

Aus unserem Suppentopf...

€

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

Für den kleinen Hunger...

Salat nach Wahl vom Buffet	BCDGLMO*	8,80
Beilagen Salat vom Buffet in Verbindung mit einem Hauptgericht *		6,00
Salat Vital , knackige Blattsalate mit gegrillten Putenfiletstreifen, mariniert mit Schuster's Hausdressing (ohne Toastbrot)	MO	13,50
Caesar Salad , knackige Blattsalate mariniert mit Knoblauch- Parmesandressing, dazu gebackene Hähnchenfiletstreifen und Kirschtomaten (ohne Toastbrot)	AGMO	14,50
Auf Wunsch mit Toastbrot	A	1,00

Pro Person ist 1 Salat vom Buffet inklusive

Gutbürgerliche Gerichte ...

	€
„Schwabentöpfe“ Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, ** Spätzle und Rahmsauce dazu Salat vom Buffet ACFGLMO	22,90
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce, ** Kartoffel und Salat vom Buffet ACFGLMO	20,20
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, ** Pommes frites und Salat vom Buffet AC	21,90
Spinatknödel mit Käse überbacken ** an zerlassener Butter, dazu Salat vom Buffet ACGO	19,30
Tiroler Käsespätzle vom würzigen Bergkäse ** mit Knoblauch, hausgem. Röstzwiebel und Salat vom Buffet ACGO	20,90
Gekochtes Ochsenfleisch mit frischem Kren Blattspinat und Salzkartoffel LO	21,90

Aus unserer Mehlspeisenküche...

	€
Topfennockerl auf Joghurtspiegel mit Fruchtsauce AG	9,50
Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus ACG **	14,50
Köstlicher Eis Palatschinken 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...

€

Schweinefilet an Waldpilzsauce, ** mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet ACFGLMO	26,30
Zwiebelrostbraten mit hausgem. Röstzwiebeln ** Spätzle und Salat vom Buffet ACFLMO	30,50
Ein Schubkarren voller Mist 4' erlei Gegrilltes, Barbecue Dip, Pommes frites und Salat vom Buffet ACELMO	24,60
Schuster's Grillteller mit Kräuterbutter, ** Speckscheibe, Grillwürstel, Pommes frites und Salat vom Buffet MOG	24,60
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten, ** mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet AC	30,50
Cordon Bleu vom Schwein, mit Preiselbeeren dazu Butterkartoffeln und Salat vom Buffet ACG	25,00

*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**

21,90

Zanderfilet vom Grill an Riesling Sauce

mit Kartoffel und Salat vom Buffet **ADGO**

24,50

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

Filetsteak mit Kräuterbutter

250 Gramm **GMO**

42,00

auf Wunsch mit Grilltomate **G**

3,50

Pfeffersteak im Speckmantel, mit Pfefferrahmsauce

250 Gramm **AFLMO**

42,00

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

Empfehlung des Hauses

„Schuster's“ Henkersmahlzeit

diese Grillspezialität sollten sie sich nicht entgehen lassen,

dazu Pommes frites und Speckbohnen sowie 2' erlei Dips **ACELMO**

26,20

Jeden Mittwoch zünftige Schweinshaxen (bitte vorbestellen)

mit Semmelknödel und Sauerkraut **ACFGLO**

21,80

oder: mit Semmelknödel und Salat vom Buffet **ABCDFGLMO**

22,80

Schlemmerplatten auf Vorbestellung ab 2 Personen...

€

Flammendes Husarenschwert

eine feurige Angelegenheit ... **AFLMO**

50,00

„Schuster´s“ Festtagsplatte

ausprobieren lohnt sich ... **ACFGLMO**

52,00

Zart rosa gebratener Lammrücken

an Knoblauchsauce, dazu Blattspinat und Würfelpommes **AFLO**

p.P. 43,00

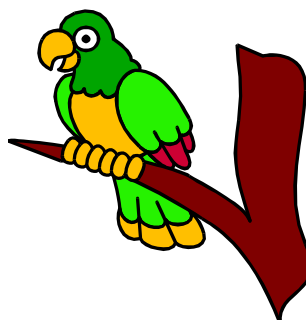
*Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1 Euro
und für Röstkartoffel als Beilagen Änderung 2 Euro*

Extra Rahm- oder Bratensoße 1 Euro

Für unsere kleinen Gäste...

€

Rotkäppchen Teller *AC*
Wiener Schnitzel mit Pommes frites



9,00

Pumuckl Teller *ACFGLMO*
Rahmschnitzel mit Spätzle

9,00

Schneewittchen Teller
Grillwürstchen mit Pommes frites

9,00

Kikeriki Teller *AC*
Hühnernuggets mit Pommes frites

9,00

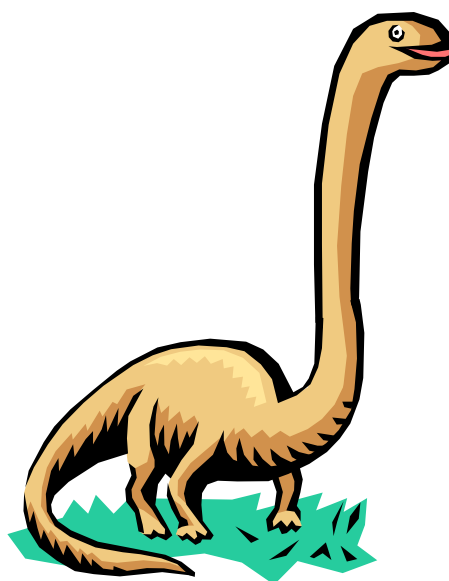
Kapitän Hook *ACF*
Fischstäbchen mit Pommes frites

9,00

Spätzle mit Rahmsauce *ACO*

7,20

Dinosaurier Teller *ACO*
Spaghetti Bolognese



7,70

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	13,90
Pizza - Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel DO	13,90
Pizza - Diavolo Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni	13,90

Alle Pizzen enthalten A und G.

Brotzeitkarte

(Tagsüber bis 16.30 Uhr)

€

Fein gemischter Aufschnitt

mit Brot und Butter *AGO*

14,90

Tiroler Bauernspeck auf Holzteller

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

15,50

Saure Wurst in Essig und Öl

mit Zwiebelringen und Brot *AGO*

12,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebelringen und Brot *AGO*

14,50

Schmalzbrot *AGO*

mit hausgemachtem Grammel Schmalz und Zwiebelringen

7,50

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 Lemmon, 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
Apfelkorn	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
Portion Kaffee	4,60
kl. Espresso	2,70
gr. Espresso	3,70
Cappuccino große Tasse AFG	3,50
Cappuccino kleine Tasse AFG	3,10
Schokolade mit Sahne AFG	3,90
Tasse Kaffee mit Schlagsahne FG	3,40

	€
Milchkaffee FG	3,70
Latte Macchiato FG	3,70
Tasse Kaffee Hag	2,90
Espresso Macchiato FG	2,90
Glas Tee mit Zitrone	2,70
Glas heiße Zitrone	2,70
Krügerl Jägertee $\frac{1}{4}$	4,70
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 ○	6,20
Martini ○	6,20
Campari Soda	5,60
Campari Orange	6,10
Hugo	6,50
Aperol Sprizz	6,50
Lillet Himberry	7,30

Enzianbrände

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

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

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

Weinbrand/Cognac je 2c

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

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

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

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 ○



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

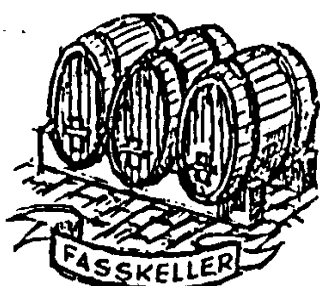
Zweigelt „Veritas“

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 ○

Weingut Gschweicher, Röschitz - Weinviertel

29,00

Weißburgunder Papageno ○

Weingut Allram, Straß - Kamptal

32,00

Chardonnay ○

Weingut Andreas Unger, Halbturn - Neusiedlersee

28,00

Weißer Schotter ○

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

32,00

Wiener Gemischter Satz ○

Weingut Rotes Haus, Wien

36,00

Flaschenweine rosé 0,75 l (trocken)

Österreich

Rosé Blaufränkisch ○

Weingut Strehn, Deutschkreutz - Mittelburgenland

28,00

Flaschenweine rot 0,75 l (trocken)

Österreich

Zweigelt Goldberg ○

Weingut Werner Achs, Gols - Neusiedlersee

35,00

Blaufränkisch Reserve ○

Weingut Josef Iglar, Deutschkreutz - Mittelburgenland

38,00

Wiener Trilogie ○

Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Merlot
Weingut Wieninger, Wien

47,00

Cabernet Sauvignon / Merlot ○

Weingut R. Schlumberger Privatkellerei, Bad Vöslau - Thermenregion

53,00

Opus Eximium BIO ○

Blaufränkisch / Zweigelt / St. Laurent
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland

65,00

Flaschenweine rot 0,75 l (trocken) International

€

Italien

Valpolicella Ripasso Superiore DOC ○

Tenute Falezza, Verona - Venetien

41,00

Primitivo di Manduria DOP Talò ○

Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe - Apulien

39,00

Frankreich

Mouton Cadet Réserve ○

Weingut Baron Philippe de Rothschild, Pauillac - Bordeaux

65,00

Spanien

Tamaral Crianza ○

Bodegas y Viñedos Tamaral, Peñafiel - Ribera del Duero

43,00

Chile

Cabernet Sauvignon ○

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

34,00

Argentinien

Barrel Fermented Malbec ○

Bodega Familia Schroeder, Patagonien

43,00

Prosecco und Sekt 0

€

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.