

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Gemüse und

... Frittaten oder Nudeln A,C,G,L 4,20

Rindsuppentopf mit Gemüse und

... Leberknödel A,C,G,L 5,00

... Spinatknödel A,C,G,L 6,00

... Speckknödel A,C,G,L,M,O 6,00

Klare Gemüsesuppe „Hausmacher Art“,
mit Gemüseeinlage -

5,-



Liebe Gäste!

Auf unserer Speisekarte finden Sie keinerlei Fertigprodukte, soweit als möglich wird alles mit marktfrischen Produkten oder Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten selbst zubereitet.

Wie in jeder guten Küche werden alle Speisen frisch zubereitet.

Daher bitten wir um Verständnis, wenn an stark frequentierten Tagen eine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Unser Team ist stets bemüht Ihnen unsere Speisen und Getränke so rasch als möglich zu servieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns!

Ihre Familie Märx-Dietrich



A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Soja,
G Milch und Laktose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Sulfite, **P** Lupine,
R Weichtiere, **(-)** keine Allergene anzuführen

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. April 2024

Knödeliges

Speckknödel mit Sauerkraut (A,C,G,L,M,O) 12,00

Hascheeknödel mit Sauerkraut (A,C,G,L,M,O) 10,50

Spinatknödel mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce (A,C,G,L) 12,00



Fertige Speisen

Ritschert, Kärntner Eintopfgericht aus Rollgerste, Kichererbsen, roten Bohnen und Gemüse, serviert mit Salzerdäpfeln (A) 10,50



Karotten-Fisolengulasch, Eintopfgericht aus Karotten und Fisolen, serviert mit Salzerdäpfeln (+) 9,50



Linzen mit Serviettenknödel und hartgekochtem Ei (A,C,G) 9,50



Jägerlinzen, Linzen mit Gulaschfleisch, Serviettenknödel und Ei (A,C,G,L) 12,50

Gulasch vom Schwein mit Serviettenknödel (A,C,G,L) 12,00

Traditionelle Gerichte

Spinat mit Spiegelei und Rösterdäpfeln (C) 10,50



Schweinsbraten, (A,C,G,L,M,O)

Bauchfleisch und Schopf, mit Sauerkraut und Serviettenknödel 13,00

Beuschel vom Schwein, mit Serviettenknödel (A,C,G,L,O) 12,00

Rindsbraten (+)

„slow – cooked“

12 Stunden langsam niedrigtemperaturgegart, in Blauburger- Wurzelsauce mit bunten Spiralen (A,C) und Riffelkarotten

18,00

Alt Wiener Tafelspitz (C,G,L,M)

in kräftiger Rindsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Rösti, Spinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

24,00

Gebackenes, Gebratenes und Kaltes

Wiener Schnitzel, vom Tullnerfelder Schweinskarree
mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O 13,50

Hühnerschnitzel. Gebackenes Hühnerfilet vom Steirischen Huhn
mit gemischtem Salat und Knoblauch- Kräutersauce A,C,G,L,M,O 14,50

Bärlauchwiener, Karreeschnitzel in
Bärlauchpanade mit Hüttenchips und Schnittlauchsauce A,C,G,L,M,O 15,-

Hausgrörtl, würziges Pfannengericht aus verschiedenen Knödeln,
Faschiertem, Erdäpfeln, Schweinsbraten und Eiern.
Serviert mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O 13,-



Gemüselaibchen, hausgemachte Laibchen aus Erdäpfeln,
Käse, Karotten und verschiedenem Gemüse aus dem eigenen Garten,
serviert mit gemischtem Salat & Knoblauch-Kräutersauce C,L,M,O 12,50



Gebackene Gemüsevariation
mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce A,C,G,L,M,O 12,50



Salatplatte, große Platte mit verschiedenen hausgemachten Salaten,
mit hartgekochtem Ei und Semmel A,F,C,G,L,M,O 12,50

Holzkechtpfandl,
Fleischbällchen in Champignonsauce mit Speckwürfeln,
dazu Braterdäpfeln und Broccoliröschen C,G,L 14,50

Grillplatte, Rostbraten, Hühnerfilet, Schweinsmedaillons und
Frankfurter gegrillt, mit Braterdäpfeln, Buttergemüse, Guacamole
und Cocktailsauce C,M 24,-

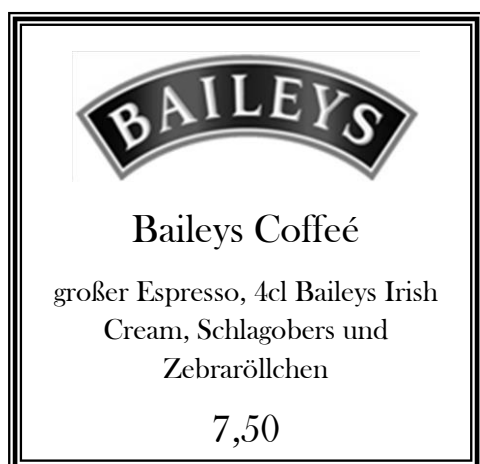
Hüttenchips (-)
Hausgemachte Erdäpfel-Rohscheiben, frittiert,
mit Schnittlauchsauce (C,G,L,M)
4,-

Beilagen,
Salate, Erdäpfeln, Reis oder Knödel A,C,G,F,L,M,O 4,-

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. April 2024

Kaffee & Tee

Melange, klassischer Wiener Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum	G	4,20
Cappucino, italienische Kaffeespezialität aus einem Espresso und Milchschaum	G	4,20
Häferlkaffee, kleiner Espresso mit einer Extraportion Milchschaum	G	4,70
Café Latte Machiato, Glas heiße Milch mit Milchschaum und einem Espresso	G	5,00
Kleiner Brauner/Espresso	G/-	3,40
Großer Brauner/Espresso	G/-	5,20
Verlängerter Brauner/Espresso	G/-	3,70
Einspanner, großer Espresso mit Schlagobers	G	5,90



*alle Kaffeevariationen sind auch koffein- oder laktosefrei und mit
Hafermilch erhältlich*

Kakao	G	3,50
Hagebutten-, Fenchel-, Pfefferminz-, Schwarz-, Früchte-, Grüner – oder Kamillentee	-	3,00
Haustee in der Kanne, natürlicher Tee aus verschiedenen Kräutern aus dem eigenen Garten. Serviert in der Teekanne	-	4,20
Teewasser	-	2,00

Schlagobershaube am Kaffee	G	1,00
Portion frisch gepresste Zitrone	G	1,00
2cl Rum	G	2,00

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. April 2024

Hausgemachte Mehlspeisen

Handgewutzelte Mohnnudel mit Quittenmus, Hollerkoch, Apfelmus oder
Zwetschkenröster A,C 8,00

Germknödel mit Mohn/Zucker A,C,G 7,00
mit Vanillesauce A,C,G 8,50

Warmer Topfenkuchen A,C,G 4,50



Handgezogener Apfelstrudel A 4,50

Haustorte, Schokotorte A,C 4,50

Mohntorte A,C 4,50

Vollkorn Fruchtekuchen mit kandierten Früchten A,C,H 3,50

... mit Schlagobers G + 1,00

... mit Vanillesauce A,C,G + 1,50

... mit Apfel- oder Quittenmus, Hollerkoch
oder Zwetschkenröster G + 1,50



Eisspezialitäten

... in Glas oder Tasse

Eiskaffee oder Eisschokolade, Vanilleeis, schwarzer Kaffee oder Kakao mit Schlagobers und Holhippen	A,C,G	5,50
Affogato, eine Kugel Vanilleeis mit heißem kleinen Espresso	A,C,G	4,90
Eierlikör Eiskaffee, Vanilleeis mit Kaffee, Schlagobers, Eierlikör und Zebraröllchen	A,C,G	7,00

... im Eisbecher

Coup Dänemark, Vanilleeis mit Schlagobers, Schokosauce und Eiswaffel	A,C,G	5,00
Steirer Eis, Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Eiswaffel	A,C,G	5,00
Hauseisbecher, Vanilleeis mit hausgemachtem Himbeerragout, Schlagobers und Eiswaffel	A,C,G	6,00
Eierlikörbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers, Zebraröllchen und Eiswaffel	A,C,G	6,50
Zwergelbecher, Vanille- & Schokoladeneis mit Schlagobers, Smarties und Eiswaffel	A,C,G	4,00



Holhippen (3 Stk.) oder Eiswaffel (5 Stk.) A,C,G 1,50

Gerne erhalten Sie Eskimoeis in unserem Kiosk oder an der Schank

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb



0,25l (-)

3,40

Apfel-Hollerblütensaft, Bio Apfelsaft mit hausgemachtem Hollersaft 0,25l (-)

3,40

Hausgemachte Fruchtsäfte (-)

Erdbeer-Apfel-Banane

Apfel-Orange-Karotte

Apfel-Quitten

Marille-Kirsch-Apfel

Pfirsich-Apfel-Himbeer

Apfel-Weintraube-Ribisel

0,25l 3,80

Limonaden und Mineralwasser

Almdudler oder Almdudler zuckerfrei

0,33l Flasche (-)

3,60

Keli, Cola, Cola zuckerfrei, Himbeer, Ananas,
Marakuja, Orange und neu, **Zitrone oder Marille**

0,33l Flasche (-)

3,60

Hausgemachter Eistee Zitronenmelisse

0,33l Flasche (-)

3,60

Vöslauer Mineralwasser, prickelnd oder still

0,33l Flasche (-)

3,20

Sodawasser

0,25l (-)

1,40

Grunderwasser

0,25l (-)

0,80

Jugendgetränke

Hollerlimonade, aus eigener Erzeugung mit Kohlensäure

0,25l (-)

1,90

Soda-Zitrone, mit frisch gepresster Zitrone

0,25l (-)

1,90



Pils, hell, dunkel oder gemischt, vom Fass

Holler Radler, vom Fass

Export

Luftikus (Alkoholfrei)

Biere & Radler

Krüge, 0,5l (A) 4,90

Seidel, 0,3l (A) 3,10

Krüge, 0,5l (A) 4,90

Seidel, 0,3l (A) 3,10

Flasche, 0,5l (A) 4,50

Flasche, 0,5l (A) 4,50



Spezial hell, vom Fass



Krüge, 0,5l (A) 5,40

Seidel, 0,3l (A) 3,30

Weißbier, hell, dunkel oder Alkoholfrei

Flasche, 0,5l (A) 4,90

Bergbock, helles Bockbier, 6,9 % Vol Alc

Flasche, 0,5l (A) 5,60



Naturradler, Zitrone

Flasche, 0,5l (A) 4,80

Gustl Kellerbier, „Zwickl“, im Steinkrug

Flasche, 0,5l (A) 4,80

Ruperti Dunkel, das karamelfarbene

Flasche, 0,5l (A) 4,80

Suffikator, dunkler Doppelbock, 7,3 % Vol Alc

Flasche, 0,5l (A) 5,60

Rupertus, Weizenbock, 7,0 % Vol Alc



Flasche, 0,5l (A) 5,60



TRUMER PILS

Flasche, 0,3l (A) 3,60

Wein & Most

Blauer Portugieser oder Grüner Veltliner	(O)	1/8l	2,70
G'spritzter weiß oder rot	(O)	1/4l	3,40
Kaiserspritzer, G'spritzter mit Hollersaft	(O)	1/4l	3,90
Bauernmost, Apfel-Birnenmost	(O)	1/4l	3,40
G'spritzter Most	(O)	1/4l	2,20

Wein aus der Bouteille

Zweigelt „Ried Neuberg“	(O)	1/8l	4,-
		Flasche 0,75l	24,-
Riesling „Ried Steinperz“	(O)	1/8l	4,-
		Flasche 0,75l	24,-

Winzerhof Kurzreiter, Retz/Unternalb

Schaumweine

Schlumberger Brut oder Rosé	(O)	Flasche 0,7l	36,00
Schlumberger Piccolo, Brut	(O)	Flasche 0,2l	9,80
 Prosecco DOC Treviso Brut	(O)	Flasche 0,7l	19,50

Gelbranntes, Angesetztes, Bitter

Gerti und Peter Hundsbichler, Grünalm, Zillertal

Kirschbrand, Meisterwurz, Alm Heuschnaps, Zirbenbrand, Enzian oder Williams Birne	(-)	2 cl	2,50
--	-----	------	------

Selbst Angesetztes

Fichte, Brennnessel, Nuss, Holler oder Buchenblatt	(-)	2 cl	2,50
---	-----	------	------

❧ BITTER ❧

Ramazzotti (-), Fernet-Branca (O)		2 cl	3,00
-----------------------------------	--	------	------