



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!



Neiß 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 4,94
mit Joghurt-Hausdressing

Portion gemischter Salat 5,94
mit Joghurt-Hausdressing klein
groß 7,98

Portion frischer hausgemachter Erdäpfelsalat 4,94

Portion frischer hausgemachter Erdäpfelsalat 5,94
mit Vogerlsalat und Kürbiskernöl

Steirischer Backhendlsalat
gebackene Hendlbrust in feiner Kürbiskernpanade
dazu frischer hausgemachter Erdäpfelsalat
und Vogerlsalat mit Kürbiskernöl 19,98

Großer bunter Salatteller 17,98
mit gebratenen Hendlbrustfilets

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 Petersilieerdäpfel 24,80

hausgemachte Spinatknödel

auf mediterranem Gemüse und frisch geriebenen Grana 15,80

Leinere Werte

Kalbsleber geschnetzelt

mit Zwiebeln, Majoran 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 23,80

Wiener Backhendl mit Knochen

mit der Haut knusprig-goldgelb gebacken (paniert)
dazu Erdäpfel-Gurkensalat 20,98
(wird frisch zubereitet - Wartezeit je nach Geschäft)

ausgelöstes Backhendl

zarte ausgelöste Hendlbrust ohne Haut, goldgelb gebacken (paniert)
dazu Erdäpfel-Gurkensalat 20,98
(wird frisch zubereitet - Wartezeit je nach Geschäft)

Südtiroler Rindersaftgulasch

pikant gewürztes Rindersaftgulasch mit Speckknödel 19,98

Wiener Salonbeuscherl

mit Semmelknödel 14,98

Beilagenumbestellung auf Erdäpfelschmarrn 1,80
Gedeck extra 2,00

a 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 11,93

Herzhafter Jausnteller

von allem etwas - Schinken, Wurst, Käse und Butter fein garniert
dazu Essiggurkerl, Tomate und Hausbrot 17,82

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 10,96

3 Stück mit Butterbrösel
und Puderzucker

Zwetschgenknödel 10,96

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