

Salate und Vorspeisen *salads and starters*

Gemischter Salatteller <i>Mixed salad plate</i> ^{ACMO}	5,00 €
Steaksalat ^{ACGMO} Gegrillte Rinderfiletwürfel auf knackigen Blattsalaten mit Knoblauchbaguette <i>Steak salad: grilled cubes of pork tenderloin on lettuce with garlic baguette</i>	16,90 €
Hendlsalat ^{ACGMO} Gebratene Hühnerbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Knoblauchbaguette <i>Chicken salad: grilled turkey breast on lettuce with garlic baguette</i>	12,90 €
Beef Tartare ^{ACGMO} Fein gehackt und mariniert mit Toast und gesalzener Butter <i>Beef tartare with toast and salted butter</i>	17,90 €

Suppen *soups*

Klare Rindsuppe ^{ACGL} wahlweise mit Frittaten oder Grießnockerl <i>Clear beef soup with sliced pancakes or semolina dumplings</i>	4,20 €
Wiener Erdäpfelsuppe mit Sauerrahm ^{CGLO} <i>Cream soup of potato viennese style</i>	5,20 €

Zur Vorspeise empfehlen wir ein Glas frisch-fruchtigen österreichischen Weißwein:

With your starter we recommend a glass of fresh and fruity Austrian white wine:

Chardonnay Ried Ölberg, Weingut Schmidt ^o	1/8l	3,80 €
--	------	--------

Steaks *steaks*

Rinderfiletsteak <i>beef tenderloin</i> ^{AGHLMO}	ca. 160g.	26,00 €
	ca. 220g.	32,00 €
Rib-Eye Steak <i>rib eye steak</i> ^{AGHLMO}	ca. 300g.	28,00 €
Beiried Steak <i>sirloin steak</i> ^{AGHLMO}	ca. 250g.	26,00 €
Tomahawk Steak (ab 2 Personen) ^{AGLMO} <i>Tomahawk steak for at least 2 persons</i>	900-1000g.	69,00 €

Alle Steaks werden mit Portweinjus, Sauce Béarnaise und Kräuterbutter serviert.
All steaks are served with port wine jus, sauce béarnaise and herb butter.

Wählen Sie Ihre Beilagen zum Steak, à € 2,50:

Choose your side orders for your steak, € 2,50 each:

- Pommes frites *french fries*
- Ofenkartoffel *baked potato* ^{GM}
- Grillgemüse *grilled vegetables* ^L
- Speckbohnen *bacon beans*
- Maiskolben *corn on the cob* ^G
- Beilagensalat zum Steak *side salad for the steak* ^{CMO}

Dazu empfehlen wir ein Glas kräftigen österreichischen Rotwein:

With your steak we recommend a glass of bold Austrian red wine:

Blaifränkisch Selection, Weingut Münzenrieder ^O 1/8l 4,30 €

Für unsere Steaks beziehen wir ausschließlich bestes österreichisches Rindfleisch von ausgewählten heimischen Metzgern.

For our steaks we choose only the best austrian beef from selected local butchers.

Hauptspeisen *main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACDGO} mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren <i>Veal escalope viennese style with parsley potatos and cranberries</i>	19,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten ^{AGLMO} mit Speckbohnen und Bratkartoffeln <i>Fried beef and onions in gravy with bacon beans and fried potatos</i>	19,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, knusprigem Speck und Grillgemüse ^{GLMO} <i>Baked potato with sour cream, bacon and grilled vegetables</i>	10,50 €
Schwammerlrisotto mit Parmesan ^{GLO} <i>Mushroom risotto with parmesan</i>	13,90 €
Pasta mit Kirschtomaten, Kapern, Basilikum, Ruccola und Parmesan ^{ACGO} <i>Pasta with cherry tomatos, capers, basilicum, arugula and parmesan</i>	11,90 €

Burger *burger*

Heitzmann Klassik Beef Burger ^{ACGHNMO} mit Senf-Mayo, Ketchup, knusprigem Speck und Cheddar <i>Heitzmann classic beef burger: with mustard-mayonnaise, ketchup, bacon and cheddar</i>	12,00 €
Steak Burger ^{ACGHNMO} mit gegrilltem Beiriedsteak, Senf-Mayo und Ketchup <i>Steak burger with grilled sirloin steak, mustard-mayonnaise and ketchup</i>	15,00 €
Hendl Burger ^{ACGHNMO} mit gegrillter Hühnerbrust, Senf-Mayo und Ketchup <i>Chicken burger with chicken breast, mustard-mayonnaise and ketchup</i>	13,00 €

Alle Burger werden serviert mit Pommes frites und klassischer Burger garnitur.

All burgers are served with french fries and classic burger garnish.

Nachspeisen *desserts*

Crème Brûlée mit frischen Früchten ^{ACGHO} <i>Crème brûlée with fresh fruits</i>	6,50 €
Variation vom Kaffee ^{ACGHOP} Mokka-Éclair, Kaffee-Eis und Kahlúa-Crème-Anglaise <i>Mocca-éclair, coffee ice cream and crème anglaise with kahlúa</i>	6,90 €
Eispalatschinke mit Schokosauce, Mandeln und Sahne ^{ACGHOP} <i>ice cream pancake with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i>	6,90 €
Heiße Liebe ^{ACGHOP} 3 Kugeln Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren und Schlag <i>Hot Love: 3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	6,50 €
Coupe Dänemark ^{ACGHP} 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlag <i>Coup denmark: 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	6,10 €
Gemischtes Eis mit Schlag ^{ACGHP} <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	4,20 €

Zum Dessert empfehlen wir einen Cappuccino (€ 3,10) oder ein Glas Süßwein:

With your dessert we recommend a cappuccino (€ 3,10) or a glass of Austrian sweet wine:

Beerenauslese, Weingut Feiler-Artinger ⁰	1/16l	3,70 €
und zur Verdauung einen Vogelbeer vom Oberhofbauern	2cl	5,00 €

and for digestif a local rowan berry schnapps

Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Prices in Euro (€) incl. Sales tax

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Laktose
H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere
A = Gluten | B = Crustaceans | C = Egg | D = Fish | E = Peanuts | F = Soy | G = Lactose
H = Edible nuts | L = Celery | M = Mustard | N = Sesame | O = Sulphites | P = Lupines | R = Molluscs