Tagesempfehlung

Auf unserer Tageskarte finden Sie täglich wechselnde Schmankerl und saisonale Speisen

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

Öffnungszeiten

Unsere Sommeröffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag!

Mittwoch bis Sonntag geöffnet von 11 Uhr bis 21:30 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11:30 Uhr bis 20:30 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!

Heiß gelöffelt

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

Gabelweise frische Salate

Portion knackige Blattsalate mit Joghurt-Hausdressing		4,94
Portion gemischter Salat mit Joghurt-Hausdressing	klein groß	5,94 7,98
Portion frischer hausgemachter Erdäpfelsalat		4,94
Portion frischer hausgemachter Erdäpfelsalat mit Vogerlsalat und Kürbiskernöl		5,94
Steirischer Backhendlsalat gebackene Hendlbrust in feiner Kürbiskernpanade dazu frischer hausgemachter Erdäpfelsalat und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl		18,98
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hendlbrustfilets		17,98
Portion steirisches Kürbiskernöl		2,00

Vegetarisch und aus dem Fluss

Tiroler Käsespätzle
mit viel Käse, Rahm und knusprigen Röstzwiebeln dazu Blattsalate 15,80

Zanderfilet vom Grill
auf mediterranem Gemüse dazu Petersilieetrdäpfel 24,80

hausgemachte Spinatknödel
auf mediterranem Gemüse und frisch geriebenen Grana 15,80

Innere Werte

Kalbsleber geschnetzelt
mit Zwiebeln, Mayoran und Natursoße dazu Petersilieerdäpfel 20,94

Kalbsleberschnitte vom Grill
an Natursoße, Röstzwiebeln, gebratene Apfelscheibe
mit Preiselbeeren dazu Erdäpfelpüree 22,80

Blunzn (hausgemachte Blutwurst)
gebraten mit Sauerkraut, Erdäpfelpüree
und gebratene Apfelscheibe 15,80

herzhaftes Blunzengröstl
mit Erdäpfel und Sauerkraut im Pfandl serviert 15,80

geröstete Hähnchenleber
mit Zwiebeln und Kräutern in Rahm dazu Petersilieerdäpfel 15,80

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, Mayonnaise	1,20	Spätzle	3,00

Havel's Schnitzel - Unser Original seit 2010

hauchdünn von Hand geklopft, paniert und in Butterschmalz gebacken

vom Schwein	200g	11,99
oder	400g	19,99
Dazu empfehlen wir	Erdäpfel-Vogerlsalat mit steirischem Kernöl	5,94
	kleiner gemischter Salat	5,94

Spezialität des Hauses

geschmorte Rinderbackerl
an feiner Burgunderrahmsoße dazu cremige Südtiroler Polenta
und Blaukraut 21,80

Wiener Backhendl mit Knochen
mit der Haut knusprig-goldgelb gebacken (paniert)
dazu Erdäpfel-Gurkensalat 18,98
(wird frisch zubereitet - Wartezeit je nach Geschäft)

ausgelöstes Backhendl
zarte ausgelöste Hendlbrust ohne Haut, goldgelb gebacken (paniert)
dazu Erdäpfel-Gurkensalat 18,98
(wird frisch zubereitet - Wartezeit je nach Geschäft)

Südtiroler Rindersaftgulasch
pikant gewürztes Rindersaftgulasch mit Speckknödel 17,98

Wiener Salonbeuscherl
mit Semmelknödel 13,58

Beilagenumbestellung auf Erdäpfelschmarrn 1,80
Gedeck extra 2,00

a gschmackige 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 11,93

Herzhafter Jausnteller
von allem etwas - Schinken, Wurst, Käse und Butter fein garniert
dazu Essiggurkerl, Tomate und Hausbrot 16,82

Das Leben ist süss, solange es Nachspeisen gibt

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

für 1 Person	12,94
für 2 Personen	23,94
kleine Portion als Dessert	9,44

Palatschinken **9,86**
3 Stück mit
Marillenmarmelade
und Puderzucker

Palatschinken **9,99**
2 Stück gefüllt
mit cremigem Vanilleeis
dazu Schlagsahne
und Schokosoße

Wachauer Marillenknödel **9,96**
3 Stück mit Butterbrösel
und Puderzucker

Zwetschgenknödel **9,96**
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**
cremiges Nusseis,
Zimtsahne,
Espresso