



Tageskarte

DAILY MENU

von 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr

—

from 12.00 pm to 6.00 pm

Werfen Sie einen Blick in die Weinkarte. Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie bei der Auswahl.

APERITIF

Champagner Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	0,375 l	52,00
Crémant Grandin Brut, France, Glas	0,1 l	8,10
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, Glas	0,1 l	6,60
Aperol Spritz		8,90
Limoncello Spritz		8,90
Campari Soda		8,40
Campari Orange		8,90
Campari Spritz		9,00
Hugo		8,90
Hugo FREE, alkoholfrei		6,90
Sanbitter	0,1 l	4,70
Crodino	0,1 l	4,70

WEIN OFFEN

Grüner Veltliner Terrassen, Weingut Ehmoser, Wagram, Österreich	1/8 l	6,50
Sauvignon Blanc Jakobi, Weingut Gross, Südsteiermark DAC, Österreich	1/8 l	6,90
Chardonnay, Weingut Unger, Burgenland, Österreich	1/8 l	6,80
Weißwein gespritzt – G'Spritzter weiß	0,25 l	4,40
Blaufränkisch Rosé, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich	1/8 l	6,90
Roséwein gespritzt	0,25 l	4,40
Zweigelt, Weingut Paul Kerschbaum, Burgenland, Österreich	1/8 l	7,00
Cabernet Sauvignon, Weingut Jacqueline Klein, Andau, Burgenland, Österreich	1/8 l	8,30

BIER VOM FASS

Trumer Bier Pils	0,3 l	4,80
Trumer Bier Pils	0,5 l	6,10

FLASCHENBIER

Obertrumer Radler	0,5 l	6,10
Schneider Weißbier original	0,5 l	6,10
Schneider Weißbier hell	0,5 l	6,10
Trumer alkoholfrei	0,33 l	4,90
Schneider Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd still	0,33 l	3,90
Mineralwasser prickelnd still	0,75 l	6,90
Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Zitrone	0,33 l	4,20
Soda Zitrone (Jugendgetränk)	0,5 l	4,50
Soft gespritzt (Apfel Orange Johannisbeere Mango)	0,5 l	5,20

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser Sortiment an österreichischen Edelbränden.

SPEISEN

BÜFFELMOZZARELLA Tomaten frisches Basilikum (E/G/H)	18,00
TAFELSPITZBOUILLON Gemüse Grießnockerl oder Kräuterfrittaten (A/C/G/L)	9,00
FRANKFURTER WÜRSTEL Senf Kren Gebäck (A/L/M)	6,50
SCHINKEN-KÄSE-TOAST Pommes Frites (A/C/G)	9,00
SPAGHETTI POMODORO Tomatensauce (A/L), <i>vegan</i>	15,00
SPAGHETTI BOLOGNESE Parmesan (A/C/L/G)	18,00
WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren Erdäpfel-Vogelersalat (A/C/G/L/M) oder Röstkartoffeln (A/C/G)	32,00
BUNTER BEILAGENSALAT Balsamico-Dressing Pinienkerne (H/M/O)	9,50

DESSERT

APFELSTRUDEL Schlagobers (A/C/G)	7,00
GERÜHRTER EISKAFFEE Schlagobers Hohlhippen (A/C/G)	7,80
„HEISSE LIEBE“ Vanillerahmeis heiße Himbeeren Schlagobers Hohlhippen (A/C/G)	7,80

We invite you to explore our wine selection. Our team will gladly assist you in choosing.

APERITIF

Champagner Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	0,375 l	52,00
Crémant Grandin Brut, France, glass	0,1 l	8,10
Prosecco Doc Treviso Casabianca Extra Dry, glass	0,1 l	6,60
Aperol Spritz		8,90
Limoncello Spritz		8,90
Campari Soda		8,40
Campari Orange		8,90
Campari Spritz		9,00
Hugo		8,90
Hugo FREE, alcohol-free		6,90
Sanbitter	0,1 l	4,70
Crodino	0,1 l	4,70

WINE BY THE GLASS

Grüner Veltliner Terrassen, Winery Ehmoser, Wagram, Austria	1/8 l	6,50
Sauvignon Blanc Jakobi, Winery Gross, Südsteiermark DAC, Austria	1/8 l	6,90
Chardonnay, Winery Unger, Burgenland, Austria	1/8 l	6,80
White Wine "Spritzer" (with sparkling water)	0,25 l	4,40
Blaufränkisch Rosé, Winery Strehn, Burgenland, Austria	1/8 l	6,90
Rosé Wine "Spritzer" (with sparkling water)	0,25 l	4,40
Zweigelt, Winery Paul Kerschbaum, Burgenland, Austria	1/8 l	7,00
Cabernet Sauvignon, Winery Jacqueline Klein, Andau, Burgenland, Austria	1/8 l	8,30

DRAFT BEER

Trumer Bier Pils	0,3 l	4,80
Trumer Bier Pils	0,5 l	6,10

BOTTLED BEER

Obertrumer Radler (with lemonade)	0,5 l	6,10
Schneider Weißbier original	0,5 l	6,10
Schneider Weißbier hell	0,5 l	6,10
Trumer alcohol-free	0,33 l	4,90
Schneider Weißbier alcohol-free	0,5 l	6,10

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineral Water sparkling still	0,33 l	3,90
Mineral Water sparkling still	0,75 l	6,90
Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Iced Tea Lemon	0,33 l	4,20
Soda with Lemon (Jugendgetränk)	0,5 l	4,50
Juice with sparkling water (Apple Orange Blackcurrant Mango)	0,5 l	5,20

Our team will be happy to inform you about our selection of Austrian fine spirits.

MENU

BUFFALO MOZZARELLA tomatoes fresh basil (E/G/H)	18,00
CLEAR BROTH OF BEEF vegetables semolina dumplings or sliced herb pancakes (A/C/G/L)	9,00
WEENIES mustard horseradish pastry (A/L/M)	6,50
TOAST with HAM & CHEESE french fries (A/C/G)	9,00
SPAGHETTI POMODORO tomato sauce (A/L), <i>vegan</i>	15,00
SPAGHETTI BOLOGNESE Parmesan cheese (A/C/L/G)	18,00
“WIENER SCHNITZEL” veal escalope fried in clarified butter mountain cranberry jam with potato and lamb’s lettuce salad (A/C/G/L/M) or roasted potatoes (A/C/G)	32,00
GARDEN SIDE SALAD balsamic-vinegar dressing pine nuts (H/M/O)	9,50

DESSERT

APPLE STRUDEL whipped cream (A/C/G)	7,00
ICED COFFEE stirred whipped cream wafer rolls (A/C/G)	7,80
VANILLA ICE CREAM hot raspberries whipped cream wafer rolls (A/C/G)	7,80

Auf die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler
und saisonaler Rohstoffe legen wir höchsten Wert.

We place great importance on freshly prepared dishes and the use
of regional and seasonal ingredients.

KÄSE | CHEESE:

FEINSCHMECKEREI KIRCHBICHL

MILCH(PRODUKTE), JOGHURT, TOPFEN | MILK & DAIRY PRODUCTS:

TIROL MILCH

GEMÜSE, SALAT – FREILAND | VEGETABLES, SALAD:

JE NACH SAISON | SEASONAL
AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT | LOCALLY SOURCED

HONIG | HONEY:

SCHOBER STEFAN | KITZBÜHELER HORN

KARTOFFELN | POTATOES:

RAGGEL – BAUER

WILD, LAMM | GAME MEAT, LAMB:

TAUERNLAMM | RAURIS

RIND, SCHWEIN | BEEF, PORK:

BURGSTALLER, ZIPF IN OBERÖSTERREICH
TAUERNLAMM | RAURIS

BROT UND GEBÄCK | BREAD AND ROLLS:

MADREITER

OLIVENÖL | OLIVE OIL:

BRAČOLEUM, INSEL BRAČ IN KROATIEN

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL GGA | STYRIAN PUMPKIN SEED OIL:

AUS DEN GENUSSREGIONEN ÖSTERREICHS

Kennzeichnung von Allergenen | Identification of allergens

A = Glutenhaltiges Getreide | Grains
containing gluten
B = Krustentiere | Crustaceans
C = Ei | Egg
D = Fisch | Fish
E = Erdnuss | Peanuts

F = Soja | Soy
G = Milch oder Laktose | Milk or lactose
H = Schalenfrüchte | Edible nuts
L = Sellerie | Celery
M = Senf | Mustard
N = Sesam | Sesame

O = Sulfite | Sulphites
P = Lupinen | Lupines
R = Weichtiere |
Molluscs