Speisekarte

Vorspeisen

bunter gemischter Salat	€ 4,10
grober bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen	€ 9,20
gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren	€ 7,20
Bauernomelette mit Blattsalat garniert	€ 7,20
Rindssuppe mit Leberspätzle, Käsepressknödel oder Flädle	€ 3,30

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein dazu reichen wir Pommes-frites	€ 10,20
Grillteller „Hotel Büchel" (verschiedenes gegrilltes Fleisch) mit Pommes-frites und zweierlei Grillsaucen	€ 14,10
Montforttöpfle (Schweinemedaillons auf Butterspätzle und Champignonsauce)	€ 15,40
Zwiebelrostbraten mit Rösti und Speckbohnen	€ 16,10

Hauptspeisen

Kalbsleber mit hausgemachten Rösti	€ 14,20
Rotbarsch an Zitronenbutter dazu Salzkartoffeln und Marktgemüse	€ 14,30
Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle	€ 10,90
Putenschnitzel an Kräutersauce feine Bandnudeln und Gemüse der Saison	€ 14,30
gebratene Schweineleber dazu servieren wir Langkornreis	€ 9,30
Bauernsteak mit Zwiebeln, Speck und Champignons Bratkartoffeln	€ 12,80
Cordon-bleu mit Petersiliekartoffeln	€ 11,90
Hausspieß mit Paprikasauce und Butterreis	€ 13,90

Wer´s lieber fleischlos hat...

Rösti mit Spiegelei und Salat	€ 8,50
Käsknöpfle mit Blattsalat	€ 9,60
Gemüse-Eierkuchen mit Krautsalat	€ 9,60
Spinattortellini verfeinert mit Kräuterbutter und Tomatenwürfel dazu ein leichter Sommersalat	€ 9,90

als Dessert empfehlen wir...

Mohr im Hemd mit Sahne und Vanilleeis	€ 5,50
Kaiserschmarren mit Fruchtsalat	€ 7,90
Marmeladencrêpes garniert	€ 5,80
hausgemachtes Vanille-Kürbiskernparfait	€ 5,90
Topfenstrudel mit Sahne	€ 2,90
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,20

...oder wer´s lieber ganz eisig hat...

Eiskaffee nach Art des Hauses	€ 4,90
Coup Danmark (Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokosauce)	€ 4,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	€ 5,70
Kiwi-Nusseisbecher (Walnusseis mit Sahne und frischen Kiwis)	€ 5,30
Kirschbecher (Vanilleeis mit Sahne und Kirschen)	€ 5,30
Schokoladebecher (Schokoladeeis mit Sahne und Schokokugeln)	€ 4,90
Joghurt-Früchtetraum (Naturjoghurt mit Fruchtsalat)	€ 4,50
Kasperlbecher (kleines gemischtes Eis mit Tüte und Smarties)	€ 2,90

Wir wünschen Guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus.

Für den kleinen Hunger

Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 3,90
Brettljause	€ 7,50
Wurstsalat garniert	€ 6,90
Wurstsalat einfach (ohne Salatgarnitur)	€ 5,10
Lumpensalat garniert	€ 7,40
Lumpensalat einfach (ohne Salatgarnitur)	€ 6,90
Haustoast (mit Schinken, Champignons, Spargel und Käse)	€ 6,80
Toast Hawaii mit Salatgarnitur	€ 6,10
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	€ 5,10
Schinken-Käse-Toast ohne Garnitur	€ 2,90
1 Paar Frankfurter mit Senf und Kren	€ 2,90
Cevapcici mit Pommes-frites und Salatgarnitur	€ 7,90

Getränkekarte

Aperitifs

Glas Sekt	€ 3,80
Martini	€ 3,60
Campari Soda oder Orange	€ 3,60
Pernod	€ 3,60

Wein der Woche: aus der 0,7l-Flasche

Bitte fragen Sie nach unserem „Wein der Woche“	1/8	€ 3,60
	1/4	€ 6,80

Offene Rotweine

	1/8l	1/4l
Burgenländer Zweigelt	€ 2,30	€ 4,10
Südtiroler Edelvernatsch	€ 2,30	€ 4,10
Blaufränkisch aus dem Burgenland	€ 2,30	€ 4,10

Offene Weißweine

	1/8l	1/4l
Grüner Veltliner Sandgrube	€ 2,30	€ 4,10
Riesling Sylvaner	€ 2,30	€ 4,10

Rosé und Gespritzte

	1/8l	1/4l
Rosé	€ 2,30	€ 4,10
Gespritzter sauer/süß		€ 2,50

Bier vom Fass

Fohrenburger Jubiläum	0,5l	€ 3,20
	0,3l	€ 2,40
Radler süß/sauer	0,5l	€ 3,20
	0,3l	€ 2,40
Dunkles Fohrenburger	0,5l	€ 3,40
	0,3l	€ 2,50
Hefeweizen Fohrenburg	0,5l	€ 3,40
	0,3l	€ 2,50

Flaschenbier

Fohrenburger „ohne" (alkoholfrei)	0,5l	€ 3,20
Fohrenburger Hefeweizen	0,5l	€ 3,40
	0,3l	€ 2,50

Alkoholfreies aus der Flasche

Diezano Orange, Almdudler, Coca Cola light,		€ 2,40
Vöslauer (prickelnd oder still) 0,35l		€ 2,10
Vöslauer prickelnd 0,75l		€ 4,00
Bitter Lemon, Tonic Water		€ 2,40
Johannisbeer-, Orangen-, Mango-, Blutorangensaft		€ 2,40
Fruchtsäfte gespritzt auf 0,5 l	mit Soda	€ 3,10
	mit Wasser	€ 2,80

Alkoholfreies aus der Schank

	klein 0,25l	groß 0,5l
Fohrenburger Country Cola, Spezi	€ 2,20	€ 3,30
Diezano Zitrone	€ 2,20	€ 3,30
Apfelsaft	€ 2,20	€ 3,30
Eistee	€ 2,20	€ 3,30
Durstlöscher:		
Apfelsaft gespritzt	€ 2,00	€ 3,10
Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser	€ 1,50	€ 2,60
Soda mit gepresster Zitrone	€ 1,50	€ 2,00

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade

Tasse Kaffee	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,60
Glas Tee	€ 2,10
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,60

Kräuter und Bitteres 2 cl

Jägermeister	€ 2,90
Ramazzotti	€ 2,90
Underberg	€ 2,90

Alkoholische Heißgetränke

Glühwein	€ 3,90
Jagertee	€ 3,10

a Schnäpsle 2 cl

Schwarze Johannisbeere - Müller Herbert, Gisingen	€ 2,90
Zitronabira - Müller Herbert, Gisingen	€ 2,90
Zwetschke - Müller Herbert, Gisingen	€ 2,90
Gisigar Obstler - Müller Herbert, Gisingen	€ 2,90
Heidelbeere - Müller Herbert, Gisingen	€ 2,90
Haselnuss – Müller Herbert, Gisingen	€ 3,20
Williams - Pfanner, Dornbirn	€ 2,90
Obstler - Böhler, Dornbirn	€ 2,20
Kirsch - Böhler, Dornbirn	€ 2,80
Marille - Böhler, Dornbirn	€ 2,80
Grappa	€ 2,80

Spirituosen 2 cl

Whisky Jack Daniel´s	€ 3,90
Vodka Absolut	€ 3,90
Bacardi	€ 3,90
Gin	€ 3,90
Rum	€ 2,90
Weinbrand	€ 2,90
Cognac Napoleon	€ 3,90
Baileys Cream	€ 3,90

Österreichischer Sekt

Henkell trocken	0,75l	€ 29,90
Henkell Piccolo	0,125l	€ 9,20

Österreichische Rotweine

Zweigelt
Weingut Steurer, Tieschen, Südoststeiermark

dichte Frucht mit feiner Würze im Hintergrund, im Abgang reife Herzkirschen mit zarten Anklängen von schwarzem Pfeffer, elegant und feinfruchtig — € 20,90

Blaufränkisch „Hochäcker"
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

purpurviolett, dezentes Bouquet nach roten Beeren mit würzigen Beinoten, am Gaumen intensive und reife Frucht mit langem und dichtem Abgang — € 24,60

Schöpfung (Blaufränkisch)
Weingut Mühlgassner, Eisenstadt, Burgenland

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe; in der Nase zarte Kirschtöne; komplexe fruchtbetonte Struktur, feine Tannine; geschmeidig langer Abgang; lebendig trinkanimierend; — € 21,60

Red (Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch)
Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

tiefdunkles Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren und weiches Tannin, kraftvoller und dichter Abgang — € 21,40

St. Laurent „Selection"
Weingut Juris - Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee

fruchtige Aromen an Weichsel und Schoko erinnernd, kräftig und vital im Abgang, samtig und geschmeidig im Abgang, langer, fruchtbetonter Nachhall — € 23,80

Small Hill (Pinot Noir, St. Laurent, Merlot)
Weingut Leo Hillinger, Jois, Mittelburgenland

dunkle, frische Beeren im Bouquet, viel Frucht, geschmeidige Tanninstruktur und feine Balance aus Körper und Komplexität — € 21,90

Cabernet Sauvignon „Selection"
Weingut Zillinger, Velm-Götzendorf, Weinviertel, NÖ

tiefes granatrot, intensiver Johannisbeerduft, zarte Brombeernote, harmonisch, kräftig; weiche Tannine, geschmeidiger langer Abgang — € 24,90

Cuvée „Alte Lagen" (Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon)
Weingut Gsellmann & Gsellmann, Gols, Mittelburgenland

Dunkelrubingranat; zarte Gewürzaromatik, Duft von Johannisbeeren, extraktsüß, reifes Tannin, dicht und stoffig, gute Länge im Abgang — € 27,90

Internationale Rotweine

Rioja Crianza Conde de Valdemar
Martinez Bujanda, Oyon, Alva

intensives Aroma von reifen Früchten, geröstete Vanillenoten, am Gaumen rund und weich, samtig und lang im Abgang — € 23,90

Shiraz Bin 50
Lindemans Estate, South Australia, Australien

dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; intensive Fruchtaromen nach dunklen Kirschen und Heidelbeeren mit würzigen Kräuter- und Vanillenoten — € 23,90

Österreichische Weißweine

Grüner Veltliner „Ried Gärtling"
Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich

Zitrusnoten, typischer Hauch von weißem Pfeffer, frisch, fruchtig und würzig - elegant mit markantem Säurebogen und gute Länge — € 21,10

Welschriesling
Weingut Steurer, Tieschen, Südoststeiermark,

in der Nase frische Würze, etwas grüner Apfel und Nüsse, am Gaumen lebendig, durch die rassige Säure sehr animierend — € 20,90

Riesling „Platin"
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

Stachelbeeren und weiße Pfirsiche, zarte, dezente Nase mit jugendlichem und noch knusprig-knackigem Säureunterbau; wunderbar frisch und vital — € 22,90

Sauvignon Blanc
Weingut Steurer, Tieschen, Südoststeiermark,

typische grasige Sauvignonwürze, zarte Fruchtexotik, am Gaumen elegant, geschmeidiger Körper, feinstrahliger Stil, zart blumiger Nachhall — € 21,30

Chardonnay Spätlese (süß)
Weingut Mad, Oggau, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

in der Nase feine Frucht-Honig-Aromen; am Gaumen ausgewogene Harmonie zwischen Restzucker und Säure; vollmundig und gehaltvoll — € 20,90

Internationaler Weißwein

Chardonnay BIN 65
Lindemans Estate, South Australia, Australien

dezenter Duft vonMandarinen, angenehme Süße im Bukett, am Gaumen sehr elegant, geschmeidiger Stil, feine Fruchtsüße im Kern — € 23,90

Österreichischer Roséwein

Rosé vom Blaufränkisch
Weingut Mad, Oggau, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

leuchtendes Zwiebelrot, feine Würze nach Himbeeren, saftig und jugendlich, rassige Säurestruktur elegant — € 20,90