35l	2,60.-
<b>Almdudler</b>	0,35l	2,60.-
<b>Pepsi Cola/Pepsi light</b>	0,33l	2,60.-
<b>Vöslauer prickelnd /ohne</b>	0,33l	2,10.-
<b>Queens Bitterlemon /Tonic</b>	0,20l	2,70.-
<b>Red Bull</b>	0,25l	3,60.-
<b>Soda</b>	0,25l	1,40.-
<b>Soda Zitrone</b>	0,25l	1,60.-
<b>Himbeer Soda/Holunder Soda (Jugendgetränk)</b>	0,50l	2,80.-
<b>Skiwasser Himbeer (Jugendgetränk)</b>	0,50l	1,50.-
<b>Eistee Zitrone/Pfirsich</b>	0,35l	2,50.-

## Spirituosen

**2cl**

<b>Freihof Vogelbeer</b>		3,40.-
<b>Freihof Himbeer/Marille/Williamsbirne</b>		2,90.-
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>		3,80.-
<b>Chivas RegalGordon's Gin</b>		3,80.-
<b>Beefeater Gin</b>		2,90.-
<b>Absolut Wodka</b>		2,90.-
<b>Tequila Olmeca Gold</b>		2,90.-
<b>Rosbacher/Underberg</b>		2,90.-
<b>Averna</b>		2,90.-
<b>Grappa</b>		3,10.-
<b>Bacardi</b>		2,90.-
<b>Havanna Anejo</b>		3,10.-
<b>Campari Soda</b>	4cl	4,00.-
<b>Campari Orange</b>	4cl	4,40.-