

SUPPEN SOUPS

TAGESSUPPE € 5,50
siehe Tageskarte

DAILY SOUP
see daily menu

LEBERKNÖDELSUPPE € 5,50
Rindssuppe vom Tafelspitz · Leberknödel

LIVER DUMPLING SOUP
beef broth · liver dumpling

FRITTATENSUPPE € 5,50
Rindssuppe vom Tafelspitz · Frittaten

VIENNESE "PANCAKE" SOUP
beef broth · salted stripes of pancakes

KLEINE SPEISEN SMALL DISHES

FRANKFURTER € 6,20
mit Senf

"FRANKFURTER" SAUSAGES
with mustard

WIENER BRATWÜRSTEL € 6,90
2 Stück mit Senf

VIENNESE FRIED SAUSAGES
2 sausages with mustard

SPINATKNÖDEL (1 STÜCK) € 9,90
auf Rucola Salat mit getrockneten
Tomaten, Grana & zerlassener Butter

SPINACH DUMPLING (1 PIECE)
on rocket salad with dried tomatoes,
grana & melted butter

FRISCHE SALATE FRESH SALADS

GEMISCHTER SALAT
MIXED SALAD

KLEIN SMALL € 5,20
GROSS BIG € 9,20

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Erdäpfel,
Weißkraut, Paprika, Radieschen, Karotten
Green salad, tomatoes, cucumbers, potato,
coleslaw, bell pepper, radish, carrots

ERDÄPFEL-VOGERL SALAT € 5,20
POTATOE & FIELD SALAD

KRAUTSALAT € 5,20
COLESLAW SALAD

GURKENSALAT € 5,20
CUCUMBER SALAD

*alle Salate werden mit einem Essig & Öl Dressing mariniert
*all salads are made with an oil & vinegar dressing

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

REINTHALER-SCHNITZEL REINTHALER-SCHNITZEL	vom Schwein · mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbiskernöl breaded pork cutlet · served with a potatoe-field salad with pumpkin seed oil	€ 19,90
WIENER SCHNITZEL VIENNESE SCHNITZEL	vom Kalb · mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbiskernöl breaded veal cutlet · served with a potatoe-field salad with pumpkin seed oil	€ 26,90
ZWIEBELROSTBRATEN ONION ROAST BEEF	mit Röstzwiebeln & Braterdäpfeln in gravy · with crispy fried onions & roasted potatoes	€ 24,90
KALBSGULASCH VEAL GOULASH	mit Butternockerln with small butter dumplings	€ 18,50
SCHWEINSBRATEN ROASTED PORK	mit Semmelknödel & Sauerkraut with bread dumpling & sauerkraut	€ 17,50
HÜHNERBRUST GEBACKEN BREADED CHICKEN BREAST	mit gemischtem Salat served with a side of mixed salad	€ 19,50
KALBSLEBER GERÖSTET ROASTED VEAL LIVER	mit Rösterdäpfeln in gravy · with fried grated potatoes	€ 18,50
WIENER BACKHENDL FRIED BREADED CHICKEN	mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbiskernöl served with a potatoe-field salad with pumpkin seed oil	€ 18,50
BACKHENDLSALAT BREADED CHICKEN SALAD	Backhendlstreifen auf Erdäpfel-Blattsalat & Kürbiskernöl breaded chicken breast stripes on potatoe- & green salad with pumkin seed oil	€ 14,90
WIENER BRATWÜRSTEL VIENNESE FRIED SAUSAGES	mit Sauerkraut & Rösterdäpfeln with sauerkraut & fried grated potatoes	€ 14,50
WIENER TAFELSPITZ VIENNESE BOILED BEEF	im Suppentopf · mit Rösterdäpfeln, Apfelkren & Schnittlauchsauce in a soup pot · with fried grated potatoes, chive sauce & apple horseradish wahlweise mit Frittaten als Suppeneinlage optional with salted pancake stripes for the soup	€ 23,90 + € 2,30

VEGETARISCHES VEGETARIAN

VEGANES WIENER SCHNITZEL VEGAN WIENER SCHNITZEL	auf Basis von Sojaprotein · mit Blattsalat based on soy protein · served with a green salad	€ 15,50
KÄSESPÄTZLE CHEESE "SPÄTZLE"	mit Blattsalat with green salad	€ 15,90
EMMENTALER GEBACKEN BAKED EMMENTAL CHEESE	mit Sauce Tartare with tartar sauce	€ 12,20
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE GRILLED GOAT CHEESE	auf Vogerl-Blattsalat mit Kirschtomaten, Kürbiskernen, Apfelstücke & Balsamico on green salad with cherry tomatoes, pumpkin seeds, apple & balsamic glaze	€ 15,90
HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL HOMEMADE SPINACH DUMPLINGS	2 Stück · auf Rucola Salat mit getrockneten Tomaten, Grana & zerlassener Butter 2 pieces · on rocket salad with dried tomatoes, grana & melted butter	€ 14,90

BEILAGEN, GEBÄCK & SAUCEN SIDES, BREAD & SAUCES

Pommes Fries	€ 4,50	Gebäck je Stück Bread roll per piece	€ 1,70
Bratkartoffel Roasted potatoes	€ 4,50	Ketchup / Senf / Mayonnaise Ketchup / Mustard / Mayonnaise	€ 1,00
Rösterdäpfel Fried grated potatoes	€ 4,50	Preiselbeere, Schnittlauchsauce oder Sauce Tartare Cranberry sauce, Chieve sauce or Tartar sauce	€ 2,50
Sauerkraut mit Speck Sauerkraut with bacon	€ 4,50		
Reis Rice	€ 4,50		

*alle Beilagen können auf Wunsch geändert werden
*all side dishes can be changed on request

NACHSPEISEN DESSERT

NACHSPEISE DES TAGES siehe Tageskarte
DESSERT OF THE DAY see daily menu

WIENER APFELSTRUDEL VIENNESE APPLE STRUDEL	lauwarm serviert mit Staubzucker with powdered sugar	€ 5,80
TOPFEN PALATSCHINKE AUSTRIAN CURD CHEESE CREAM PANCAKE	mit süßem Topfen gefüllt thin pancake filled with sweet curd cheese cream	€ 4,50
MARILLEN PALATSCHINKE AUSTRIAN APRICOT PANCAKE	mit Marillenmarmelade gefüllt thin pancake filled with apricot jam	€ 4,20
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN WARM CHOCOLATE CAKE	mit Schokosauce & Schlagobers with chocolate sauce & whipped cream	€ 6,50

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

WIENER MELANGE VIENNESE COFFEE WITH MILK	€ 4,40	VERLÄNGERTER AMERICANO	€ 4,00
ESPRESSO ESPRESSO	€ 3,00	CAFFE LATTE CAFE LATTE	€ 4,80
DOPPELTER ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	€ 4,70	TEE VARIATIONEN Pfefferminz · Hagebutte · Grün, Früchte · Kamille · Schwarz	€ 3,20
KLEINER BRAUNER ESPRESSO WITH MILK	€ 3,20	TEA VARIETIES Peppermint · Rosehip · Green Fruit · Chamomile · Black	
GROSSER BRAUNER DOUBLE ESPRESSO WITH MILK	€ 4,90		

ALKOHOLFREIES NON-ALCOHOLIC DRINKS

SODAWASSER SPARKLING WATER	0,25l	●	€ 1,80
SODA ZITRON SODA WITH FRESH LEMON	0,25l	●	€ 2,30
SODA HIMBEER SODA RASPBERRY	0,25l	●	€ 2,30
SODA HOLLUNDER SODA ELDERBERRY	0,25l	●	€ 2,30
VÖSLAUER MINERALWASSER PRICKELND SPARKLING MINERAL WATER	0,25l 1l	● ▲	€ 2,00 € 6,90
VÖSLAUER MINERALWASSER STILL STILL MINERAL WATER	0,33l 0,75l	▲ ▲	€ 3,40 € 5,90
COCA COLA	0,25l	●	€ 3,40
COCA COLA ZERO	0,33l	▲	€ 4,10
EIS TEE PFIRSICH PEACH ICEDTEA	0,33l	▲	€ 4,10
APFELSAFT  APPLE JUICE	0,25l	●	€ 3,40
APFELSAFT GESPRITZT  SODA WITH APPLE JUICE	0,25l	●	€ 2,70
ALMDUDLER AUSTRIAN HERB SODA	0,25l	●	€ 3,40
SCHARTNERBOMBE ZITRONE AUSTRIAN LEMONADE	0,5l	▲	€ 5,10
ORANGENSAFT  ORANGE JUICE	0,25l	●	€ 3,40
LEITUNGSWASSER TAP WATER	0,25l 0,5l	● ●	€ 0,50 € 1,00

● Glas Glass ▲ Flasche Bottle

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

GÖSSER SPEZIAL	0,33l	●	€ 4,60
GÖSSER BEER	0,5l	●	€ 5,90
RADLER MIT ALMDUDLER	0,5l	●	€ 5,90
BEER WITH LEMONADE			

BIER AUS DER FLASCHE BOTTLED BEER

GÖSSER DUNKLES	0,5l	▲	€ 5,90
GÖSSER DARK BEER			
EDELWEISS WEIZEN	0,5l	▲	€ 5,90
EDELWEISS WHEAT BEER			
ALKOHOLFREIES	0,5l	▲	€ 5,90
NON-ALCOHOLIC BEER			

APERITIF APERITIF

SEKT, HOCHRIEGL	0,2l	▲	€ 9,50
SPARKLING WINE	0,75l	▲	€ 25,00
APEROL SPRITZ	1/4l	●	€ 6,10
Weißwein · Sodawasser · Aperol			
white wine · soda water · aperol			
KAISER SPRITZER	1/4l	●	€ 4,70
weißer Spritzer · Hollersirup			
white wine · soda water · elderberry sirup			

SCHNÄPSE LIQUOR

MARILLENBRAND · BIRNENBRAND · UNTERBERG	2cl	●	€ 3,40
APRICOT BRANDY · PEAR BRANDY · HERB BRANDY	4cl	●	€ 6,80

● Glas Glass ▲ Flasche Bottle

HAUSWEIN

HOUSE WINE

GRÜNER VELTLINER WHITE WINE	1/8l	●	€ 3,30
WEISSER SPRITZER WHITE WINE WITH SODA WATER	1/4l	●	€ 4,20
SOMMERSPRITZER WHITE WINE WITH SODA WATER	1/4l	●	€ 4,20
ZWEIGELT RED WINE	1/8l	●	€ 3,30
ROTER SPRITZER RED WINE WITH SODA WATER	1/4l	●	€ 4,20

WEISSWEIN

WHITE WINE

GRÜNER VELTLINER KLASSIK WAGRAM^{DAC} · Stift Klosterneuburg Klosterneuburg 2024	1/8l 0,75l	● ▲	€ 4,20 € 24,00
GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION · Weingut Reinisch Zierfandler – Rotgipfler, Thermenregion 2024 Bio	1/8l 0,75l	● ▲	€ 4,80 € 27,00
GELBER MUSKATELLER · Weingut Nigl Kremstal 2024	1/8l 0,75l	● ▲	€ 5,10 € 29,00

ROTWEIN

RED WINE

ZWEIGELT · Weingut Leopold Auer Thermenregion 2024 Bio	1/8l 0,75l	● ▲	€ 4,20 € 24,00
CABERNET SAUVIGNON · Weingut Leopold Auer Thermenregion 2024 Bio	1/8l 0,75l	● ▲	€ 4,90 € 28,00
ZWEIGELT & CO · Weingut Schwertführer 47 Sooßer Sonnberg, Thermenregion	1/8l 0,75l	● ▲	€ 4,50 € 26,00

● Glas Glass ▲ Flasche Bottle

REINTHALER'S BEISL
- seit 1997 -

Bei mia z'Haus bin i nia z'Haus,
aber im Wirtshaus bin i wia z'Haus

At my house, I'm never at home,
but in the tavern, I feel right at home

REINTHALER'S BEISL

- seit 1997 -