



# Unsere Speisekarte

## Vorspeisen

### Rote-Bete-Carpaccio | 9.90 €

in leichter Zitronen-Vinaigrette und Baguette

### Tapas Teller | 12.90 €

gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Schafskäse in Knoblauch und Estragon, eingelegte Oliven und Serrano-Schinken, dazu reichen wir Baguette

## Suppe

### Rinderkraftbrühe | 5.90€

mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

### Hühnersuppe | 6.20€

mit Einlage und Nudeln

## Salate



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

### Kleiner gemischter Salatteller | 5.50 €

### Großer gemischter Salatteller | 10.90 €

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

gebackenen Champignons | 14.90 €

gratiniertem Ziegenkäse und Nüssen | 15.90 €

Hähnchenstreifen im Knuspermantel | 14.90 €

### Kleiner hausgemachter bayerischer Krautsalat | 4.50 €

# Hauptgerichte

## Saftiger Schweinekrustenbraten | 15.90 €

mit zweierlei Knödel in Dunkelbiersauce, wahlweise mit Krautsalat oder Sauerkraut

## Putenschnitzel | 17.50 €

im Cornflakesmantel auf Tomaten-Tagliatelle



## “Stieglers Pfandl” | 19.50 €

zartes Schweinefilet vom Grill auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle und Gemüse garnitur

## Kalbsrahmbraten | 21.80 €

mit Spätzle und Buttergemüse

## Saftiger Zwiebelrostbraten | 24.80 €

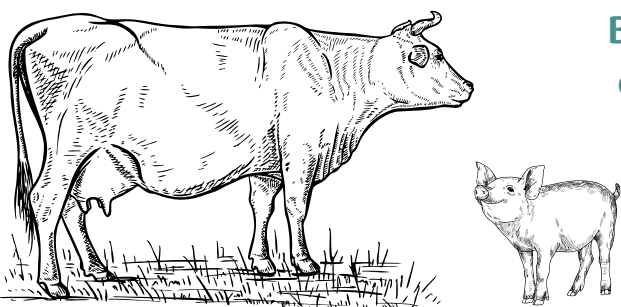
ca. 200 g Rinderlendensteak vom Grill mit Bratkartoffeln, Speckbohnen<sup>2,3</sup> und hausgemachten Röstzwiebeln, in Thymian-Jus

## Brezenschnitzel | 18.20 €

Schweineschnitzel in Brezen-Käse-Panade, dazu Kartoffel-Gurkensalat

## Schaschlikpfanne | 16.80 €

mit Pommes



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



## Fisch

### Fisch-Curry mit Duftreis | 20.50 €

versch. Fischarten in Thai-Curry-Sauce, leicht scharf



### Tagliatelle mit Garnelen | 19.50 €

frische italienische Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten, Zucchini in Tomatensugo

## Burger



### Stiegler's Burger | 16.50 €

180g Rindfleisch-Patty vom Grill mit Cheddar-Käse, Speck<sup>2,3</sup>, Karamellzwiebeln, feiner BBQ-Sauce, Pommes und Coleslaw



### veggie-Burger | 15.90 €

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



### Steakburger | 21.80 €

Rinderlendensteak mit BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Cheddar-Sauce, dazu Kartoffel-Wedges

**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 | 15.80 €**

Gemüsepflanzerl mit Bratkartoffeln, marktfrischem Gemüse und deftiger Sauce (vegan)

## **Gemüse-Curry | 13.80 €**

mit Duftreis

**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 €

# Kinderggerichte

**“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 €**

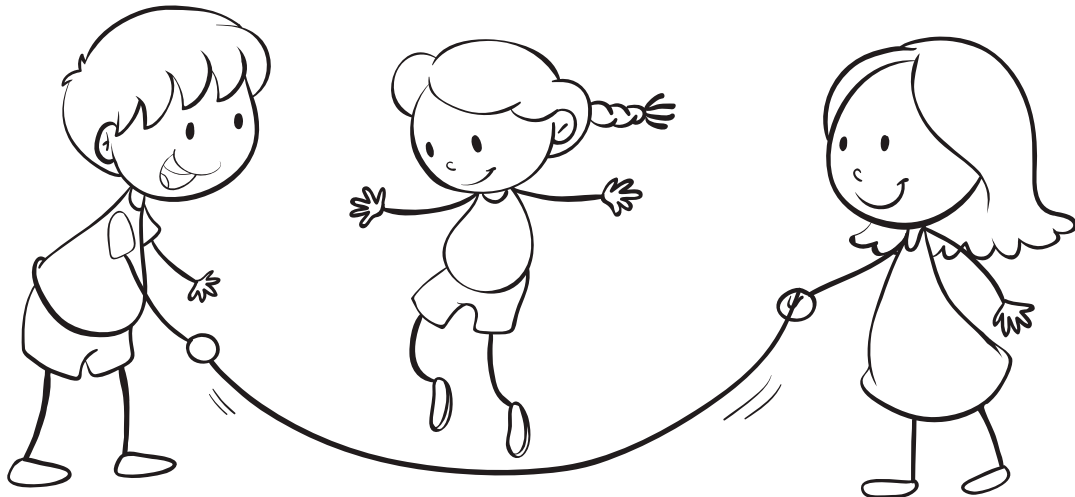
Knödel mit Soße

**“Irgendwas” | 4.50 €**

2 Reiberdatschi mit Apfelmus

**“Ich will nix” | 8.90 €**

panierte Hähnchenstreifen mit Pommes & Ketchup



## Desserts



**Lauwarmer Apfelstrudel | 6.80 €**

mit Bourbon-Vanille-Eis

**Schokoküchlein | 7.80 €**

auf Fruchtspiegel mit Bourbon-Vanille-Eis

**Affogato al caffè | 5.00 €**

Espresso<sup>11</sup> mit Vanilleeis

**Kugel Eis | 2.20 €**

Schoko, Vanille, Erdbeer, Cassis, Zitrone



# Getränke

## Alkoholfrei

1 Flasche Adldorfer Gourmet (Natur oder Klassik)	0,75 l	<b>5.50 €</b>
Mineralwasser (Medium oder Still)	0,3 l   0,5 l	<b>2.70 €   2.90 €</b>
Cola Mix <sup>1,3,11</sup>	0,3 l   0,5 l	<b>2.90 €   3.60 €</b>
Saft (Apfel-   Orange-   Apfel-Kirsch-   Johannis-   Traube-   Maracuja-   Rhababer-)	0,3 l   0,5 l	<b>3.90 €   6.50 €</b>
Saftschorle (Apfel-   Orange-   Apfel-Kirsch-   Johannis-   Traube-   Maracuja-   Rhababer-)	0,3 l   0,5 l	<b>3.70 €   4.50 €</b>
Zitronenlimonade	0,3 l   0,5 l	<b>2.90 €   3.90 €</b>
Orangenlimonade <sup>1</sup>	0,3 l   0,5 l	<b>2.90 €   3.90 €</b>
Coca Cola <sup>1,11</sup>	0,3 l   0,5 l	<b>2.90 €   3.90 €</b>
Coca Cola Light <sup>1,8,9,11</sup>	0,3 l   0,5 l	<b>2.90 €   3.90 €</b>
Eistee (Wassermelone-Minze   Green Tea-Wild Peach)	0,4 l	<b>3.90 €</b>

## Bier

Helles vom Fass	0,5 l	<b>3.90 €</b>
Helles Alkoholfrei	0,5 l	<b>3.90 €</b>
Radler	0,5 l	<b>3.90 €</b>
Birnbacher Schwarzbier	0,5 l	<b>4.30 €</b>
Pils	0,33 l	<b>3.50 €</b>
Braubursch ´n Weiße Hell	0,5 l	<b>4.50 €</b>
Braubursch ´n Weiße Dunkel	0,5 l	<b>4.50 €</b>
Braubursch ´n Weiße Leicht	0,5 l	<b>4.50 €</b>
Braubursch ´n Weiße Alkoholfrei	0,5 l	<b>4.50 €</b>
Russn	0,5 l	<b>4.50 €</b>
Cola-Weizen <sup>1,11</sup>	0,5 l	<b>4.50 €</b>

## Heißgetränke

Cafe Creme <sup>11</sup>	<b>2.50 €</b>
Cappuccino <sup>11</sup>	<b>3.50 €</b>
Espresso <sup>11</sup>	<b>1.80 €</b>
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	<b>3.20 €</b>
Tee (versch. Sorten)	<b>3.10 €</b>

# 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 €
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 €

## Flaschenwein

Montanello (rot)   Stefanoni   Italien   trocken	0,75 l	25.00 €
Foltone Est! Est! Est! (weiß)   Stefanoni   Italien   trocken	0,75 l	25.00 €
Sauvignon Blanc (weiß)   Kimich Forster Stift   Pfalz   trocken	0,75 l	25.00 €

## 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 €

## 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!

## 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!

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>11</sup>	0,3 l	7.40 €
Rüscherl <sup>1,11</sup>	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 trockensten 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.

## **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone**

Dieser Weißwein aus den Rebsorten Trebbiano, Rosetto und Malvasia stammt ebenfalls aus der Partnerstadt Ergoldsbachs Montefiascone. Der ungewöhnliche Name beruht auf einer Legende des deutschen Bischofs Johannes Fugger.

## **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 violetterem 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.

## **Rosso di Montanello**

Der Rosso di Montanello hat für Ergoldsbach natürlich eine besondere Bedeutung, kommt er doch aus Ergoldsbachs Partnerstadt Montefiascone. Der Montanello ist ein wunderbarer Alltagsrotwein – vinifiziert aus Sangiovese, Violone und Ciliegliolo. Er überzeugt mit seinem satten Kirscharoma und seinen feinen Brombeernoten.

## **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.