



Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse | 12.50 €

mit Knoblauch-Oliven-Dip und Baguette

Gebackene Champignons | 10.80 €

mit Remoulade und Salatgarnitur

Rote-Bete-Carpaccio | 12.90 €

mit Feldsalat, gratiniertem Ziegenkäse und Nussmix

Fingerfood-Teller | 12.50 €

Mozzarella-Sticks, Chili Poppers, Zwiebelringe, gebackene Calamari und Dip

Suppe

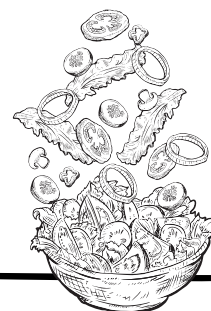
Rinderbrühe | 5.70 €

mit Bratspätzle und Gemüse

Karotten-Ingwer-Cremesuppe | 5.80 € | 6.80 €

wahlweise mit Garnelenspieß

Salate



Unsere Salatteller bereiten wir mit unserem feinen hausgemachten **Zitronendressing** (vegan) zu, wahlweise gerne auch mit einem **Kräuter-Dressing**

Kleiner gemischter Salatteller | 5.80 €

Großer gemischter Salatteller | 11.20 €

der Saison nach Art des Hauses mit Rohkostsalat und Brotwürfeln, wahlweise mit:

gebackenen Calamari-Ringen und Remoulade | 13.90 €

marinierter Hühnerbrust in Sweet-Chili-Sauce | 14.90 €

Serrano-Schinken, Oliven und zweierlei Peperoni (mild) | 14.90 €

Kleiner hausgemachter bayerischer Krautsalat | 4.50 €

Hauptgerichte

Saftiger Schweinekrustenbraten | 16.50 €

mit zweierlei Knödel in Dunkelbiersauce, wahlweise mit Krautsalat oder Sauerkraut

Münchner Schnitzel | 18.20 €

in Kren-Senf-Panade mit Pommes



“Stieglers Pfandl” | 19.90 €

zartes Schweinefilet vom Grill auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle und Gemüsegar nitur

Saftiger Zwiebelrostbraten | 26.80 €

ca. 200 g Rinderlendensteak vom Grill mit Bratkartoffeln, Speckbohnen^{2,3} und hausgemachten Röstzwiebeln

Schweineschnitzel “Wiener Art” | 15.90 €

dazu reichen wir Preiselbeeren und Pommes

Gebratene Hühnerbrust | 19.50 €

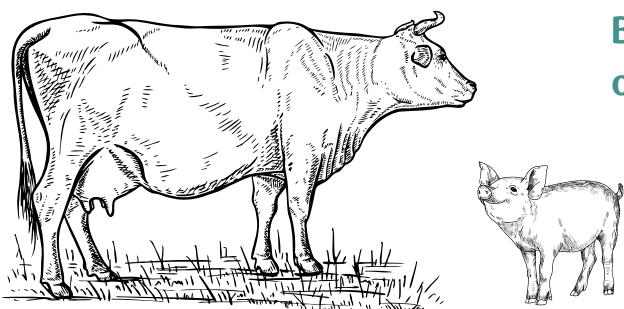
auf Grillgemüse mit Rahmkartoffeln

Geschmorte Oxenbacken | 23.50 €

in eigener Sauce mit Karottengemüse und Butterspätzle

Schaschlikpfanne | 12.80 €

mit Pommes



Bitte beachten Sie auch unsere Aktionskarte
oder fragen Sie unser Service-Personal nach
Tagesgerichten!



Fisch

Gebratenes Zanderfilet | 18.90 €

auf Rahmkraut mit Kräuterkartoffeln



Tagliatelle mit Garnelen | 20.50 €

frische italienische Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten, Zucchini in Tomatensugo

Reisgerichte

Rindfleischstreifen "Asia Style" mit Duftreis | 21.50 €

zartes Rind mit Wok-Gemüse in aromatischer Soja-Sauce, leicht scharf

Hähnchen-Curry mit Duftreis | 18.00 €

Hähnchen mit Gemüse in Thai-Curry-Sauce, leicht scharf

Gemüse-Curry mit Duftreis | 14.30 €

versch. Gemüsearten in Thai-Curry-Sauce, leicht scharf (vegan)

Burger



Stiegler's Burger | 16.90 €

180g Rindfleisch-Patty vom Grill mit Cheddar-Käse, Speck ^{2,3},
feiner BBQ-Sauce, Pommes und Coleslaw



eggie-Burger | 15.90 €

Gemüse-Patty, Cheddar-Käse, Salat, Karamellzwiebeln, feine BBQ-Sauce,
Pommes und Coleslaw (auch vegan möglich)



Bayern-Burger | 15.50 €

gegrillter Schweinebraten in Laugen Bun mit Kren, süßem Senf, Salat,
Essiggurke und Krautsalat, dazu Kartoffelfetzen

Fischburger | 14.90 €

paniertes Fischfilet im Weizen Bun mit Remoulade, Gurken, Tomate und Salat

**Eine Umbestellung Ihres Gerichts ist jederzeit möglich.
Hierfür wird ein Aufpreis von 1.50 € berechnet.**



Hausgemachte Käsespätzle | 13.50 €

mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat

Rahmschwammerl | 12.50 €

mit Wiesen- und Waldpilzen, dazu Semmelknödel

Veggie-Pfandl | 16.20 €

Gemüsepflanzerl auf Grillgemüse mit Bratkartoffeln und deftiger Sauce (vegan)

Kürbisschnitzel | 13.80 €

mit Knoblauch-Kernöl-Dip, dazu Süßkartoffelpommes

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat | 7.80 €

mit Hausbrot

Kalter Braten | 9.20 €

mit Essiggurke, steirischen Kren und Hausbrot

Hausgeräuchertes | 12.80 €

mit Essiggurke, steirischen Kren und Hausbrot

**Eine Umbestellung Ihres Gerichts ist jederzeit möglich.
Hierfür wird ein Aufpreis von 1.50 € berechnet.**

Beilagen

Portion Pommes	4.50 €
Portion Ketchup	0.50 €
Portion Mayo	0.50 €
Portion Brot	2.50 €

Kindergerichte

“Ich weiß nicht” | 8.90 €

Kinder-Schnitzel mit Pommes & Ketchup

“Ist mir egal” | 6.90 €

Spätzle mit Rahmsauce

“Ich will das nicht” | 8.90 €

Gegrillte Putenstreifen mit Spätzle und Rahmsauce

“Hab keinen Hunger” | 5.20 €

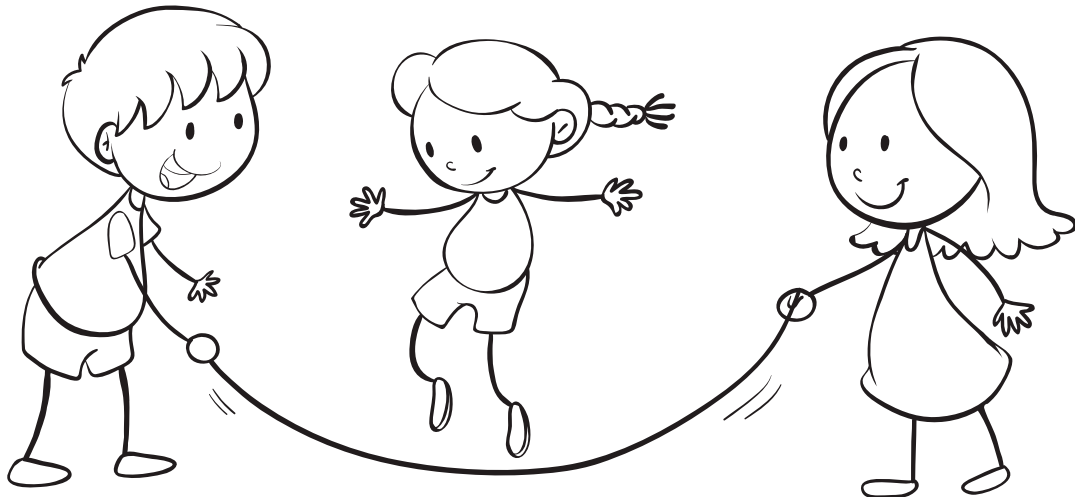
Knödel mit Sauce

“Irgendwas” | 4.50 €

2 Reiberdatschi mit Apfelmus

“Ich will nix” | 8.90 €

panierte Hähnchenstreifen mit Pommes & Ketchup



Desserts



Schokoküchlein | 8.80 €

auf Fruchtspiegel mit Bourbon-Vanille-Eis

Affogato al caffè | 5.50 €

Espresso¹¹ mit Vanilleeis

Apfelkücherl | 6.90 €

mit Bourbon-Vanille-Eis

Lebkuchenparfait | 9.80 €

auf Himbeer-Zimt-Sauce mit eingelegten Pflaumen



Getränke

Alkoholfrei

1 Flasche Adldorfer Gourmet (Natur oder Klassik)	0,75 l	5.50 €
Mineralwasser (Medium oder Still)	0,3 l 0,5 l	2.70 € 2.90 €
Cola Mix ^{1,3,11}	0,3 l 0,5 l	2.90 € 3.60 €
Saft (Apfel- Orange- Apfel-Kirsch- Johannis- Traube- Maracuja- Rhababer-)	0,3 l 0,5 l	3.90 € 6.50 €
Saftschorle (Apfel- Orange- Apfel-Kirsch- Johannis- Traube- Maracuja- Rhababer-)	0,3 l 0,5 l	3.70 € 4.50 €
Zitronenlimonade	0,3 l 0,5 l	2.90 € 3.90 €
Orangenlimonade ¹	0,3 l 0,5 l	2.90 € 3.90 €
Coca Cola ^{1,11}	0,3 l 0,5 l	2.90 € 3.90 €
Coca Cola Light ^{1,8,9,11}	0,3 l 0,5 l	2.90 € 3.90 €
Eistee (Wassermelone-Minze Green Tea-Wild Peach)	0,5 l	4.20 €

Bier

Helles vom Fass	0,5 l	3.90 €
Helles Alkoholfrei	0,5 l	3.90 €
Radler	0,5 l	3.90 €
Birnbacher Schwarzbier	0,5 l	4.30 €
Pils	0,33 l	3.50 €
Braubursch ´ n Weiße Hell	0,5 l	4.50 €
Braubursch ´ n Weiße Dunkel	0,5 l	4.50 €
Braubursch ´ n Weiße Leicht	0,5 l	4.50 €
Braubursch ´ n Weiße Alkoholfrei	0,5 l	4.50 €
Russn	0,5 l	4.50 €
Cola-Weizen ^{1,11}	0,5 l	4.50 €

Heißgetränke

Cafe Creme ¹¹	2.50 €
Cappuccino ¹¹	3.50 €
Espresso ¹¹	2.00 €
Doppelter Espresso ¹¹	3.50 €
Tee (versch. Sorten)	3.10 €

Getränke

Weißwein

Riesling Kimich Forster Stift Pfalz trocken	0,2 l	5.20 €
Riesling Kimich Forster Stift Pfalz halbtrocken	0,2 l	5.20 €
Chardonnay Soligo Italien trocken	0,2 l	4.80 €
Grüner Veltliner Krems Niederösterreich trocken	0,2 l	4.80 €
Sauvignon Blanc Kimich Forster Stift Pfalz trocken	0,2 l 0,75 l	6.50 € 25.00 €
Weinschorle	0,3 l	4.50 €

Rosé

Gamacha Rosé La Barbacoa Spanien trocken	0,2 l 0,75 l	4.80 € 15.00 €
--	----------------	------------------

Rotwein

Merlot del Piave Soligo Italien trocken leicht	0,2 l	4.80 €
Blauer Zweigelt Krems Niederösterreich trocken	0,2 l	4.80 €
Rocca Antica Di Camillo Apulien trocken	0,2 l 0,75 l	5.20 € 19.00 €

Perlwein

Prosecco Le Contesse Italien trocken	0,1 l	3.50 €
Sekt Le Contesse Italien trocken	0,1 l	3.20 €
Secco & Drive Bretz alkoholfrei	0,2 l	4.50 €

Liköre

Edler Willi Likör, 40% vol. (von LAUX)	2 cl	3.50 €
Vanillekipferl Sahnelikör, 17% vol. (von LAUX)	2 cl	3.50 €

Für weitere Schnäpse fragen Sie gerne nach unserer Schnapskarte!

Aperitif

Hugo	0,2 l	6.80 €
Aperol Spritz	0,2 l	6.80 €
Campari O-Saft Campari Soda	0,2 l	6.80 €
Lillet Wildberry	0,2 l	6.80 €

Für weitere Aperitifs fragen Sie gerne nach unserer Aperitifkarte!

Longdrinks

Gin Tonic ¹¹	0,3 l	7.40 €
Rüscherl ^{1,11}	0,3 l	6.40 €

Weinbeschreibung



Secco & Drive, Bretz, alkoholfrei

Diese alkoholfreie Perlwein-Cuvée vom mehrfach prämierten Weingut Bretz in Rheinhessen wird aus Aroma-Rebsorten produziert, die auf dem Bechtolsheimer Petersberg reifen.

Der Duft des Seccos erinnert an reife Mango, Limette und grünen Apfel. Im Mund setzt sich dieser Eindruck fort und wird durch ein Wechselspiel zwischen Süße und Säure begleitet. Im Abgang durch die Kohlensäure sehr lebendig und frisch nachwirkend. Richtet sich durch ihre Namensgebung hauptsächlich an autofahrende Weinfreunde.

Riesling Kabinett, halbtrocken, Weingut Kimich

Die hellgelbe Farbe leuchtet im Glas. Der Duft ist fruchtig mit einem Hauch von Bodenaromen. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Maracuja und Pfirsich, gepaart mit einer feinen, kräutrigen Würze und einer schönen, saftigen Mineralität und Restsüße. Ein typisch-pfälzer Riesling: ausgewogen, harmonisch, saftig mit einer tollen Leichtigkeit.

Forster Stift, Riesling QbA trocken, Weingut Kimich, Pfalz

Ein sehr eleganter, feiner und erfrischender Riesling aus den besten Lagen des Ortes Forst. Er zeichnet sich durch feinfruchtige Aromen reifer, gelber Früchte und eine elegante Mineralität aus. Duft von Apfel, Quitte und Pfirsich, am Gaumen saftig, frisch, angenehm süffig und trinkfreudig.

Chardonnay Marca Trevigiana, Soligo IGT trocken, Stelvin

Dieser Chardonnay kommt aus dem Veneto und besitzt eine intensive strohgelbe Farbe. Die Trauben dieser weißen Burgundersorte werden in der zweiten Septemberhälfte geerntet. Nach einer sanften Pressung beginnt die Gärung in Stahltanks. Dieser Wein besitzt zarte Duftnoten von Pfirsich, Ananas und Zitrusfrüchten gefolgt von blumigen und mineralischen Noten. Im Geschmack ist er ausgewogen, frisch würzig und weich.

Winzer Krems, Grüner Veltliner, trocken

Der Grüne Veltliner gehört zu den wichtigsten autochthonen Rebsorten Österreichs und wird auch oft als die Nationalrebsorte Österreichs bezeichnet. Der Grüne Veltliner kann Aromen von Apfel, Birne, Zitrus, Aprikose und eine pfeffrige Würze aufweisen. Zudem sind die Weine körperreich - das heißt mit einem erhöhten Alkoholgehalt - ausgebaut. Er begeistert zudem mit seiner Frische am Gaumen, einem intensiven Bouquet und seinem meist trockenen Ausbau.

Sauvignon blanc, Kabinett trocken, Weingut Kimich

Der 2024 Sauvignon Blanc vom Weingut Jul. Ferd. Kimich ist ein Paradebeispiel für frischen Pfälzer Weißwein. Mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren sowie einem feinen Hauch frisch geschnittener Gräser überzeugt er durch Lebendigkeit und klare Struktur. Ideal für Genießer, die aromatische Frische lieben.

Garnacha Rosé La Barbacoa

Der La Barbacoa Garnacha Rosé von den Bodegas Gallegas kommt aus der nordwestlichen Provinz Spaniens, aus Galizien. Duftet nach Erdbeeren und Kirschen, hat florale Noten und einen Hauch Mineralität.

Merlot des Piave, Soligo IGT trocken

Der Merlot Rosso zeigt sich in der Farbe im Glas dunkelrubinrot mit einem violettem Schimmer und das elegante Bukett wird von intensiven Duftnoten nach roten und schwarzen Beeren wie Brombeeren, reifen Schwarzkirschen und Himbeeren dominiert. Im Geschmack ist der Soligo Merlot vollmundig, sehr lebendig und harmonisch, am Gaumen präsentiert der Rotwein sich abgerundet und weich mit anhaltendem Nachhall.

Blauer Zweigelt, 2024er Winzer Krems QbA

Der blaue Zweigelt ist ein typischer Österreicher, wurde er doch in Klosterneuburg im Jahre 1922 von Friedrich Zweigelt aus den Sorten Blaufränkisch und Sankt Laurent gezüchtet. Ein sattes Rubinrot mit violetten Reflexen, schöner Kirschfrucht und leichten Tanninen zeichnen diesen Wein aus.

Primitivo Puglia Rocca Antica

Dieser rubinrote Primitivo Rotwein aus Apulien überzeugt in der Nase mit seinem warmen, fruchtigen Bouquet und mit Noten von Backpflaumen, roten Früchten wie Holunder, Johannisbeeren und Maraska-Kirsche und einem Hauch von Zimt. Der Geschmack dieses Primitivo aus Puglia von Di Camillo Vini ist würzig und ausgewogen. Am Gaumen präsentiert der apulische Primitivo eine schöne Struktur mit lebendigen Tanninen und herzhaften Kirschnoten. Eine leichte Fassreife gibt dem Rocca Antica Rosso viel Volumen ohne störende und zu vordergründige Holznoten.

Hinweis für Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam- Phenylalaninquelle 10) mit Phosphat 11) coffeinhaltig
12) chininhaltig

Für Gäste mit Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten stehen wir gerne zur Verfügung. Bitte sprechen Sie unser Personal an,
wenn Sie Fragen zu den Zutaten oder Zusatzstoffen in unseren Gerichten haben.

Wir sind bemüht, Ihre individuellen Bedürfnisse zu berücksichtigen und Ihnen eine angenehme kulinarische Erfahrung zu bieten.