

Die Vorspeise

- Carpaccio von marinierten Rinderfilet-Scheiben (G)**
mit extra Virgin Olivenöl, Kräutersalat, Parmesan Späne und geschmorten
Kirschtomaten verfeinert mit Balsamico € 13,90
- Ziegenkäse im Speckmantel (C,G,L,M)**
auf kleinem Blattsalat mariniert mit Steirischem Kürbiskernöl
und getrockneten Tomaten € 12,90
- Blattsalat mit Wieser Kräutermix (C,G,L,M)** € 4,30
- Gemischter Salat (C,G,L,M)** € 5,20

Die Suppe

- Kräftige Rindsbouillon Wahlweise**
- Kräuterflädle – Schnittlauch (A,C,L)** € 4,50
Leberspätzle – Schnittlauch (A,C,L,G) € 4,50
- Knoblauchschaumsuppe (A,C,L,G)**
mit Frittierten Steinpilzravioli € 5,50

Der Salat

- Üsr Dorfwirt Salat (C,G,L,M)**
Großer, bunter Salatteller an French Dressing mit Sautierten Hühnerbruststreifen
und zinem Hauch von Curry verfeinert € 12,90
- Gusto Salat (A,C,G,L,M)**
In Kräuterbutter gebratene Riesen-Garnelen
auf knackigem Blattsalat – Wildkräuter und
Essig-Öl Dressing 5 Stück € 19,10
- Baekhendl Salat (A,C,L,M)**
Gebackene Hühnerbruststreifen auf Buntem Blattsalat, Kürbiskernöl,
Kürbiskerne und Tomaten € 13,90
- Fitnesssteller (C,G,L,M)**
Großer Blattsalat an French Dressing mit Tranchiertem Hühnerbrustfilet
vom Grill und 2-erlei Tomaten € 13,50

Jede Beilagen Änderung € 1,50

Beilage Extra € 4,00

Die Traditionelle Meister Stücke

| | |
|--|--------------------|
| Zarte Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ (A,C,G,L) in feiner cremiger Paprika-Rahmsauce mit Pilzen und Butterspätzle, garniert mit Creme Fraiche | € 24,90 |
| Zwiebelrostbraten (C,L,O) Vom Angus Rind an kräftiger Rotweinsauce mit 2-erlei Zwiebel geschmort und Knusprig, dazu Speckbohnenbündel und Kartoffelrösti | € 20,90 |
| Geschmortes Kalbsrahmgulasch (A,C,G,L,M) Vom Ländle Milchkalb mit Eierspätzle und Creme Fraiche | € 19,70 |
| Zartes Entrecote aus der Genussregion „Alpenvorland Rind“ (A,C,G,O) Rosa gebraten auf Whisky-Honigsauce mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse | € 23,90 |
| Gebrillte Jungschweinsrücken Steak tranchiert (C,G,L,M) auf Pilz Ragout mit Pommes Frites | € 16,80 |
| Gebackenes Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,L,M) Mit Pommes Frites Mit Salat | € 14,20 € 14,80 |
| Knusprig Gebackenes Cordon Blau vom Schwein (A,C,G,L,M) Mit Saftschinken und Käse gefüllt Mit Pommes Frites Mit Salat | € 15,60 € 16,20 |
| Spareribs „Üsr Dorfwirt“ (C,G,L,M) Knusprige Schweine-Ripperei mit Rustico Pommes, dazu gemischter Salat und pikanter Grillsauce mit Chili Verfeinert (C,G,L,M) | € 18,90 |
| Hausgemachte Käsespätzle (A,C,G,L,M) Mit Röstzwiebeln und grünem Salat oder Apfelmus | € 13,90 |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--------|
| Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A,C,G,L,M) | € 7,50 |
| Fischstäbchen mit Pommes frites (A,C,G,L,M) | € 7,50 |
| Chicken frites mit Pommes frites (A,C,G,L,M) | € 7,50 |
| Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce (A,C,G,L,M) | € 7,50 |

Die Gaumenschmecker

Mohr im Hemd (A,C,G,H)

Mit Vanilleeis, garniert mit Schokosauce und Schlagobers

€ 7,20

Gebäckene Apfelküchle (A,C,G,H)

Mit Zimtucker, Vanilleeis und Rahm

€ 7,80

Schokoladenkuchen (A,C,G,H)

Törtchen aus Dunkler Schokolade und Kakaomasse mit einem Flüssigen Schokoladenkern

€ 8,90

Zitronensorbet (G)

Mit Wodka oder Prosecco

€ 6,50

Zweikugeln Vanilleeis (C,G,H)

Beträufelt mit 8 Jahre altem Aceto Balsamico die Modena garniert mit Sahne

€ 4,40

Zweikugeln Vanilleeis (C,G,H)

Beträufelt mit Steirischem Kürbiskernöl

€ 4,40

Heiße Liebe (C,G,H)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Rahm

€ 6,90

Coupe Dänemark (C,G,H)

Vanilleeis mit Schokosauce und Rahm

€ 6,80

Gemischtes Eis (C,G,H)

€ 3,60

Gemischtes Eis mit Sahne (C,G,H)

€ 4,20

Kinders Eis (C,G,H)

Smarties Eis

€ 3,50

Aperitif - Longdrinks

| | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| Campari | 0,04l | 3,60 € |
| Campari Orange oder Soda | 0,04l | 3,90 € |
| Prosecco - Sekt | 0,10l | 3,90 € |
| Prosecco - Sekt Orange | 0,10l | 4,20 € |
| Hugo | 0,25l | 4,70 € |
| Aperol mit Weißwein oder Prosecco | 0,25l | 4,80 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|-------|--------|
| Römerquelle – mit oder ohne Kohlensäure | 0,30l | 3,00 € |
| Römerquelle – mit oder ohne Kohlensäure | 0,75l | 5,70 € |
| Soda | 0,30l | 2,50 € |
| | 0,50l | 3,10 € |
| Soda Zitronen | 0,30l | 2,90 € |
| | 0,50l | 3,40 € |

Flaschen 0,30l

| | | |
|---|-------|--------|
| Almdudler, Cola Zero | | 2,90 € |
| Spezi, Fanta, Cola, Rauch Eistee Pfirsich | 0,30l | 2,90 € |
| | 0,50l | 3,60 € |
| Fruchtsäfte Pur | 0,20l | 3,30 € |
| | 0,50l | 3,90 € |
| Fruchtsäfte mit Leitungswasser | 0,20l | 3,00 € |
| | 0,50l | 3,50 € |
| Fruchtsäfte mit Soda | 0,30l | 3,10 € |
| | 0,50l | 3,60 € |
| Bitter Lemon | 0,20l | 2,90 € |
| Holundersirup mit Leitungswasser | 0,30l | 2,70 € |
| | 0,50l | 3,30 € |
| Holundersirup mit Soda | 0,30l | 3,10 € |
| | 0,50l | 3,50 € |

Bier „Frastanzer“

| | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| Bier vom Fass (A) | 0,20l | 2,50 € |
| | 0,30l | 3,10 € |
| | 0,50l | 3,70 € |
| Radler süß oder sauer (A) | 0,30l | 3,10 € |
| | 0,50l | 3,70 € |
| Franziskaner Hefeweizen (A) | 0,30l | 3,30 € |
| | 0,50l | 3,90 € |
| Cola-Weizen | 0,50l | 3,90 € |
| Flaschen Bier | | |
| Frastanzer Kellerbier (A) | 0,50l | 3,90 € |
| Franziskaner Hefe Alkoholfrei (A) | 0,50l | 3,90 € |
| Frastanzer Alkoholfrei (A) | 0,50l | 3,90 € |

Spirituosen

| | | |
|-----------|-------|--------|
| Marille | 0,02l | 2,10 € |
| Williams | 0,02l | 2,10 € |
| Obstler | 0,02l | 2,10 € |
| Ramazotti | 0,02l | 2,10 € |

Kaffee aus Italien „Segafredo“

| | |
|----------------------------------|--------|
| Espresso | 2,90 € |
| Tasse Kaffee | 3,10 € |
| Cappuccino (G) | 3,50 € |
| Kaffee Latte (G) | 3,70 € |
| Heiße Schokolade, Ovomaltine (G) | 3,60 € |

Tee von der „Teekanne“

| | |
|---|--------|
| Schwarztee, Pfefferminztee, Kamillentee, Hagebuttentee, 8 Kräutertee, Grüntee, Früchtetee | 3,10 € |
|---|--------|

Weißwein

| | | | |
|---|---------|-------|---------|
| Grüner Veltliner Hagen (O) | | 1/8l | 3,10 € |
| Landwein aus Österreich, trocken, spritzig | | 1/4l | 5,90 € |
| Prosecco Spumante D.O.C. (O) | | 0,10l | 3,30 € |
| Venetien, Fein-perlendes Mousseux, Nobél, finessenreiche Struktur | Flasche | 0,75l | 22,00 € |
| Pinot Grigio D.O.C. (O) | | 1/8l | 3,90 € |
| Friaul, Trocken, leichter, fruchtiger Geschmack, zarte, hellgelbe Farbe mit Goldschimmer lebendig und angenehme Säure | Flasche | 0,75l | 23,00 € |
| Grüner Veltliner „Ried Gärtling“ (O) | | 1/8l | 4,40 € |
| NÖ Helltes Goldgelb mit Grünreflexen, fruchtige Nase mit zarter Pfefferwürze mit angenehmen Säurestruktur | Flasche | 0,75l | 26,00 € |
| Weißwein gespritzt süß oder sauer (O) | | | 3,20 € |

Rotwein

| | | | |
|---|---------|-------|---------|
| Hagen Zweigelt Landwein aus Österreich (O) | | 1/8l | 2,90 € |
| | | 1/4l | 5,60 € |
| Dolcetto d'Alba D.O.C. (O) | | 1/8l | 4,60 € |
| Piemont, in der Farbe zeigt er ein Rubinrot, animierendes Fruchtbukett mit floralen Nuancen, begleitet von Tanninen und Mandelnoten | Flasche | 0,75l | 27,00 € |
| Sicilia Rosso IGT (O) | | 1/8l | 4,10 € |
| Sizilien, zartes Fruchtbukett mit würzigen und floralen Anklängen, samtiger Körper | Flasche | 0,75l | 24,00 € |
| Blauer Zweigelt (O) | | 1/8l | 3,90 € |
| NÖ, gereifter Zweigelt mit fruchtigen Rotbeeraromen feinen Tanninen und vollem Abgang | Flasche | 0,75l | 23,00 € |
| Rotwein gespritzt süß oder sauer (O) | | | 3,20 € |