

SCHMANKERLN

Beef Tatar A, C, D, F, G, L, M

mit Essiggurken, Zwiebel, Eigelb, Kapern und Pizzabrot

100g

13,00

150g

18,00

Filetsteak vom heimischen Almochsen 200g

20,00

mit einer Beilage nach Wahl

/ **fillet steak 200g** with a side dish of your choice

Riesen Wiener Schnitzel vom Schwein 270g A, C, G, O

12,00

mit Fry'n Dip Chips und Preiselbeeren

/ **giant breaded pork escalope** with French fries and cranberries

Knuspriges Zanderfilet im Bierteig A, D, G, L, O

13,20

mit Pommes Frites, Sauce Remoulade und Salatgarnitur

/ **fish and chips**, tartare sauce and a small salad

Gedämpftes Wolfsbarschfilet auf Gemüsebeet im Bambuskorb D, L, M, N

15,00

mit Wildreis und Zitronengrassoße

/ **steamed sea bass on vegetable patch**, wild rice and lemon grass sauce

SCHMANKERLN

StuBay Bauerntoast ^{A, G, M, O}

Paprika, Tomaten, Käse, Speck, Pilze und Lauch (auf Pizzabrot zubereitet)
mit Salatgarnitur

/ **StuBay Toast:** pepper, tomatoes, cheese, bacon, mushrooms, leek and small salad

hausgemacht

8,70

Veggie Toast ^{A, G, L, M}

Tomaten, Paprika, Schafskäse

/ **toast Hawaii** with tomatoes, pepper and sheep's milk cheese

hausgemacht



6,60

Saurer Wurstsalat ^{A, G, M}

mit Zwiebel und Gurkerl mit Scheibe Brot

/ **sausage salad** with onion and pickled gherkins and a slice of bread

6,90



BURGER

WAS MACHT UNSERE BURGER SO EINZIGARTIG?

DAS GEHEIMNIS STECKT IN REGIONALEN PRODUKTEN HÖCHSTER QUALITÄT - FLEISCH VON HEIMISCHEN BAUERN, TÄGLICH FRISCHEM BROT VON BÄCKER RUETZ UND HAUSGEMachten SAUCEN... BIST DU BEREIT AUF EIN PERFEKTES BURGER ERLEBNIS?

Gletscher Burger A, F, L, M

120g oder 200g faschiertes Laibchen, Tomaten, Zwiebel, Salat, Barbecuesoße, Weizenbrot
/ 120g or 200g Beef 'n' Pork Burger, tomatoes, onion, salad, barbecue sauce, wheat bun

klein groß
6,00 8,00

Kees Burger A, F, G, L, M

120g oder 200g faschiertes Laibchen, Käse, Tomaten, Zwiebel, Salat, Barbecuesoße, Weizenbrot
/ 120g or 200g Beef 'n' Pork Burger, cheese, tomatoes, onion, salad, barbecue sauce, wheat bun

6,30 8,50

Alpenglück A, E, F, G, L, M

120g faschiertes Laibchen, Krautjulienne, Gewürzgurke, Bergkäse, Duett aus roten und weißen Zwiebelringen, Bacon, Röstzwiebel, Senf-Sauce, Vinschgerl
/ 120g Beef 'n' Pork Burger, cabbage julienne, pickled gherkin, mountain & beer cheese, red and white onion rings, bacon, roasted onion, grey cheese mustard sauce, rye bun

8,00

Fit Chicken A, F, G, L, M




120g oder 160g Hähnchenbruststreifen in Hoisin-Sauce gebraten, süß-saurer Gurkensalat, Sojasprossen, Sweet-Chili-Sauce, Eisbergsalat, Dinkelbrot
/ 120g or 160g roasted chicken in Hoisin sauce, sweet-and-sour cucumbers, soya bean sprouts, sweet chili sauce, salad, spelt bun

6,30 8,00


	klein	groß
<p>Shrimps-Alarm <small>A, B, M, L</small></p> <p>Shrimps Burger, Ruccola und Mischblattsalat, Tomate, Avocado, Zitronenscheiben, Zitronenmayonnaise und Kresse im schwarzen Weizenbrot oder auf Wunsch mit Dinkelbrot</p> <p>/ shrimps burger, rocket, tomato, avocado, lemon slices, lemon mayonnaise, cress, black wheat bun</p>		7,80
<p>Terminator <small>A, G, F, M, L</small></p> <p>160g Rindsfilet, Scamorza (geräucherter Mozzarella), Ruccola, Tomaten, Zwiebel, American Burger Sauce, Eisbergsalat, Weizenbrot</p> <p>/ 160g beef burger, scamorza, rocket, tomatoes, onion, American burger sauce, salad, wheat bun</p>		17,50
<p>Die Schöne und das Beef <small>A, C, G, F, L, M</small></p> <p>Brotloser Burger: 160g Rindsfilet, Spiegelei, Pflücksalat, Sauce Bernaise und Fry'n Dip Chips</p> <p>/ Bun-less: 160g beef burger, fried egg, salad, sauce bernaise and Fry'n Dip Chips</p>		17,50
<p>3S Luxury <small>A, B, E, F, G, L, M</small></p> <p>Schwarz-oranger Genuss: Shrimps-Alarm-Burger & die Schöne und das Beef</p> <p>/ Black & orange delight: Shrimps-Alarm-Burger & Beauty and the Beef</p>		22,50
<p>Speedy Gonzales <small>A, F, L, M</small></p> <p>120g oder 200g faschiertes Laibchen, Salat, scharfe Salami, Tomaten, Zwiebel, Chili, Salsa Burger Sauce, Weizenbrot</p> <p>/ 120g or 200g Beef 'n' Pork Burger, salad, chorizo, tomatoes, onion, chili, salsa burger sauce, wheat bun</p>	7,80	9,00

Geheimtipp!

für 2 Personen

		klein	groß
Veggie Burger ^{A, N}			
hausgemachte Falafel, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Hummus, Dinkelbrot / homemade falafel, lollo rosso salad, tomatoes, cucumber, hummus, spelt bun		6,30	8,00
Red Heat ^{A, F, G, L, N}			7,80
Sweet-Chili-Tofu Burger, gherkins, Sojasprossen, Eisbergsalat, oranges Weizenbrot / sweet-chili-tofu burger, gherkins, soya bean sprouts, salad, wheat bun			
Yellow Submarine ^{A, L, M, N}			6,80
Grilled Curry-Ananas-Burger, Sweet-Chili-Sauce, Sprossenmix, Mischsalat, Essiggurken, Dinkelbrot / curry-pineapple-burger, sweet chili sauce, sprouts mix, salad, gherkins, spelt bun			
PACKAGES			
Maneater Package ^{A, B, M, L}			11,50
Shrimps-Alarm-Burger & Lillet Roseberry oder Vive			
Womanizer Package ^{A, F, G, L, M}			10,50
Alpenglück Burger & Stiegl-Max Glaner's IPA 0,33l			
#package ^{A, F, G, L, M}			8,20
kleiner Gletscher Kees Burger & Pepsi 0,4l oder Fl. Almdudler 0,25l			
Gesund statt rund ^{A, F, G, L, M}			8,90
kleiner Fit Chicken Burger & Smoothie oder frisch gepresster Saft			

SUPPEN




Rindsuppe ^{A, C, G, L} mit Nudeln oder Fritatten / beef boullion with noodles or sliced pancake	4,00
Asiatischer Suppentopf ^{A, F, G, L} leichte Hühnersuppe mit Hühnerbruststreifen, Gemüse und Frühlingszwiebel / Asian chicken soup with chicken breast, vegetables and spring onions	5,80
Tomatensuppe ^{F, G, L} mit Basilikumpesto / tomato soup with basil pesto	 4,50

GEBÄCK

Knoblauchbrot "unsere Spezialität" ^{A, G} / homemade garlic bread	<i>hausgemacht</i>	5,00
Semmel ^A / roll		0,80
Ofenfrische Laugenbreze ^A / pretzel		2,80
Scheibe Brot ^A / slice of bread		0,50

SALATE

Alle Salate werden mit Pizza Brot serviert

Büffelmozzarella ^{A, G} Ruccola, Tomaten, mariniert mit Basilikumpesto / buffalo mozzarella , rocket, tomatoes marinated with basil pesto		7,90
Knuspriges Hähnchen ^{A, M} mit knackigen Pflücksalaten und Mango chutney / crispy chicken with marinated baby leaf salad and mango chutney		8,90
Atlantikgarnelen - Zitronengrasspieß ^{B, G, M} mit knackigen Pflücksalaten und Guacamole / Atlantic prawns - lemon grass skewer , baby leaf salad and guacamole		11,00
Filetstreifen vom Almoachsen ^M auf knackigen Pflücksalaten / beef filet with baby leaf salad		11,00
Salat "Nicoise" ^{A, C, G, M} Thunfisch, Römer Salat, grüne Bohnen, Kartoffel, gekochtes Ei und Croutons, Zwiebel / salad "Nicoise" : tuna, romaine lettuce, string beans, potatoes, cooked egg, croutons		9,50
"Vitalsalat" ^{G, M} Knuspriger Grillkäse mit Erbsen, grünen Bohnen, Tomaten und Pflücksalate / Vital Salad : crispy grilled cheese, peas, green beans, tomatoes and baby leaf salad		8,90
Gemischter Salatteller ^{L, M, G}		5,00

KINDERMENÜ

Hühnersticks ^{A, C, G, O}

mit Fry'n Dip Chips

/ **chicken nuggets** with Fry'n Dip Chips

7,50

Spaghetti ^{A, C, G, L}

Bolognese oder al pomodoro

/ **spaghetti** with Bolognese sauce or tomato-basil sauce

hausgemacht

6,70



Kinder Wiener Schnitzel ^{A, C, G, O}

mit Fry'n Dip Chips

/ **breaded pork escalope** with Fry'n Dip Chips

7,50

Big Menü ^{O, M}

Wiener Würstel, Fry'n Dip Chips, großes Schiwasser

/ **sausages** with Fry'n Dip Chips and large lemonade

7,00

DESSERT

<p>Hot Banana Calzone ^{A, E, H} Nutella, Banane, Rosmarin, Meersalz / hot banana calzone with Nutella, banana, rosemary and sea salt</p>		5,90
<p>Schokoladensouffle ^{A, C, F, G} mit Beerenspiegel und Kugel Eis / chocolate soufflé with marinated cherries and vanilla ice</p>		5,50
<p>Apfelstrudel ^{A, C, G, H, O} / apple strudel</p>	<i>hausgemacht</i>	3,30
<p>Apfelstrudel ^{A, C, G, H, O} mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis / apple strudel with whipped cream, vanilla sauce or vanilla ice</p>	<i>hausgemacht</i>	4,40
<p>Topfencreme ^{C, G} mit Früchten / quark cream with fruits</p>		3,80
<p>Torte (verschiedene Sorten) / various tortes</p>		3,20
<p>Fruchtkuchen / fruit cake</p>		2,70

APERITIF °

Hugo (Prosecco, Soda, Holunder, Minze)	4,90
Aperol Spritz (Weiß sauer, Soda, Aperol)	4,20
Venezianer (Prosecco, Soda, Aperol)	4,60
Schilerol (Soda, Minze, Limette)	3,80
Schilerol (Prosecco, Minze, Limette)	4,90
Campari Soda	4,80
Campari Orange	5,20
Lillet Roseberry (Lillet Rose, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren)	4,90
Lillet Vive (Lillet Blanc, Schweppes Indian Tonic Water, Gurkenscheiben, Minze)	4,90
Gin Tonic Hendrick`s	9,10

OFFENE WEINE °

	1/4 l	1/2 l
Weiß- oder Rotwein sauer gespritzt	2,90	
Weiß- oder Rotwein süß gespritzt	3,10	
Sommerspritzer	2,90	5,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola	2,30	3,50
7 Up, Orange 7 Up	2,30	3,50
Almdudler	2,30	3,50
Spezi	2,30	3,50
Apfelsaft	2,30	3,50
Apfelsaft gespritzt / still	2,10	3,20
Johannisbeersaft	2,70	4,20
Johannisbeersaft gespritzt / still	2,40	3,70
Schwasser	2,10	3,20
Soda	1,70	2,70
Pepsi Cola Light	0,33 Fl.	2,90
Schweppes Tonic oder Wild Berry	0,125 Fl.	2,70
Red Bull	0,25 Dose	3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l.	0,4 l
Fruchtsaft:		2,70
Mango, Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Orange, Multivitamin		
Fruchtsaft gespritzt (perlend oder still)		3,70
Frisch gepresster Fruchtsaft	3,20	4,80
Smoothie der Woche	3,20	4,80
	0,33 Fl.	0,75 Fl.
Montes still	2,60	3,80
Montes perlend	2,60	3,80

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Julius Meinl 

Julius Meinl Kaffee in Perfektion 1862 PREMIUM

100% Hochland Arabica Bohnen

Kräftiger, vollmundiger Geschmack, dunkle, langsame & schonende Röstung

Verlängerter	2,80
Espresso	2,60
Espresso Macchiato ^G	2,80
Großer Espresso	3,90
Cappuccino ^G	3,60
Cappuccino Grande ^G	4,60
Cappuccino mit Schlagsahne ^G	3,60
Latte Macchiato ^G	3,70

auf Wunsch auch mit Sojamilch

HEISSE GETRÄNKE

Tee	2,40
(Asian Spirit Ginger Lemongrass / Darjeeling Happy Valley Windsor / China Green Samba Acai / Bergkräuter / Earl Grey / Apfel Holunderblüte / China Green Pure Chun Mee / Assam Jamguri / Marokkanische Minze)	
Heiße Zitrone	2,40
Tee mit Stroh Rum 60%	4,90
Milchkakao ^G	2,90
Milchkakao mit Sahne ^G	3,20
Milchkakao mit Rum 60% und Sahne ^G	5,90

BIER ^A

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Stiegl Bier vom Fass	2,20	2,70	3,50
Stiegl Grapefruit Radler		2,70	3,50
Paulaner Weißbier vom Fass	2,40	2,80	3,80

FLASCHENBIER ^A

	0,5 Fl
Paulaner Dunkel	3,80
Paulaner Weißbier alkoholfrei	3,80
Stiegl Freibier alkoholfrei	3,50

BESONDERS EMPFEHLENSWERT... ^A

	0,33 Fl
Delirium Nocturnum	4,80
Belgian Dark Ale, Belgien, Alkoholgehalt 8.5%	
Chimay Grande Reserve (Bleue)	4,80
Trappistenbier, Belgien, Alkoholgehalt 9.0%	
Mikkeller American Dream	5,70
Premium Lager, Dänemark, Alkoholgehalt 4.6%	
Stiegl-Max Glaner's IPA	3,50
Indian Pale Ale, Österreich, Alkoholgehalt 5.8%	

ERLESENE WEINE GLASWEISE (1/8 L) / FINE WINES BY THE GLASS

GLASWEISE WEISS

Grüner Veltliner 4,00
Weingut Gruber-Röschitz, Weinviertel, Niederösterreich
Österreich

Sauvignon Blanc „Alexandra“ 4,90
Weingut Tirolerhof Familie Gratl, Maria Bild, Südburgenland,
Burgenland, Österreich

GLASWEISE ROSE

Rosé „Simply Red“ 4,00
Weingut Tirolerhof Familie Gratl, Maria Bild, Südburgenland,
Burgenland, Österreich

GLASWEISE ROT

Zweigelt 4,70
Weingut Umathum, Neusiedlersee, Burgenland Österreich

Cabernet Sauvignon 5,30
Weingut Tirolerhof Familie Gratl, Maria Bild, Südburgenland,
Burgenland, Österreich

SEKT

	Glas	Flasche
Kattus Cuvée Sekt 0,75l Weingut Johann Kattus, Wien, Österreich Weiß- oder Rotwein süß gespritzt	4,80	27,00
Sekt Blanc de Noirs Brut 0,75l Weingut Schlumberger, Wien, Österreich	8,00	47,00

COGNAC 2cl

Corvoisier VSOP Fine Champagner Cognac	6,10
--	------

VODKA 2cl

Vodka Kauffman Soft	7,30
---------------------	------

SPIRITUOSEN 2cl

Stroh Rum 60%	2,50
Amaretto ^H	2,70
Baileys ^{C,G,H}	2,70
Jägermeister	2,70
Ramazotti	2,70

EDELBRÄNDE 2cl

Zirbenschnaps "Steinlechner Friedl"		4,40
Enzianschnaps "Steinlechner Friedl"		4,40
Marille "Steinlechner Friedl"		4,40
Vogelbeer "Steinlechner Friedl"		6,70
Williams Birne "Steinlechner Friedl"		4,40
Bauern-Obstler "Steinlechner Friedl"		3,70

GRAPPA 2cl

Roccanivo 2000 - Grappa Barbera d'Asti		7,80
Tre Soli Tre 2000 - Grappa Nebbiolo da Barolo		7,80
Bric del Gaian 2000 - Grappa Moscato d'Asti		7,80

RUM 2cl

Ron Zacapa Guatemala	23 Jahre	6,70
----------------------	----------	------

WHISKY 4cl

Talisker Single Malt Scotch Whisky	10 Jahre	6,70
Jameson Special Reserve	12 Jahre	7,80

ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG / ALLERGY INFORMATION ACCORDING TO CODEX RECOMMENDATION

Kurzbezeichnung / short description

Buchstabencode / letter code

Glutenhaltiges Getreide / grains containing gluten	A
Krebstiere / crustaceans	B
Ei / egg	C
Fisch / fish	D
Erdnuss / peanuts	E
Soja / soy	F
Milch oder Laktose / milk or lactose	G
Schalenfrüchte / edible nuts	H
Sellerie / celery	L
Senf / mustard	M
Sesam / sesame	N
Sulfite / sulphites	O
Lupinen / lupines	P
Weichtiere / molluscs	R

INFORMATION ÜBER SÜßUNGSMITTEL / INFORMATION ABOUT SWEETENERS

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

(in accordance with FMH [Federal Ministry of Health] regulation from 10/07/2014, Federal Law Gazette No. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle

**) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

1) Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

2) Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

3) Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



- vegetarisch



- vegan