



Suppen

<i>Kräftige Rindsboullion</i>	3,90
als Einlage: Frittaten, Leberknödel oder Nudeln	
<i>Knoblauchcremesuppe</i>	4,70
mit frischen Croutons	
<i>Pikante Gulaschsuppe mit Gebäck</i>	4,90

Snacks und Zwischendark

<i>Sacherwürstel</i>	6,50
mit Kren und Senf dazu Gebäck	
<i>Spezial Toast</i>	4,90
mit Beinschinken und Gouda Käse gefüllt dazu Ketchup	
<i>Bauern Toast</i>	6,90
Speck, Käse, Spiegelei	

Salate

<i>Schafbergssalat</i>	10,90
knusprig gegrillter Schafkäse im Speckmantel gewickelt, auf buntem Blattsalat dazu Balsamico - Dressing	
<i>Hühnerbruststreifen gegrillt</i>	11,90
auf fein garniertem Blattsalat dazu Knoblauch - Joghurtdressing	
<i>Steirischer Backhendsalat</i>	11,80
auf Erdäpfel - Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl	

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Gebackenes

<i>Wiener Schnitzel vom Freilandschwein</i>	10,90
mit hausgemachten Erdäpfelsalat	
<i>Gebackenes Hühnerschnitzel vom Hühnerbrustfilet</i>	11,90
dazu gemischter Salat	
<i>Cordon bleu vom Freilandschwein</i>	14,90
gefüllt mit Beinschinken und Gouda Käse dazu Petersilerdäpfel	
<i>Hühner Cordon bleu vom Hühnerbrustfilet</i>	15,90
gefüllt mit Beinschinken und Gouda Käse dazu Petersilerdäpfel	

Gegrilltes

<i>Cheese Burger nach Art des Hauses</i>	13,90
saftig gegrilltes Rindsfaschiertes auf knackigen Blattsalat, roter Zwiebel, karamellisierte Zwiebel, Käse, frische Tomate und Sauce dazu Pommes frites	
<i>Grillteller „Schafberg Art“</i>	16,90
Gegrilltes Schweinsfilet, Schweinskarree, Hühnerfilet, knuspriger Speck und Kräuterbutter dazu Braterdäpfel	

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Filet vom Freilandschwein „Madagaskar“

gegrillt mit Pfeffersauce dazu Rösti

15,90

Zart Gegrilltes Hühnerfilet

auf frischem Röstgemüse dazu Reis und Kräuterbutter

14,90

Schafbergspiel

mit Filet vom Freilandschwein, Hühnerfilet, Zwiebel, Speck
dazu Pommes frites und Dip Sauce

16,90

Vegetarisch

Spätzlepfanne nach Art des Hauses

mit frisch gerösteten Champignons dazu Blattsalat

9,90

Gebackene Gemüselaibchen

mit Knoblauchsauce und Petersilerdäpfeln

10,90

Champignon gebacken

mit Sauce Tartare

8,90

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet</i>	15,90
im Knoblauchmantel dazu Petersilerdäpfel	
<i>Gebackenes Zanderfilet</i>	15,90
mit Erdäpfel - Mayo Salat	
<i>Schollenfilet gebacken</i>	10,90
mit hausgemachten Erdäpfelsalat	
<i>Kabeljaufilet gebacken</i>	14,90
mit hausgemachten Erdäpfelsalat	

Nachspeisen

<i>Frische Palatschinke</i>	2,80
gefüllt mit Marillenmarmelade	
<i>Frische Nusspalatschinke</i>	3,10
mit Schokosauce und Schlagobers	
<i>Frische Palatschinke</i>	3,10
gefüllt mit Nutella dazu Schlagobers	
<i>Wiener Kaiserschmarrn</i>	6,90
mit Zwetschkenröster	
<i>Schokokuchen</i>	4,90
flaumiger Auflauf mit Schlagobers und Schokosauce	

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Beilagen

<i>Pommes frites</i>	<i>3,60</i>
<i>Braterdäpfel</i>	<i>3,60</i>
<i>Rösti</i>	<i>3,90</i>
<i>Petersiberdäpfel</i>	<i>3,60</i>
<i>Parboildreis</i>	<i>3,60</i>
<i>Röstgemüse</i>	<i>3,90</i>
<i>Gemischter Salat klein</i>	<i>3,90</i>
<i>Gemischter Salat groß</i>	<i>5,20</i>
<i>Erdäpfel- Mayo Salat</i>	<i>3,90</i>
<i>Grüner Salat klein</i>	<i>3,90</i>
<i>Grüner Salat groß</i>	<i>4,90</i>
<i>Rahmgurkensalat</i>	<i>3,90</i>
<i>Hausgemachter Erdäpfelsalat</i>	<i>3,50</i>
<i>Gebäck</i>	<i>1,00</i>
<i>Dip Sauce (Ketchup, Mayonnaise, Preiselbeeren....)</i>	<i>1,00</i>

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Alkoholfrei

<i>Apfelsaft 0,25 naturtrüb</i>	<i>3,10</i>
<i>Apfelsaft gespritzt naturtrüb 0,25l</i>	<i>2,50</i>
<i>Apfelsaft gespritzt naturtrüb 0,5l</i>	<i>3,80</i>
<i>Coca Cola 0,33l Flasche</i>	<i>3,20</i>
<i>Coca Cola Zero 0,33l Flasche</i>	<i>3,20</i>
<i>Schartner Bombe Orange, Zitrone, Himbeere 0,5l Flasche</i>	<i>3,90</i>
<i>Almdudler 0,35l Flasche</i>	<i>3,20</i>
<i>Bitter Lemon/Tonic 0,2l</i>	<i>3,10</i>
<i>Orangensaft 0,25l</i>	<i>3,10</i>
<i>Mineral Prickelnd 0,33l</i>	<i>2,70</i>
<i>Mineral Still 0,33l</i>	<i>2,70</i>
<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,33l</i>	<i>3,20</i>
<i>Red Bull 0,25l Dose</i>	<i>3,80</i>
<i>Soda Himbeer 0,5l *</i>	<i>3,20</i>
<i>Sodawasser 0,25l *</i>	<i>1,60</i>
<i>Sodawasser mit Holunderblütensirup 0,25l</i>	<i>2,20</i>
<i>Sodawasser mit Holunderblütensirup 0,5l</i>	<i>3,30</i>
<i>Wasser mit Holunderblütensirup oder Himbeersirup 0,5l</i>	<i>2,50</i>
<i>Spezi 0,5l</i>	<i>3,80</i>
<i>Glas Leitungswasser</i>	<i>1,00</i>

*Jugendgetränk

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Brände

Rosbacher 2cl	2,90
Jägermeister 2cl	2,90
Vodka 2cl	2,90
Marillenbrand oder Birne 2cl	2,90
Grappa 2cl	2,90
Fernet Branca 2cl	2,90
Nussschnaps 2cl	3,20
Jack Daniels 2cl	4,20
Rum 2cl	1,50
Hennessy Cognac 2cl	4,90

Kaffee & Tee

Cappuccino mit Schlagobers	3,60
Melange mit Milchschaum	3,30
Latte Macchiato	3,60
Großer Brauner / Großer Mocca	3,60
Verlängerter	3,30
Kleiner Brauner / Kleiner Mocca	2,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	3,90
Tee in der Kanne serviert mit Zitrone oder Milch	3,90

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Weißwein

<i>1/8 Grüner Veltliner aus Poysdorf</i>	<i>1,80</i>
<i>1/4 Weißer Spritzer</i>	<i>2,40</i>
<i>1/4 Kaiserspritzer</i>	<i>2,80</i>
<i>1/8 Grüner Veltliner DAC aus Poysdorf</i>	<i>3,40</i>
<i>1/8 Chardonnay aus Poysdorf</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8 Saurüssel aus Poysdorf</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8 Muskateller aus Poysdorf</i>	<i>3,20</i>

Rotwein

<i>1/8 Rotwein aus Poysdorf</i>	<i>1,90</i>
<i>1/4 Roter Spritzer</i>	<i>2,40</i>
<i>1/8 Zweigelt aus Poysdorf</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8 Blauburger aus Poysdorf</i>	<i>2,80</i>

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Bier

<i>0,5l Gösser</i>	<i>3,90</i>
<i>0,3l Gösser</i>	<i>3,20</i>
<i>0,2l Gösser</i>	<i>2,40</i>
<i>0,5l Radler</i>	<i>3,90</i>
<i>0,5l Alkoholfreies Bier</i>	<i>3,80</i>
<i>0,5l Dunkles Bier</i>	<i>3,90</i>
<i>0,5l Gemischtes Bier</i>	<i>3,90</i>
<i>0,3l Gemischtes Bier</i>	<i>3,20</i>

Aperitif

<i>0,2l Glas Sekt</i>	<i>3,90</i>
<i>1/4l Aperol Spritzer</i>	<i>4,50</i>
<i>1/4l Hugo Spritzer</i>	<i>4,20</i>

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergenen wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Allergeneninformation

<i>Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>A</i>
<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>
<i>Ei</i>	<i>C</i>
<i>Fisch</i>	<i>D</i>
<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>
<i>Soja</i>	<i>F</i>
<i>Milch Oder Laktose</i>	<i>G</i>
<i>Schalenfrüchte</i>	<i>H</i>
<i>Sellerie</i>	<i>L</i>
<i>Senf</i>	<i>M</i>
<i>Sesam</i>	<i>N</i>
<i>Sulfite</i>	<i>O</i>
<i>Lupinen</i>	<i>P</i>
<i>Weichtiere</i>	<i>R</i>

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal



Monatskarte

Gebackene Hühnerleber

mit Sauce Tartare

10,90

Geröstete Hühnerleber

mit Petersilerdäpfel

10,90

Eiernockerl

mit Blattsalat

8,90

Country Filet

Hühnerfilet gegrillt im Speckmantel mit Braterdäpfel und Dip Sauce

14,90

1/2 Backhendl

mit Erdäpfelsalat

13,90

Preise inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Personal

