



## APERITIFS

Prosecco mit Früchten und Likör	2,5,7	8,50 €
Prosecco mit Aperol / Maracuja, Hugo, Lillet	2,5,7,14 / 9	8,50 €
Glas Sekt trocken Cuvée „GEIST“		4,00 €
Hausbowle (auch alkoholfrei)	8,12	8,50 €
Orange - Spritz, alkoholfrei	2,7,9	7,50 €

## GETRÄNKE

Apfelsaft- Johannisbeer- Kirsch- oder Maracujaschorle 9	0,4 l	4,80 €
Coca-Cola 1,2/0 Fanta, Spezi	1,2,4,7/0	4,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	1,2,6,8/0	3,90 €
Mineralwasser Ensinger Bio Classic / Still	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser Ensinger Bio Classic / Still	0,75 l	6,90 €
Traunsteiner Dunkles vom Fass	0,5 l	5,10 €
Traunsteiner Zwickel vom Fass, naturtrüb	0,5 l	5,10 €
Traunsteiner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,30 €
Pfiff vom Fass	0,2 l	3,20 €
Zwickel	0,3 l	3,90 €

## WEINE / SEKT

**SEKT - 1 Flasche 0,75** 29,50 €  
Cuvée „GEIST“ trocken

### WEIßWEIN in 0,2 l

Riesling trocken, Müller-Großvillars / Vincon Zerrer 6,20 €  
Pinot Grigio del Veneto / Chardonnay 7,20 €

### ROTWEIN in 0,2 l

Trollinger Lemberger, Müller-Großvillars / Vincon Zerrer 6,20 €  
Concha y Torro, Cabernet-Sauvignon, Chile / Primitivo, Italien 7,20 €

### ROSÉ & WEIßHERBST in 0,2 l

Schwarzriesling Weißherbst, Müller-Großvillars / Vincon Zerrer 6,20 €  
Concha y Torro, Rosé trocken, Chile 7,20 €

**WEINSCHORLE** weiß, rosé oder rot 0,25 l 4,80 €

Wein in 0,75 l Flaschen - bitte bei der Bedienung nachfragen



## VORSPEISEN

Blatt- und Rohkostsalat an Hausdressing	8,11,14/a(Weizenmehl),1,m	7,50 €
Feldsalat an Essig & Öl Dressing mit Speck und Croutons	8,11,14/a(Weizenmehl),1,m	9,50 €
Flädlesuppe mit frischen Kräutern	7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	6,90 €
Suppe der Saison	7,11/1,m	8,50 €

## HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit Pute- oder Beefstreifen und Waldpilzen	8,11,14/a(Weizenmehl),1,m	19,80 €
Frisches Grillgemüse mit Bratkartoffeln und Spiegelei	11,12,14/c,p	15,50 €
Hausgemachte Semmelknödel in Rahm mit Waldpilzen	7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	19,50 €
Wiener Kalbschnitzel paniert mit Bratensoße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,g,l,m	24,00 €
Schweineschnitzel paniert mit Bratensoße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	17,50 €
Putenschnitzel paniert oder natur gebraten mit Rahmsoße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	17,50 €
Jägerschnitzel paniert oder natur mit frischen Pilzen	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	18,50 €
Brauerschnitzel paniert mit Schwarzbier-Zwiebel-Soße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	18,50 €
Cordon-Bleu vom Schwein mit Bratensoße	2,7,8,11,12/a(Weizenmehl),c,g,l,m	25,00 €
Schweinemedallions mit Waldpilzen in Rahm	2,7,11,12/c,f,g,l,m	28,00 €
Rostbraten vom Grill (250 g) mit Zwiebeln und Bratensoße	2,7,8,11/l,m	24,00 €
Rumpsteak vom Grill (250 g) mit hausgem. Kräuterbutter	2,7,8,11,12/f,g,l,m	23,00 €
Pfeffersteak vom Grill (250 g) mit Pfeffersoße		24,00 €
Rib-Eye vom Grill (400 g) mit hausgem. Kräuterbutter	2,7,8,11,12/f,g,l,m	28,00 €
Dry Aged Rumpsteak (300 g)	2,7,8,11,12/f,g,l,m	34,50 €
Kalbsrückensteak vom Grill (250 g) mit frischen Champignons		28,50 €

## BEILAGEN

Hausgemachte Eierspätzle, hausgemachter Kartoffelsalat	2,7,8,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	5,00 €
Bratkartoffeln	11/p	6,00 €
Hausgemachte Semmelknödel ohne Speck	2,7,8,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	7,00 €
Frisches Grillgemüse	14	7,00 €

## DESSERT

Tagesempfehlung mit Obstsalat	1,2,8,12/c,e,f,g,h,p	10,50 €
Tiramisu mit frischem Obst		10,50 €
Dessertvariation	1,2,8,12/c,e,f,g,h,p	1 Pers. 12,50 €   2 Pers. 24,50 €