

# English Menu – Lista Italiana – Menu Francais – Menú Espanol

## Brotzeiten

Snacks – spuntino - snack - bocadillo

€

***Aufstrich Dreierlei** – Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse und Obatzdn  
mit Krustenbrot und Baguette*

7,80

*Spreads three ways - Schmalz with gribenes, cream chesse with herbes and  
Obatzdn (Bavarian cheese speciality – composition of camembert, fresh cheese,  
butter, paprika and cumin) with bread and baguette*

*Tre companaticos – strutto con ciccioli, ricotta alle erbe, „ O´batzda“  
(Miscela di camembert, burro, formaggio fresco e paprika)*

*Trois confiture épice - saindoux avec grattons, fromage frais aux fines  
herbes et „O´batzda“ (Mélange de camembert, beurre, fromage frais,  
cuminet paprika)*

*Tres pastas – Manteca con chicharrones, queso fresco de hierbas y „O´batzda“  
(camembert, mantequilla, queso fresco y pimentón)*

### **Schinkenbrot**

8,10

*Ham bread – fresh brown bread with cooked ham, pickles,  
horseradish and small onions*

*Fetta di pane nero con prosciutto, cren e cetrioli all´aceto*

*Tranche de pain noir avec jambon, raifort et concombres au vinaigre*

*Rebanada de pan moreno con jamón, raibano picanto y pepinos vinagre*

### **Bergkäsebrot**

8,70

*Cheese sandwich – fresh brown bread with cheese and red onions rings*

*Fetta di pane nero con formaggio e cipolle rosse*

*Tranche de pain noir avec fromage et oignons rouges*

*Rebanada de pan moreno con queso y cebollas rojas*

### **Münchner Wurstsalat**

9,40

*Munich sausages salad – Sliced Munich sausages with vinegar, oil  
and red onion rings, served with fresh brown bread*

*Insalata di salsicce con aceto, olio, cipolle rosse e fette di pane nero*

*Salade aigre de saucisses avec des oignons rouges et tranches de pain noir*

*Ensalada de salchichón con vinagre, aceite, cebollas rojas, rebanadas de pan Moreno*

**O'batzda** 10,10

*Bavarian cheese speciality* – composition of camembert, fresh cheese, butter, paprika and cumin served with red onions and fresh brown bread  
*Casereccio* „ O'batzda“ (Miscela di camembert, burro, formaggio fresco e paprika) con fette di pane e cipolle rosse  
„O'batzda“ Maison (Mélange de camembert, beurre, fromage frais, cumin et paprika) avec des oignons rouges et tranches de pain noir  
*Casero* „O'batzda“ (camembert, mantequilla, queso fresco y pimentón) con Cebollas rojas y rebanadas de pan moreno

**Hofer's Brotzeitbrettl** 17,70

*Cold meat cuts*, different sausages, „O'batzda“ and cheese served on a large wooden plate with bread and butter – for two persons or somebody who is really hungry  
*Salumi assorti*, tagliate arrosto di maiale freddo, casereccio „O'batzda“, formaggio, burro e fette di pane – per due persone o una persona con molto appetito  
*Assortiment de charcuterie*, rôti de porc froid, „O'batzda“ maison, fromage, beurre et tranches de pain noir – pour deux personnes ou une personne ayant très faim  
*Surtido de embutidos*, asado de cerdo frío, casero „O'batzda“, queso, mantequilla y rebanadas de pan moreno –para dos personas o una persona con un grande hambre

**Brezel** 0,90

Brezel – pane al pezzo; Bretzel – pain la piece; Rosquilla – pan moreno por pieza

Suppen – Salate – Vorspeisen

Soups – Salads – Starters; Zuppe – Antipasti – Insalate;  
Soupes – Hors-d'oeuvres – Salades; Sopas – Entremeses – Ensaladas

**Griesnockerlsuppe**

Semolina dumpling soup  
Gnocchetti di semolino in brodo  
Potage aux quenelles de semoule  
Sopa con albondiquillas de sémola

€  
3,90

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	3,40
Small mixed salad – Piccola insalata mista Petite salade variée - Pequena ensalada variada	
<b>Großer Salatberg</b>	8,90
<i>Big mixed salad – Granda insalata mista – Grosse salade variée – Granda ensalade variada</i>	
- mit Käse- und Schinkenstreifen	10,80
- with cheese and ham – con formaggio e prosciutto – - avec fromage et jambon – con queso e jamón	
- mit gebratenen Schwammerln	12,20
- with fried mushrooms – con funghi arrostiti - avec champignons de Paris grillés – con champinones a la parilla	
<b>Mozzarella und Tomaten</b>	12,90
<i>Mozzarella with tomato and basilikum and baguette Mozzarella con pomodori, basilikum e baguette Mozzarella avec tomates, basilic et baguette Mozzarella con tomates, albahaca y baguette</i>	
<b>Vitello Tonnato</b> – dünn aufgeschnittene rosa gebratene Kalbfleischscheiben unter delikater Thunfischsauce, dazu italienische Kapern und Baguette	13,80
<i>Veal with tuna sauce and baguette Vitello Tonnato con baguette Vitello Tonnato avec baguette Vitello Tonnato con baguette</i>	
<b>Steirischer Backhendlsalat</b>	13,50
<i>Gebackene Hähnchenbruststreifen serviert mit Blattsalaten und Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, Tomaten und gerösteten Kürbiskerne Stripes of baked chicken fillet served with lettuce and potatoes salad with pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds and tomatoes Straccini di pollo impanati sul insalata capricciosa e insalata di patate con olio di zucca, semi de zucca arrostiti e pomodori Bandes de poulet panées avec salade variée, salade de pommes de terre, huile de courge, graines de courge grillées et tomates Tiras de pollo empanado con ensalada ilustrada y ensalada de patatas, aceite de calabaza, semillas de calabaza a la parilla y tomates</i>	
<b>Geräucherter Lachs</b>	14,60
<i>Smoked salmon with dill-mustard-sauce and hashbrowns Salmone affumicato con salsa all'aneto e mostarda e con Rösti (tortino di patate grattugiate) Saumon fumé avec sauce à l'aneth et moutarde avec Roesti (pommes de terre rapées et rissolées à la poêle) Salmón ahumado con salsa de eneldo y mostaza con Rosti (patatas ralladas gruesas y fritas)</i>	

- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -

## **Hauptgerichte**

Main Dishes - Piatti forti – Plats principaux – Platos principales

<b>Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Meat balls</i> with potato - cucumber salad <i>Polpette di carne</i> con insalata di patate e cetrioli <i>Fricadelles</i> avec salade de pommes de terre et concombres <i>Albóndigas de carne</i> con ensalada de patatas y pepinos	8,70
<b>Lauwarmer Speck-Zwiebelkuchen</b> <i>Quiche</i> with bacon and onions, served with mixed salad <i>Quiche</i> di cipolle e pezzetti di lardo con insalata mista <i>Quiche</i> aux oignons et lardons avec une salade variée <i>Quiche</i> de cebollas y tocinos con ensalada variada	8,90
<b>Ofenkartoffel</b> gefüllt mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln, dazu Quark <i>Baked potatoes</i> stuffed with mushrooms, bacon, served with cottage cheese <i>Patate al cartoccio</i> con funghi, pezzetti di lardo e ricotta <i>Pommes de terre en papillote</i> avec champignons, lardons et fromage blanc <i>Patate en papillote</i> con champignons, tocines y queso fresco	9,50
<b>Ofenfrischer Jungschweinebraten</b> mit Semmel- und Kartoffelknödl und Speck-Krautsalat <i>Roast pig</i> served with bread- and potato-dumpling and cabbage salad with bacon – a Bavarian speciality <i>Arrosto di maiale</i> con canederli di pane e di patate, insalata di crauti con pezzetti di lardo <i>Rôti de porc</i> avec des boulettes de pain et de pommes de terre, salade de chou blanc et lardons <i>Asado de cerdo</i> con albondigas de pan y de patata, ensalada de col blanco con tocinos	9,90
<b>6 Stück Original Nürnberger Bratwürstl</b> resch braun angebraten mit Sauerkraut, dazu Meerrettich und eine Brezen <i>6 roasted Nürnberger sausages</i> with Breze, horesradish and sauerkraut <i>6 Salsicette arrosto originali di Norimberga</i> con crauti di acidi, rafano e Breze <i>6 Saucisses rôti original de NÜRNBERG</i> avec choucroute, raifort et Breze <i>6 Salchichas asados original</i> con chucrut, rábano y Breze	9,90
<b>Rahmspinat</b> <i>Creamed spinach</i> with fried eggs and boiled potatoes <i>Spinaci alla panna</i> con uova al piatto e patate lesse <i>Épinards à la crème</i> avec œufs sur le plat et pommes nature <i>Espinacas a la crema</i> con huevos al plato y patatas hervidas	10,20
<b>Pfifferlinge in Rahm</b> mit Semmelknödl <i>Mushrooms</i> in a creamy sauce with bread dumpling <i>Funghi di bosco</i> alla panna con canederli di pane <i>Champignons sauvages</i> des bois á la crème et boulettes de pain <i>Setas Silvestres</i> a la crema y albondigas de pan	11,50

- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -

	€
<p><b>Leberkäse</b> mit Spiegelei und Kartoffelsalat  <i>A Bavarian speciality</i> – similar to meat loaf served with fried egg and potato salad  <i>Specialtá bavarese</i> – pasta di carne al forno, uovo all’occhio di bue, insalata di patate  <i>Spécialité bavaroise</i> – mousse de viande cuite au four, oeuf sur le plat et salade de pommes de terre  <i>Especialidad de baviera</i> – pasta de carne al horno, huevo frito y ensalada de patata</p>	11,10
<p><b>Ganze Schweinshaxe</b> mit Kartoffel-und Semmelknödel und Speckkrautsalat  Roasted knuckle of pork with potato and bread dumpling and cabbage salad with bacon  Stinco di maiale arrosto con canederli di pane e di patate e insalata di crauti con pezzetti di lardo  Jarret de porc rôti, boulettes de pain et de pommes de terre de terre, salade de chou blanc aux lardons  Pierna de cerdo asado con albondigas de pan y de patata, ensalada de cól blanco con tocinos</p>	11,90
<p><b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren,  dazu kleiner gemischter Salatteller  <i>Vienna schnitzel</i> (breaded veal escalope) served with french fries and mixed salad  <i>Cotoletta alla milanese</i> (scaloppina impanata) con patate fritte e insalata mista  <i>Escalope de veau viennoise</i> (escalope panée) avec pommes frites et salade variée  <i>Escalope a la vienés</i> (escalope empanado) con patatas fritas y ensalada variada</p>	17,50
<p><b>Pfeffersteak</b> vom Rinderfilet mit Kräuterbutter, Speckbohnen  Herzoginkartoffeln und kleinem gemischten Salat  <i>Pepper steak</i> served with herb butter, duchesse potatoes and mixed salad  <i>Bistecca al pepe</i> e burro alle erbe, pommes duchesse e insalata mista  <i>Steak au poivre</i> concassé et beurre aux fines herbes, duchesse et salade variée  <i>Bistec con pimienta</i> y mantequilla de hierbas, croquetas duquesa y ensalada varia</p>	26,20

## Desserts

<i>Desserts – dessert – dessert - postre</i>	€
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <i>Apple strudel</i> with vanilla sauce <i>Strudel di mele</i> con salsa alla vaniglia <i>Strudel aux pommes</i> et sauce vanille <i>Strudel de manzana</i> con salsa de vainilla	3,90
<b>Mohnstrudel</b> mit Preiselbeermarmelade <i>Poppy seed strudel</i> with cranberry jam <i>Strudel di papavero</i> con marmellata di mirtillo rosso <i>Strudel au pavot</i> et confiture aux airelles <i>Strudel de adormidera</i> con mermelada de arándanos rojos	3,90
<b>Millirahmstrudel</b> mit Vanillesauce <i>Curd cheese strudel</i> with vanilla sauce <i>Strudel di ricotta</i> con salsa alla vaniglia <i>Strudel au fromage blanc</i> et sauce vanille <i>Strudel de queso fresco</i> con salsa de vainilla	3,90
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlag</b> <i>Vanilla ice cream</i> with hot raspberry and whip <i>Gelato di vaniglia</i> con lampone caldo e panna <i>Glace à la vanilla</i> avec framboise chaud et crème <i>Helado de vanilla</i> con frambuesa caliente y crema	6,50

## Aperitifs

		€
Zonin Prosecco	0,1l	3,70
Zonin Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1l	3,90
Zonin Prosecco mit Orangensaft	0,1l	4,20
Zonin Prosecco mit Aperol	0,1l	4,20
Campari <sup>1</sup> , 25% Vol. on the rocks	5cl	3,80
Campari <sup>1</sup> , 25% Vol. on the rocks mit Soda	5cl	4,50
Campari <sup>1</sup> , 25% Vol. mit Orangensaft	5cl	6,40
Vermouth, Martini, <b>extra dry, bianco oder rosso</b> 15% Vol.	5cl	3,90
Sherry, Sandeman, <b>dry oder medium</b> 15% Vol.	5cl	3,90
Tawny Porto, Sandeman, 20% Vol.	5cl	3,90

## Biere

0,25l Löwenbräu Premium Hell aus dem Fass		2,50
0,50l Löwenbräu Premium Hell aus dem Fass		3,90
0,50l Löwenbräu Radler		
0,50l <b>Almradler</b> (Löwenbräu Premium Hell mit Almdudler)		
<b>0,50l Löwenbräu Urtyp in der Bügelverschluß-Flasche</b> <b>vollmundig mit Charakter, 12,4 % Stammwürze, alc. 5,4% % vol.</b> 4,10		
0,30l Löwenbräu Pils aus dem Fass		3,20
0,30l Franziskaner Hefeweizen aus dem Fass		2,90
0,50l Franziskaner Hefeweizen aus dem Fass		4,00
0,50l Dunkles Franziskaner Hefeweizen		4,10
0,50l Dunkles Löwenbräu		4,00
0,50l Löwenbräu Alkoholfrei		3,60
0,50l Franziskaner Hefeweizen Leichtes		4,00
0,50l Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		4,00

- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -

## Alkoholfreie Getränke

	€
0,25l Adelholzener still oder spritzig	2,60
0,75l Adelholzener still oder spritzig	5,80
0,30l Almdudler	3,10
0,30l Pepsi <sup>1,2</sup> , Pepsi light <sup>1-4</sup> , Mirinda <sup>1</sup> , Libella Cola Mix <sup>1,2,7</sup>	3,00
0,50l Pepsi <sup>1,2</sup> , Pepsi light <sup>1-4</sup> , Mirinda <sup>1</sup> , Libella Cola Mix <sup>1,2,7</sup>	4,00
0,30l Libella Zitronenlimo	2,00
0,50l Libella Zitronenlimo	3,00
0,20l Apfelsaft	2,70
0,30l Apfelsaftschorle <sup>7</sup>	2,70
0,50l Apfelsaftschorle <sup>7</sup>	3,70
0,20l Orangensaft oder Ananassaft oder Traubensaft rot oder Johannisbeernektar schwarz oder Kirschschaft	3,00
0,50l Schorle von Orangensaft oder Ananassaft oder Traubensaft rot oder Johannisbeernektar schwarz oder Kirschschaft	4,00
0,20l Schweppes (Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale, Tonic Water <sup>5</sup> )	3,50

- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -

## Unsere Kaffeespezialitäten

	€
Tasse Kaffee	2,60
Haferl Kaffee	4,20
Kleiner Espresso	2,40
Großer Espresso	4,10
Große Tasse Milchkaffee	3,40
Große Tasse Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,50
<b>Grog</b> – brauner Rum , heißes Wasser	4,20
<b>Irish Coffee</b> – Irish Whiskey, brauner Zucker, Kaffee, Sahne	7,90
Tee	2,90
Kakao	3,50

- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -

## Weinschorlen

	<b>0,25 l</b>	<b>0,50l</b>
	€	€
Weißweinschorle	3,20	5,80
Rotweinschorle	3,70	6,80
<b>Veneto Sprizz</b> – Weißweinschorle mit Aperol und Zitronenscheibe	4,00	7,00
<b>Kaiserg´spritzter</b> (Weißweinschorle mit Holunderblütensirup)	3,40	6,50

## Most und Mostvariationen

	<b>0,25 l</b>	<b>0,50l</b>
	€	€
Most	2,40	4,40
<b>Dreierl</b> (Most, Apfelsaft, Tafelwasser)	2,40	4,40
„ <b>Bauernradler</b> “ (Most und Apfelsaft)	2,40	4,40

# Weine

## Weißweine

	<b>0,1 l</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>	<b>1,0l</b>
	€	€	€	€
<b>Grüner Veltliner –</b> Christian Seltenhammer, Niederösterreich, Paasdorf, 2007, <b>trocken</b>	2,30	3,90	----	14,00
<b>Müller-Thurgau –</b> Alde Gott Winzergenossenschaft eG, Qualitätswein, Sasbachwalden/Baden, 2007, <b>halbtrocken</b>	2,90	5,80	----	21,00
<b>Chardonnay –</b> Cheval d`Or Frankreich 2007 , <b>trocken</b>	2,90	5,80	----	21,00
<b>Lugana –</b> DOC, Il Dardo, Sacchetto, Italien, Venetien 2007, <b>trocken</b> -	3,40	6,80	18,80	---
<b>Grauer Burgunder –</b> Alde Gott Winzergenossenschaft eG, Qualitätswein, Sasbachwalden/Baden, 2007, <b>trocken</b>	3,20	6,40	----	23,00
<b>Riesling –</b> Ungsteiner Weilberg, Winzer e.G. Herrenberg-Honigsäckel, Qualitätswein mit Prädikat, Pfalz, 2007, <b>trocken</b>	3,45	6,90	----	24,50

- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -

	0,1 l	0,25l	0,75l	1,0l
	€	€	€	€
<b><u>Rosé</u></b>				
<b>Dürkheimer Portugieser, Weißherbst –</b> Winzer e.G. Herrenberg-Honigsäckel, Qualitätswein, Pfalz, 2007, <b>halbtrocken</b>	2,30	4,60	----	16,90
<b>Syrah Rosé –</b> Cheval d`Or, Frankreich 2007 , <b>trocken</b>	3,20	6,40	----	24,00
<b><u>Rote</u></b>				
<b>Blauer Zweigelt x Portugieser –</b> Weinbau Roch, Seebarn, Donauland, Österreich , <b>trocken</b>	2,40	4,80	----	18,00
<b>Spätburgunder –</b> Alde Gott Winzergenossenschaft eG, Qualitätswein, Sasbachwalden/Baden, 2007, <b>halbtrocken</b>	3,10	6,20	----	23,00
<b>Ruby Cabernet –</b> Mc Gregor Winery Südafrika 2006 , <b>trocken</b>	3,20	6,40	----	24,00
<b>Rioja –</b> El Meson, Crianza Spanien 2004 , <b>trocken</b>	3,50	7,00	20,50	----
<b>Merlot –</b> Sacchetto, DOC, Italien/Piave 2005 , <b>trocken</b>	3,60	7,20	21,00	--
<b>Coronas Tempranillo –</b> Torres, Spanien 2005, <b>trocken</b>	3,70	7,40	21,50	----

- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -