

## Aus unserem Suppentopf...

€

<b>Tagessuppe</b> *		4,90
<b>Tafelspitzbouillon</b> mit hausgemachten Leberspätzle	ACLO	4,90
<b>Tafelspitzbouillon</b> mit hausgemachten Frittaten	ACGLO	4,90
<b>Tafelspitzbouillon</b> mit hausgemachten Milzschnitten	ACLO	4,90
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käsecroutons überbacken	ALGO	6,80

## Für den kleinen Hunger...

<b>Salat</b> nach Wahl vom Buffet	BCDGLMO*	8,80
<b>Beilagen Salat</b> vom Buffet in Verbindung mit einem Hauptgericht *		6,00
<b>Salat Vital</b> , knackige Blattsalate mit gegrillten Putenfiletstreifen, mariniert mit Schuster's Hausdressing ( <u>ohne</u> Toastbrot)	MO	13,20
<u>mit</u> Toastbrot	A	14,20

Pro Person ist 1 Salat vom Buffet inklusive

## Gutbürgerliche Gerichte ...

	€
„Schwabentöpfle“ Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, ** Spätzle und Rahmsauce dazu Salat vom Buffet ACFGLMO	22,50
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce, ** Kartoffel und Salat vom Buffet ACFGLMO	19,80
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, ** Pommes frites und Salat vom Buffet AC	21,50
Spinatknödel mit Käse überbacken ** an zerlassener Butter, dazu Salat vom Buffet ACGO	18,90
Tiroler Käsespätzle vom würzigen Bergkäse ** mit Knoblauch, hausgem. Röstzwiebel und Salat vom Buffet ACGO	20,50
Gekochtes Ochsenfleisch mit frischem Kren ** Blattspinat und Salzkartoffel LO	21,50

## Aus unserer Mehlspeisenküche...

	€
Topfennockerl auf Joghurtspiegel mit Fruchtsauce AG	9,50
Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus ACG **	14,20
Köstlicher Eispalatschinken mit Schokosauce und Sahne ACFGE	10,20

*Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1 Euro  
und für Röstkartoffel als Beilagen Änderung 2 Euro*

Extra Rahm- oder Bratensoße 1 Euro

Gerichte die mit \*\* gekennzeichnet sind, gibt es auch als Seniorenportion  
abzüglich Euro: 1,50

## Unsere Klassiker...

€

<b>Schweinefilet</b> an Waldpilzsauce,      **	
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet <b>ACFGLMO</b>	25,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgem. Röstzwiebeln      **	
Spätzle und Salat vom Buffet <b>ACFLMO</b>	29,50
<b>Ein Schubkarren voller Mist</b> 4' erlei Gegrilltes, Barbecue Dip, Pommes frites und Salat vom Buffet <b>ACELMO</b>	24,20
<b>Schuster's Grillteller</b> mit Kräuterbutter,      **	
Speckscheibe, Grillwürstel, Pommes frites und Salat vom Buffet <b>MOG</b>	24,20
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb in Butter gebraten,      **	
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet <b>AC</b>	29,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein, mit Preiselbeeren dazu Butterkartoffeln und Salat vom Buffet <b>ACG</b>	24,50

*Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1 Euro  
und für Röstkartoffel als Beilagen Änderung 2 Euro*

Extra Rahm- oder Bratensoße 1 Euro

Gerichte die mit \*\* gekennzeichnet sind, gibt es auch als Seniorenportion  
abzüglich Euro: 1,50

## Fischspezialitäten mit Liebe zubereitet...

€

### **Schollenfilet „Pariser Art“**

mit Remouladensauce, Salzkartoffel und Salat vom Buffet **ACDMO** 21,50

### **Zanderfilet vom Grill an Riesling Sauce**

mit Kartoffel und Salat vom Buffet **ADGO** 24,00

Wenn Sie so richtig Lust auf ein  
saftig gebratenes Steak haben...

### **Filetsteak mit Kräuterbutter**

250 Gramm **GMO** 39,50  
auf Wunsch mit Grilltomate **G** 3,50

### **Pfeffersteak** im Speckmantel, mit Pfefferrahmsauce

250 Gramm **AFLMO** 39,50  
auf Wunsch mit Grilltomate **G** 3,50

Zu den beiden Steaks servieren wir Pommes frites und Salat vom Buffet

*Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1 Euro  
und für Röstkartoffel als Beilagen Änderung 2 Euro*

Extra Rahm- oder Bratensoße 1 Euro

Gerichte die mit **\*\*** gekennzeichnet sind, gibt es auch als Seniorenportion  
abzüglich Euro: 1,50

## Schlemmerplatten auf Vorbestellung ab 2 Personen...

	€
<b>Flammendes Husarenschwert</b> eine feurige Angelegenheit ... <b>AFLMO</b>	50,00
<b>„Schuster´s“ Festtagsplatte</b> ausprobieren lohnt sich ... <b>ACFGLMO</b>	50,00
<b>Zart rosa gebratener Lammrücken</b> an Knoblauchsauce, dazu Blattspinat und Würfelkartoffel <b>AFLO</b>	p.P. 41,50

## Nicht mehr wegzudenken - Unser Haxen Tag (bitte vorbestellen)

### Jeden Mittwoch zünftige Schweinshaxen

mit Semmelknödel und Sauerkraut <b>ACFGLO</b>	21,30
<u>oder:</u> mit Semmelknödel und Salat vom Buffet <b>ABCDFGLMO</b>	22,30

## Empfehlung des Hauses ohne Vorbestellung

### „Schuster's“ Henkersmahlzeit

diese Grillspezialität sollten sie sich nicht entgehen lassen, dazu Pommes frites und Speckbohnen sowie 2' erlei Dips <b>ACELMO</b>	25,80
--	-------

*Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1 Euro  
und für Röstkartoffel als Beilagen Änderung 2 Euro*

Extra Rahm- oder Bratensoße 1 Euro

Gerichte die mit **\*\*** gekennzeichnet sind, gibt es auch als Seniorenportion  
abzüglich Euro: 1,50

## Für unsere kleinen Gäste...

€



### **Rotkäppchen Teller AC**

Wiener Schnitzel mit Pommes frites

8,80

### **Pumuckl Teller ACFGLMO**

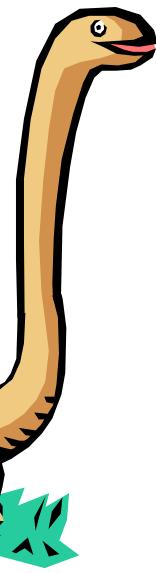
Rahmschnitzel mit Spätzle

8,80

### **Schneewittchen Teller**

Grillwürstchen mit Pommes frites

8,80



### **Kikeriki Teller AC**

Hühernuggets mit Pommes frites

8,80

### **Kapitän Hook ACF**

Fischstäbchen mit Pommes frites

8,80

### **Spätzle mit Rahmsauce ACO**

Dinosaurier Teller ACO

Spaghetti Bolognese

6,90

7,50

*Kinder bis 5 Jahre essen bei uns „Spätzle mit Sauce“ umsonst*

## Pizza...

(Unsere Pizzaböden sind nicht hausgemacht, wir belegen sie nur selbst)

€

### **Pizza - Margerita**

Tomaten, Mozzarella 9,80

### **Pizza - Salami**

Tomaten, Mozzarella, Salami 12,50

### **Pizza - Prosciutto**

Tomaten, Mozzarella, Schinken 12,50

### **Pizza - Quattro Formaggi**

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schafkäse, Bergkäse 13,50

### **Pizza - Tonno**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel **DO** 13,50

### **Pizza - Diavolo**

Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni 13,50

Alle Pizzen enthalten A und G.

## Brotzeitkarte

( Tagsüber bis 16.30 Uhr )

€

### **Fein gemischter Aufschnitt**

mit Brot und Butter **AGO**

14,50

### **Tiroler Bauernspeck** auf Holzteller

(geräucherter Schinken), mit Brot und Butter **AGO**

15,00

### **Schinkenplatte**

(gekochter Schinken), mit Brot und Butter **AGO**

12,90

### **Saure Wurst** in Essig und Öl

mit Zwiebelringen und Brot **AGO**

12,00

### **Schweizer Wurstsalat** mit Käse

mit Zwiebelringen und Brot **AGO**

14,00

### **Schmalzbrot** **AGO**

mit hausgemachtem Grammel Schmalz und Zwiebelringen

7,20

Unsere Brotzeiten sind alle wunderbar garniert,  
mit allem was dazu gehört.

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

€

1 Flasche Alkoholfreies Gösser Bier	0,50 l	4,90
1 Flasche Alkoholfreies Franziskaner Weizen	0,50 l	5,20
1 Flasche Almdudler	0,33 l	3,80
1 Flasche Gasteiner Mineralwasser klein	0,33 l	3,20
1 Flasche Gasteiner Mineralwasser groß	0,75 l	5,00
1 kl. Holunderschorle hausgemacht	0,25 l	2,70
1 gr. Holunderschorle hausgemacht	0,50 l	4,00
1 Glas Fanta, Spezi, Sprite oder Coca-Cola	0,25 l	3,20
1 Glas Fanta, Spezi, Sprite oder Coca Cola	0,50 l	4,80
1 Glas Apfel, oder Orangensaft	0,25 l	3,50
1 Glas Apfel, oder Orangensaft	0,50 l	4,80
1 kl. Apfel, Orangen, oder Johannisbeersaftschorle	0,25 l	2,90
1 gr. Apfel, Orangen oder Johannisbeersaftschorle	0,50 l	4,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry	0,20 l	3,80
1 Fl. Coca-Cola light	0,33 l	3,60

## Biere

1 Flasche Kaiser Bier	0,50 l	4,00
1 Flasche Pils „Reininghaus“	0,33 l	4,90
1 Kaiser „Premium“ Bier vom Faß	0,50 l	5,20
1 kleines Kaiser „Premium“ Bier vom Faß	0,30 l	4,40
1 Pfiff Kaiser „Premium“ Bier vom Faß	0,20 l	3,70
1 Flasche dunkles Franziskaner Hefeweizen	0,50 l	5,20
1 großes Hofbräu Hefeweizen vom Faß	0,50 l	5,30
1 kleines Hofbräu Hefeweizen vom Faß	0,30 l	4,60
1 Flasche dunkles Kaiser Bier Doppelmalz	0,50 l	5,50
1 großes Radler	0,50 l	5,20
1 kleines Radler	0,30 l	4,40
1 Mohren vom Faß (Cola mit Hefeweizen)	0,50 l	5,30
1 Russ vom Faß (Sprite mit Hefeweizen)	0,50 l	5,30

## Liköre o je 2 cl

	€
Marillenlikör	2,80
Frangelico H	3,10
Eierlikör DCG	2,50
Apfelporn	2,20
Amaretto H	2,90
Amaretto heiß m. Sahne HG	3,20
Baileys G	2,90
Cointreau	2,90

## Grappa o je 2 cl

	€
Marzadro Le Diciotto	
Lune Grappa Stravecchia	
18 Monate im Holzfass gereift	
Beim IWSC 2013 zum Besten	
seiner Klasse gekürt	
	4,50

## Warme Getränke

	€		€
Tasse Kaffee	2,90	Milchkaffee FG	3,70
Portion Kaffee	4,60	Latte Macchiato FG	3,70
kl. Espresso	2,70	Tasse Kaffee Hag	2,90
gr. Espresso	3,70	Espresso Macchiato FG	2,90
Cappuccino große Tasse AFG	3,50	Glas Tee mit Zitrone	2,70
Cappuccino kleine Tasse AFG	3,10	Glas heiße Zitrone	2,70
Schokolade mit Sahne AFG	3,90	Krügerl Jägertee $\frac{1}{4}$	4,70
Tasse Kaffee mit Schlagsahne FG	3,40	Krügerl Glühwein $\frac{1}{4}$ AO	4,20

## Gin & Tonic o je 4 cl Gin & 0,2 l Schweppes Indian Tonic Water

	€		€
Gordons & Tonic	7,00	Tanqueray No. 10 & Tonic	11,00
Bombay Sapphire & Tonic	9,00	Hendricks & Tonic	13,00

→ NEU - Nur Solange der Vorrat reicht ←

Verschiedene Tiroler Flachmänner gefüllt mit Hausmarille

## Aperitif

Sherry Sandemann O	6,20
Martini O	6,20
Campari Soda	5,60
Campari Orange	6,10
Hugo	6,50
Aperol Sprizz	6,50
Lillet Himberry	7,30

## Weinbrand/Cognac je 2c

Asbach Uralt O	2,80
Metaxa O	2,60
Remy Martin V.S.O.P. O	
Fine Champagne Cognac	6,10
Hennessy V.S.O.P. O	
Very Special Cognac	6,10

## Enzianbrände

...Ein edler Tropfen aus der ältesten Bergbrennerei Bayerns!

Enzian Grassl	4,50
Funtensee Enzian vom Grassl	9,50

## Wenn kein Arzt mehr helfen kann... je 2 cl

Lockstedter	3,30
Ramazotti	3,70
Fernet Branca	3,70
Jägermeister	3,50
Rossbacher	3,50
Averna	3,50

## Schnäpse je 2 cl

Bauernobstler	2,60
Inländer - Rum 38%	1,90
Kirschwasser	2,90
Hausgem. Holunderlikör	2,50
Himbeergeist	2,90
Marillenbrand	2,90
Williams	2,90
Enzian	3,20
Haselnuss	2,90
Vogelbeerschnaps	3,30

## Edelbrände vom Prinz „...setzt dem Genuss die Krone auf!“

„...Die holzfassgereiften Originale!“	
Alte Haus Zwetschge	4,50
Alte Haselnuss	4,50
Alte Wald-Himbeere	4,50
Alte Haus Marille	4,50
Alte Williams-Birne	4,50

...Aus dem Raritätenkeller  
der Südsteiermark!

Vogelbeerbrand vom  
Hernach aus Arnsfeld 5,50

Bitte um Beachtung, dass in jedem dieser Getränke **Alkohol** enthalten ist!!!!!!!

# Weinkarte O



## Offene Rotweine je $\frac{1}{4}$ L

€

### Hausmarke „Roter Kaiser“

Blaufränkisch, trocken  
der Name „Kaiser“ hält was er verspricht

5,80

### Kalterer See D.O.C.

Klassisch und bukettreich, halbtrocken  
gewachsen um das Dorf Kaltern in Südtirol

6,50

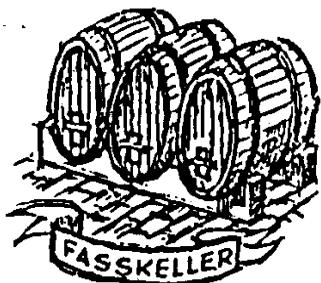
### Zweigelt „Veritas“

typisch kräftig, herb und trocken

5,80

### Lambrusco D.O.C. süß

5,80



## Offene Weißweine je $\frac{1}{4}$ L

### Kremser Sandgrube

Grüner Veltliner, trocken,  
Mineralisch mit angenehmer Säure, Pfeffernote

5,80

### Schneeberger „Spezial“

Cuvée aus Weißburgunder & Grauburgunder  
elegant & harmonisch, trocken ausgebaut

6,20

### Winzerbraut

Riesling, halbtrocken mit leichter Restsüße

6,20



## Offener Roséwein je $\frac{1}{4}$ L



### Blaufränkisch Rosé, fruchtig, trocken

5,80

### Weinschorle süß oder sauer

3,80

## Flaschenweine weiß 0,75 l (trocken)

### Österreich

€

#### Grüner Veltliner GrooVee DAC O

Weingut Gschweicher, Röschitz - Weinviertel

29,00

#### Weißenburgunder Papageno O

Weingut Allram, Straß - Kamptal

32,00

#### Chardonnay O

Weingut Andreas Unger, Halbturn - Neusiedlersee

28,00

#### Weißen Schotter O

Welschriesling / Sauvignon Blanc / Grüner Veltliner  
Weingut Strehn, Deutschkreutz - Mittelburgenland

32,00

#### Wiener Gemischter Satz O

Weingut Rotes Haus, Wien

36,00

## Flaschenweine rosé 0,75 l (trocken)

### Österreich

#### Rosé Blaufränkisch O

Weingut Strehn, Deutschkreutz - Mittelburgenland

28,00

## Flaschenweine rot 0,75 l (trocken)

### Österreich

#### Zweigelt Goldberg O

Weingut Werner Achs, Gols - Neusiedlersee

35,00

#### Blaufränkisch Reserve O

Weingut Josef Igler, Deutschkreutz - Mittelburgenland

38,00

#### Wiener Trilogie O

Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Merlot

Weingut Wieninger, Wien

47,00

#### Cabernet Sauvignon / Merlot O

Weingut R. Schlumberger Privatkellerei, Bad Vöslau - Thermenregion

53,00

#### Opus Eximium BIO O

Blaufränkisch / Zweigelt / St. Laurent

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland

65,00

## Flaschenweine rot 0,75 l (trocken) International

€

### Italien

#### Valpolicella Ripasso Superiore DOC O

Tenute Falezza, Verona - Venetien

41,00

#### Primitivo di Manduria DOP Talò O

Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe - Apulien

39,00

### Frankreich

#### Mouton Cadet Réserve O

Weingut Baron Philippe de Rothschild, Pauillac - Bordeaux

65,00

### Spanien

#### Tamaral Crianza O

Bodegas y Viñedos Tamaral, Peñafiel - Ribera del Duero

43,00

### Chile

#### Cabernet Sauvignon O

Viña Los Vascos, Colchagua Valley (Domaines Barons de Rothschild)

34,00

### Argentinien

#### Barrel Fermented Malbec O

Bodega Familia Schroeder, Patagonien

43,00

## Prosecco und Sekt O

€

### Ein Glas 0,1 l

Szigetti Brut 3,50

### Piccolo 0,2 l

Schlumberger „White Secco“ 13,00

Schlumberger Sparkling Brut 13,00

### Bouteille 0,75 l

Szigetti Brut 23,00

## Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Alle Angaben in unserer Speisekarte sind ohne Gewähr.