

Suppen

Bouillon mit Ei	ACFL	€ 3,60
Klare Rindsuppe mit Backerbsen	AFLGC	€ 3,60
Klare Rindsuppe mit Nudeln	ACLF	€ 3,60
Klare Rindsuppe mit Frittaten	ACGLF	€ 3,60
Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel	AFGL	€ 4,20
Knoblauchcremesuppe	AFGL	€ 4,20

Kleine kalte und warme Speisen

Essigwurst mit Semmel	ACGLMO	€ 4,80
Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Semmel	AGLM	€ 4,80
Shrimps Cocktail mit Knoblauchbrot	ACFLMOR	€ 7,80
Schinken-Käse-Toast	ACFGLM	€ 4,80
„Holzknecht- Toast“ gegrilltes Hühnerfilet, belegt mit Champignons, Speck, Zwiebel, Pfefferoni mild, gratiniert mit Käse auf Toastbrot	ACFGMLO	€ 8,90

Salate

Unsere Salate und Dressings können Sulfite und Senf enthalten

Gemischter Salatteller	GLMO	€ 4,00
„Salatteller „Brandwirt“ mit gegrilltem Hühnerfleisch & Knoblauchbrot	AGO	€ 9,50
„Steirersalat“ mit panierten Hühnerstreifen, Kartoffelsalat, Blattsalat Kürbiskernöl & Knoblauchbrot	AFGLMO	€ 9,90
Blattsalat mit gegrilltem Saiblingfilet & Knoblauchbrot	ADGO	€ 11,90
Portion Knoblauchbrot	AG	€ 2,10

Frische Pizzen und Burger

Bitte stellen Sie sich Ihre Wunschkpizza oder Burger selber zusammen! Verlangen Sie einen Zettel vom Servierpersonal.

Hauptspeisen

<u>Wiener Schnitzel vom Schwein</u> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	ACGO	€ 12,90
<u>Wiener Schnitzel vom Huhn</u> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	ACGO	€ 12,90
<u>Cordon Bleu vom Schwein</u> mit Pommes Frites	ACGO	€ 13,90
<u>Cordon Bleu vom Huhn</u> mit Pommes Frites	ACGO	€ 13,90
<u>Gefülltes Hausschnitzel vom Schwein oder v. Huhn</u> paniert, (gefüllt mit Champignons, Speck, Pfefferoni, Zwiebel und Käse) mit Petersilienkartoffeln u. Preiselbeeren	ACGO	€ 14,90
<u>½ Backhendl</u> mit Pommes Frites	ACGO	€ 12,90
<u>Hühnerfilet natur</u> in Kräuterrahmsauce mit Reis	AFGLO	€ 12,90
<u>Tafelspitz</u> mit Röstkartoffeln u. Semmelkren	ACGL	€ 15,90
<u>Glasierte Kalbsleber</u> im eigenem Safterl mit Röstkartoffeln	GMO	€ 15,90
<u>Grillwürstl</u> mit Pommes Frites	ALO	€ 8,50
<u>Spaghetti Bolognese</u> mit Parmesan	ABCDEFGHIJKMNOPR	€ 10,90

Hauptspeisen

<u>Forelle „Müllerin“</u> gebraten mit Petersilienkartoffeln	DGO	€ 14,50
<u>Zanderfilet</u> gegrillt in Zitronenbutter, dazu Petersilienkartoffeln	ADGO	€ 13,50
<u>Saiblingfilet</u> gegrillt, dazu Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	DGHO	€ 16,90
<u>Holzkechtsteak vom Schwein</u> gegrillt, mit Zwiebel, Champignons, Pfefferoni und Speck, dazu Pommes Frites und Kräuterbutter	CLMO	€ 12,90
<u>„Faschl-Pfandl“</u> Schweinefilet gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	ACGO	€ 14,90
<u>„Grillteller Brandwirt“</u> Filet vom Schwein, Rind, Huhn mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites	GO	€ 16,90
<u>Filetsteak(300g)</u> mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Gemüse	GO	€ 29,90
<u>„Brandwirtplatte für 2 Personen“</u> Verschiedene Fleischsorten vom Grill und paniert dazu Reis, Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	ACGL	€ 32,90

Vegetarische Speisen

<u>Gebackene Champignons</u> mit Sauce Tatar, Petersilienkartoffeln	ACGMO	€ 9,90
<u>Käsespätzle</u> mit Zwiebel	ACGO	€ 9,90
<u>Goldhirselaibchen</u> in Kräuterrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln	ACGO	€ 11,90
<u>Gebackene Polenta-Parmesanknödel</u> auf Gemüseragout	ABCDEFGLMNOPR	€ 11,90

Für unsere kleinen Gäste

Pippi Langstrumpf

1 Palatschinke gefüllt mit Marmelade und Schlagobers ACG € 2,90

Zauberteller

1 Stück Grillwürstl mit Pommes Frites AL € 5,00

Dornröschen

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster ACGO € 6,50

Ufo

¼ Backhendl mit Pommes Frites ACG € 6,50

Schneewittchen

Kleines Wiener Schnitzel vom Huhn
mit Pommes Frites ACG € 6,50

Aschenputtel

Hühnerstreifen paniert mit Pommes Frites AC € 6,50

Nemo

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln ADG € 6,50

Schlumpfteller

Kleine Spaghetti mit Fleischsauce ACG € 6,50

Semmelknödel oder Reis oder Spätzle mit Saft ACGL € 3,90

Süßspeisen

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster ACGO € 9,50

Brandwirtschmarrn mit Nüssen, Äpfeln, Rosinen,
Zimtucker und hausgemachtem Zwetschkenröster ACGHO € 9,90

2 Stück Palatschinken mit Marmelade ACG € 5,50

Salzburger Nockerl (Wartezeit ca. 40 min.),
für mindestens 2 Personen, die luftig leichte
Mehlspeise aus Mozarts Geburtsstadt ACG € 15,90

Bitte fragen Sie unser Servierpersonal nach Mehlspeisen!

Lebensmittelallergene....

Über Allergene informieren Sie gerne das Servicepersonal, das
Küchenpersonal oder Familie Schnitzhofer.

Alkoholfreie Getränke

0,25 l Johannisbeer-, Apfelsaft	€ 3,00
0,20 l Fruchtsäfte (Marille, Mango, Orange)	€ 3,00
0,25 l Coca Cola, Almdudler, Fanta, Sprite / 0,5 l	€ 2,40 / € 3,80
0,25 l Spezi / 0,5 l	€ 2,40 / € 3,80
1 Fl. Mineralwasser ohne Kohlensäure 0,33 l / 0,75 l	€ 2,50 / € 4,20
1 Fl. Mineralwasser mit Kohlensäure 0,33 l / 0,75 l	€ 2,50 / € 4,20
0,33 l Flasche Coca Cola light/ 0,33 l Eistee Pfirsich	€ 3,00
0,25 l Sodawasser / 0,5 l	€ 1,00 / € 2,00
0,25 l Sodawasser Zitrone / 0,5 l	€ 1,50 / € 2,50
0,25 l Apfelsaft gespritzt / 0,5 l	€ 2,10 / € 3,40
0,5 l Soda/Himbeer-, oder mit Hollunderblütensirup	€ 3,00
0,5 l Leitungswasser mit Himbeer-, od. m. Hollunderblütensirup	€ 2,00
0,5 l Gosauer Quellwasser	€ 1,00

Bier enthalten Gluten

0,2 l Bier vom Fass <u>Murauer</u>	€ 2,80
1/3 l Bier oder Radler vom Fass	€ 3,10
1/2 l Bier oder Radler vom Fass	€ 3,80
1/3 l saurer Radler / 1/2 l	€ 3,10/€ 3,80
1/3 l Weizenbier vom Fass <u>Erdinger</u>	€ 3,50
1/2 l Weizenbier vom Fass	€ 4,10

Alkoholfreies Bier

1/2 l Clausthaler	€ 3,80
1/2 l Erdinger Weizen	€ 4,10

Weine können Schwefeloxid oder Sulfite enthalten.

1/8 l Schankwein weiß / rot € 2,10

Wein 1 Glas 1/8l oder 1 Flasche 0,75 l

Weißweine

2016 <u>Grüner Veltliner</u> , Classic, von Taubenschuss, Weinviertel	€ 3,20	€ 18,00
2016 <u>Welschriesling</u> , trocken, Südsteiermark, Leutschach, Erwin Sabathi	€ 3,60	€ 21,00
2016 <u>Riesling</u> Federspiel Zehenthof, trocken, Wachau / Joching, Karl Holzapfel	€ 3,60	€ 21,00
2016 <u>Chardonnay</u> , trocken, Carnuntum, Göttelsbrunn, Philipp Grassl	€ 3,60	€ 21,00

Rosé

<u>Rosé</u> vom Zweigelt und Pinot Noir, 2016, Fred Loimer, Kamptal / Langenlois	€ 3,60	€ 21,00
---	--------	---------

Rotweine

2014 <u>Blaufränkisch</u> v. Leo Hillinger, Bgl. trocken	€ 3,60	€ 21,00
2013 <u>Zweigelt</u> , trocken, Mittelburgenland, Horitschon, Paul Kerschbaum	€ 3,60	€ 21,00
2015 <u>Merlot</u> , trocken, Neusiedlersee- Hügelland, Rust, Triebaum	€ 3,60	€ 21,00
2016 <u>Carnuntum Cuvée</u> , Göttelsbrum, Markowitsch	€ 3,60	€ 21,00
2015 <u>Terassencuvée</u> , Zweigelt und blauem Portugieser, lieblich, Fels am Wagram, N.Ö., Kolkmann	€ 3,60	€ 21,00

Heiße Getränke mit Milch enthalten Laktose

Tee Schwarz	€ 2,50	Kleiner Brauner	€ 2,60
Früchte-, od. Kräutertee	€ 2,50	Großer Brauer	€ 3,30
Tee mit Zitrone	€ 2,70	Verlängerter	€ 2,80
Tee mit Rum/Schnaps	€ 3,70	Latte Macchiato	€ 3,30
Kakao	€ 2,90	Cappucino/Melange	€ 3,30
Kakao mit Rum	€ 3,90	Haferlkaffee	€ 3,30

G`spritzte

0,25 l Weiß- oder Rotwein gespritzt € 2,70

0,25 l Kaiserspritzer (mit Hollunderblütensirup) € 3,20

0,25 l Aperol Spritzer € 3,90

0,5 l Sommerspritzer € 3,10

0,2 l Campari Orange € 3,50

0,2 l Campari Soda € 3,50

Obstbrände

Obstler, Marillen, Williams, Haselnuss, Zwetschken 2 cl € 2,50

Magenbitter

Jägermeister, Underberg, Fernet 2 cl € 2,70

Liköre

Heidelbeer, Himbeer, Nuss, Zirben 2 cl € 2,70

LEGENDE ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffen oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.