



Herzlich Willkommen im



Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag: 11:00 - 21:30

Durchgehend warme Küche von 11:30 - 20:30

Montag & Dienstag

Ruhetag

Suppen:

	kl.	gr.
Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse		
<u>Einlage zur Wahl:</u> Leberspätzle, Fritatten o. Grießnockerl		
	€ 6,50	€ 9,50
Tomatencremesuppe		
mit Sahnedupfer und Croutons	€ 6,50	€ 9,50

Vorspeisen: Wir servieren unsere Vorspeisen mit ofenfrischem Baguette

Bruschetta (ital. Tomatenbrot) mit Rucola, aglio, Grana Padano	€ 11,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Oliven, Grana Padano und Champignons	€ 14,50

Salate:

Bunte **Salatschüssel** mit Balsamicodressing
serviert mit Steinofenbaguette

	Klein	Groß
ohne Topping	€ 9,50	€ 15,50
mit Ziegenfrischkäse	€ 12,50	€ 17,50
mit Putenbrustfiletstreifen	€ 14,50	€ 19,50
mit Garnelenspieß	€ 17,50	€ 21,50
mit Rinderfiletstreifen	€ 18,50	€ 22,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Pasta, Teigwaren & vegetarische Gerichte:

Schinkennudeln mit Speck, Ei und Zwiebel	€ 15,50
Knödel-Tris (Spinat-, Tomate- und Kräuter-Knödel) mit zerl. Butter und Grana Padano serviert	€ 17,50
Russer's Käsespätzle mit kl. Salatbowl	€ 17,50
Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse	€ 18,50
Pommes Frites im BIO-Öl frittiert	kl. € 4,90 gr. € 9,50

Gebacken:

„Fish & Chips“ - Backfisch, Pommes, Dip, Zitrone	€ 17,50
Schnitzel „Wiener Art“	
- vom Landschwein	€ 18,50
- von der Pute	€ 19,50
- Cordon Bleu	€ 19,90
Steirisches Backhendl mit Schmand-Remoulade	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	€ 27,50

Schnitzel, Backhendl und Cordon-Bleu werden mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenschnitz serviert.

Wirtins Leibspeise:

In Knoblauch-Kräutermarinade **gegrillte Garnelen**
mit Salatschälchen, Kräuterbutter, Zitrone und Steinofenbaguette

3 St. = € 19,50

6 St. = € 29,50

9 St. = € 35,90

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Steaks und Grillgerichte:

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter, BBQ-sauce, kl. Salat und Baguette o.ä.

Gegrillte Spareribbs mit BBQ-Sauce	€ 18,50
300g Lendensteak vom Landschwein	€ 19,50
300g Putensteak aus Freilandhaltung	€ 22,50
350g Hochrippensteak vom Weiderind	€ 29,90
250g Filetsteak vom Weideochsen	€ 34,90
Grillteller - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute	€ 29,50

Schmorgerichte und Braten:

Sauerbraten vom Weiderind mit Butterspätzle	€ 18,50
Saftige Rinderroulade mit Butter-Kartoffeln	€ 19,50
Resche 1/4 Bauernente mit Serviettenknödel und Soß' aus dem eignen Bratensafterl	€ 19,90
Empfehlung: Beilagen zur Auswahl Port. Blaukraut, Port. Kartoffel-Gurkensalat, kl. Beilagensalat	€ 5,50

Nur am Samstag und Sonntag

Ofenfrisches Bierbratl (Wammerl) vom Landschwein mit Krusperl, Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel	€ 17,50
Kl. Beilagensalat	€ 5,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P



Schmankerlmenü:

Ab 2 Personen

Festtagssuppe

Grießnockerl, Leberspätzle, Fritatten, Gmias

Bauernreindl

mit rescher Ente, Rinderroulade, Blaukraut,
Serviettenknödel und Braumeistersauce

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster, Apfelkompott und Beeren

€ 32,50 p.P.

Desserts aus unserer Strudelbäckerei

Sissi's **Kaiserschmarrn** Kl. € 13,50 groß € 16,50
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Wiener Platte (nur auf Vorbestellung!) - Topfenpalatschinken, Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Vanilleeis und Beeren

Ab 2 P. p.P. € 12,50

Bauernkrapfen „Auszogne“ € 4,50

3 Kugeln **Vanilleeis** mit Waldbeeren € 10,50

Dreierlei **Sorbet** mit Beerensalat € 12,50
(Mango, Zitrone, Himbeere)

Eisdessert mit frischen Beeren und Amarena-Kirschsoße

Erdbeer-Vanille-Törtchen € 8,50

Haselnuss-Schoko-Eisdessert € 9,50

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen unseren
Kuchen aus der Kuchenvirtine

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Von 11:00 - 12:00 und 14:30 - 17:30

servieren wir Ihnen gerne auch unsere

Brotzeiten und Würstlgerichte

Brotzeiten:

Schweizer **Wurstsalat** mit Bergkäs, € 13,50

Bayrischer **Wurstsalat** € 12,50

Brettljause mit Bergkäs,

Kaminwurzeln und Tiroler-Speck, Gurkerl und Brot € 16,50

Kasbrettl mit 3-erlei Rohmilchkäse € 17,50

Speckplatte - mit Tirolerspeck € 18,50

Aus der Würstkuchl:

6 St. **Rostbratwürstl** mit Sauerkraut € 14,50

Weißwürste mit Brezn und Hausmacher Senf (süß) 1Paar € 9,50

3 Stck € 13,50

Wiener Würstl mit Semmel/Brot und Senf

1 Paar € 9,50

2 Paar € 12,50



Für Gruppen a la Carte Ab 7 Personen

Suppe zur Wahl

Grießnockerlsuppe oder Tomatensuppe € 6,50

Bunte **Salatschüssel** mit Balsamicodressing
serviert mit Steinofenbaguette

	Klein	Groß
ohne Topping	€ 9,50	€ 15,50
mit Ziegenfrischkäse	€ 12,50	€ 17,50
mit Putenbrustfiletstreifen	€ 14,50	€ 19,50

Hauptgerichte

Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse € 18,50

Sauerbraten vom Weiderind mit Butterspätzle € 18,50

Saftige **Rinderroulade** mit Butterkartoffeln € 19,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein
mit Kartoffel-Gurkensalat € 18,50

Steirisches Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat
und Schmand-Remoulade € 19,50

Grillteller - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute
mit Baguette, Kräuterbutter BBQ-Sc. € 29,50

Dessert

Sissi's **Kaiserschmarrn** Kl. € 13,50 groß € 16,50
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Wünschen Sie eine andere Auswahl für Ihre Reservierung ab 6P, so bitten wir Sie um vorherige Menüabsprache. (min. 2 Tage vorher)

Getränke:



Allgäuer Schäffler Biere

Helles vom Fass	0,5l	€ 4,50
Dunkles Hausbier	0,5l	€ 4,70
Radler	0,5l	€ 4,40
Hefeweißbier	0,5l	€ 4,70
Dunkler Weißbier	0,5l	€ 4,70
Russen	0,5l	€ 4,70
Cola-Weizen	0,5l	€ 4,90
Alk. freies Weißbier	0,5l	€ 4,70
Holder-Weiße alkfr.	0,5l	€ 4,70



Weinschorle weiß und rosé	0,33l	€ 4,90
---------------------------	-------	--------

Weine, 2 Seiten weiter... :-)

Gin Tonic	4cl	€ 8,90	Aperol-Sprizz	0,25l	€ 8,50
Obstbrände, Enzian, Kräuterschnaps etc.				2 cl	€ 4,50

Getränke:

Adelholzener Bio-Saftschorlen	0,25l	0,5l
Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	€ 3,90	€ 4,90
Tafelwasser (still oder sparkling)	0,5l	€ 3,80
Cola Mix	0,5l	€ 4,20
Orangenlimo, Cola, Cola-light, Cola-zero	0,2l	€ 3,50
Kräuterlimonade	0,33l	€ 3,90
Adelholzener PET Softdrinks (nur To Go)	0,5l	€ 3,00

Wir beziehen unsere Getränke von unserem regionalem

Partner für Limonaden und Getränkelogistik „Getränke Zimmermann“ in Roßhaupten



Kaffee:

Espresso	€ 2,40
doppelter Espresso	€ 3,80
Tasse Kaffee	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,60
Milchkaffee	€ 4,20
Tasse Tee	€ 3,20
Haferl Kakao	€ 4,20

SEKT/PROSECCO/PICCOLO

	0,2l	0,375l	0,7l
Fürst von Metternich	9,50		
Mionetto Prosecco	8,50		
Vino Spumante Bianco extra dry			24,50

WEISSWEINE

	0,25l	0,5l	0,75l
Grüner Veltliner AT-Weinviertel / Pfaffl	6,50	12,50	
<i>Trocken / frisch / fruchtig / saftig / unkompliziert / leichter Körper</i>			
Grauburgunder DE-Baden / VDP Heitlinger	7,00	13,50	
<i>Trocken / mittelkräftig / elegant / milde Säure / feinfruchtig</i>			
Chardonnay DE-Rheinessen / Meiser	8,50		25,00
<i>Trocken / gehaltvoll / cremige Textur / exotische Frucht / komplex</i>			
Terre di Tufi Toscana/ Teruzzi			39,00
<i>komplex/ kräftiger Körper/ weich ausgeprägt</i>			
Montecillio Verdejo S-Rueda			34,00
<i>Frisch/ fruchtig / intensiv</i>			

ROSE

Pink Rosé by Lea Metzger
DE-Pfalz / Uli Metzger

0,25l	0,5l	0,75l
8,00		23,00

Halbtrocken / frisch / fruchtig / süffig aber elegant / nach roten Beeren

RÖTWEIN

Merlot
IT-Umbrien / Selva Volpina

0,25l	0,5l	0,75l
6,00	11,50	

Trocken / mittelkräftig / harmonisch / rund / zugänglich / zarte Waldbeeren

Zweigelt
AT-Weinviertel / Pfaffl

6,50	12,50	
------	-------	--

Trocken / mittelkräftig / vollmundig / weiche Tannine / fruchtiger Charakter / dezente Würze

Primitivo di Manduria
IT-Apulien / San Marzano

9,80		28,00
------	--	-------

Vollmundig / kräftig / Ausbau im Barrique / Aromen von Zwetschge, Cassis, Vanille

Mouton Cadet Reserve Pauillac

Südfrankreich / Baron P. de Rothschild

33,00

Vollmundig / harmonisch / Ausbau altes Eichenfaß / Brombeere, Schokolade, Kirsche



Übernachten und Urlaub auf dem



Doppelzimmer (2P) o. Frühstück:	€ 135,00	in der Nebensaison
	€ 168,50	in der Hauptsaison Mai bis Okt. Sowie in der Oster- und Weihnachtszeit
Frühstück		von 08:00 - 09:30
f. Hausgäste:	pro P. € 15,00	A la carte pro P. € 19,00
Wohnmobilstellplatz 1 Nacht:	€ 29,00	Oktober - März
	€ 39,00	April - September

Inkl., Strom, Wasser, Grauwasser, WC und Dusche

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Hofmenü

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl, Leberspätzle,
Fritatten und Suppengmias

Brandstätthof-Reindl

Knuspriger Entenbraten, Rindsroulade, Herrengulasch
Blaukraut, Serviettenknödel, Kartoffelsalat, Bratenjus

Wiener Naschereien

Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Topfenpalatschinken
Vanillesauce, Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

€ 39,50

Menüs für Veranstaltungen, Feiern etc. ab 6 Personen

Schmankerlmenü

Tomatensuppe

mit Sahnedupfer, Croutons, Kräuter

Saiblingsfilet

gegrillt mit Tomaten-Lauchgemüse, Safrankartoffel

Sissis Kaiserschmarrn

Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

€ 39,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Klassiker-Menü

Feldsalat

mit Balsamicodressing, Speck, Croutons, Kräuter

Schnitzel „Wiener art“

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenschnitz

Vanilleeis

mit Sahnedupfer, Beeren und Hippe

€ 34,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Vegetarisches Menü

Gemüsesuppe

mit Croutons, Kräuter

Spinatspätzle

mit Vogelsalat und Schwammerlrahmsauce

Russer's knusprige Buchteln

mit Vanillesauce und Beeren

€ 33,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Feinschmecker-Menü

Rindercarpaccio

mit Trüffelmarinade, Parmesan, Pesto Croutons, Kräuter

Russer' Seafood

mit Hummer, Dorade, Jakobsmuschel, Tiger Prawans, Südfrüchten, Safrankartoffel

Dessertvariation

Im Glaserl serviert

Schokomousse, Eierlikör-Creme, Kaiserschmarrn

€ 59,50