



Öffnungszeiten

Unsere Sommeröffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag!

Mittwoch bis Sonntag geöffnet
von 11 Uhr bis 21 Uhr

Durchgehend warme Küche
von 11:30 Uhr bis 20 Uhr

Tischreservierung empfohlen!

Unsere Winteröffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag!

Mittwoch bis Sonntag geöffnet
von 12 Uhr bis 20 Uhr


Durchgehend warme Küche
von 12 Uhr bis 19:30 Uhr

Tischreservierung empfohlen!

Tagesempfehlung

**Auf unserer Tageskarte finden Sie
täglich wechselnde Schmankerl
und saisonale Speisen**

Jeden Sonntag
frische Bauernente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
solange der Vorrat reicht!



Neitz gelöffelt

Tafelspitzbrühe vom frisch gekochten Tafelspitz mit Frittaten oder Leberknödel oder Grießnockel und Gemüsestreifen	6,28
Altwiener Erdäpfelsuppe mit Wiener Würstl	7,28

Gabelweise frische Salate

Portion knackige Blattsalate mit Joghurt-Hausdressing	3,94
Portion gemischter Salat mit Joghurt-Hausdressing	klein 5,54 groß 7,98
Portion frischer hausgemachter Erdäpfelsalat	4,34
Portion frischer hausgemachter Erdäpfelsalat mit Vogersalat und Kürbiskernöl	5,34
Steirischer Backhendlsalat gebackene Hendlbrust in feiner Kürbiskernpanade dazu frischer hausgemachter Erdäpfelsalat und Vogersalat mit Kürbiskernöl	15,98
Großer bunter Salatteller mit gegrillter Hendlbrust	15,98
Portion steirisches Kürbiskernöl	2,00

Vegetarisch und aus dem Fluss

Tiroler Käsespätzle mit viel Käse, Rahm und knusprigen Röstzwiebeln dazu Blattsalate	13,80
Zanderfilet vom Grill an mediterranem Gemüse dazu Petersilieerdäpfel	20,80
hausgemachte Spinatknödel auf mediterranem Gemüse und frisch geriebenem Grana	13,80

Innere Werte

Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln, Majoran und Natursoße dazu Petersilieerdäpfel	17,94
Kalbsleberschnitte vom Grill an Natursoße, Röstzwiebeln, gebratene Apfelscheibe mit Preiselbeeren dazu Erdäpfelpüree	20,80
Blunzn (hausgemachte Blutwurst) gebraten mit Sauerkraut, Erdäpfelpüree und gebratene Apfelscheibe	13,80
herzhaftes Blunzengröstl mit Erdäpfel und Sauerkraut im Pfandl serviert	13,80
geröstete Hähnchenleber mit Zwiebeln und Kräutern in Rahm dazu Petersilieerdäpfel	13,80

Beilagen

Portion Erdäpfel	3,00	Preiselbeeren	2,00	Erdäpfelschmarrn	3,80
Knödel	3,00	Senf, Ketchup	1,20	Apfelmus	2,00
Gemüse	3,00	Kren, Mayonese	1,20	Spätzle	3,00

Havel's Schnitzel - Unser Original seit 2010

hauchdünn von Hand geklopft, paniert und in Butterschmalz gebacken

vom Schwein	200g	10,99
oder	400g	18,99

Dazu empfehlen wir	Erdäpfel-Vogerlsalat mit steirischem Kernöl	5,34
	kleiner gemischter Salat	5,54

Spezialität des Hauses

Wiener Tafelspitz serviert im Kupferpfandl
mit Apfeln, Schnittlauchsoße und Erdäpfelschmarrn 21,98

Wiener Backendl mit Knochen
mit der Haut knusprig-goldgelb gebacken (paniert)
dazu Erdäpfel-Gurkensalat 16,98
(wird frisch zubereitet - Wartezeit je nach Geschäft)

ausgelöstes Backendl
zarte ausgelöste Hendlbrust ohne Haut, goldgelb gebacken (paniert)
dazu Erdäpfel-Gurkensalat 16,98
(wird frisch zubereitet - Wartezeit je nach Geschäft)

Südtiroler Rindersaftgulasch
pikant gewürztes Rindersaftgulasch mit Speckknödel 15,98

Wiener Salonbeuscherl
mit Semmelknödel 12,58

Beilagenumbestellung auf Erdäpfelschmarrn 1,80
Gedeck extra 2,00

o geschmackige Jausn

Wurstsalat
in Essig und Öl mit Zwiebelringen dazu Hausbrot 10,93

Schweizer Wurstsalat
in Essig und Öl mit Zwiebelringen und Käsestreifen dazu Hausbrot 11,93

Gemischtes Käsebrot fein garniert
auf dem Holzbrett serviert 10,93

Herzhafter Jausnteller
von allem etwas - Schinken, Wurst, Käse und Butter fein garniert
dazu Essiggurkerl, Tomate und Hausbrot 14,82

Das Leben ist sauer, solange es Nachspeisen gibt

Wachauer Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Puderzucker, dazu Apfelmus
(wird frisch zubereitet - Wartezeit je nach Geschäft)

für 1 Person	10,94
für 2 Personen	19,94
kleine Portion als Dessert	8,44

Palatschinken 7,86
3 Stück mit
Marillenmarmelade
und Puderzucker

Palatschinken 8,99
2 Stück gefüllt
mit cremigem Vanilleeis
dazu Schlagsahne
und Schokosoße

**Wachauer
Marillenknödel 7,96**
3 Stück mit Butterbrösel
und Puderzucker

Zwetschgenknödel 7,96
3 Stück mit Butterbrösel
und Puderzucker

(Knödel werden frisch zubereitet -
Wartezeit mindestens 20 Minuten)

Vanille Spezial 5,20
mit steirischem
Kürbiskernöl

Havel's Affogato 5,40
cremigem Nusseis,
Zimtsahne,
Espresso