

Dans notre marmite...

Soupe du jour *	4,10
Bouillon de boeuf „Tafelspitz“ avec spetzli de foie faits maison ACLO	4,10
Bouillon de boeuf „Tafelspitz“ avec lanières de crêpes faites maison ACGLO	4,10
Bouillon de boeuf „Tafelspitz“ avec émincé de rate fait maison ACLO	4,20
Soupe à l'oignon avec croûtons au fromage gratinés ALGO	5,60

Pour une petite faim...

Salade au choix de notre buffet BCDGLMO*	6,40
Salade garniture de notre buffet en accompagnement d'un plat*	4,00
1/2 Douzaine d'escargots de Bourgogne selon la recette du chef, avec toasts AGMOR	10,20
Salade „Vital“ salade variée avec poulet grillé émincé, marinade de vinaigre de groseille et huile d'olive, et toasts AMO	11,00

Cuisine traditionnelle...

	€
„Schwabentöpfele“ escalope de veau à la viennoise ** avec spetzli à la crème et salade de notre buffet ACFGLMO	15,30
Rôti de viande hachée à la sauce à la crème, ** pommes de terre et salade de notre buffet ACFGLMO	13,50
Escalope de porc à la viennoise ** Pommes frites et salade de notre buffet AC	14,60
Spinatknödel , boulettes d'épinards gratinées au fromage ** Arrosées de beurre fondu et accompagnées de salade de notre buffet	13,50
Spätzle tyroliens , au fromage de montagne (de Grän) avec ail, oignons sautés et salade du buffet ACGO	14,20
Viande de bœuf cuit , avec raifort, épinards en branches et pommes de terre cuites à l'eau LO	14,40

Plats gourmands pour deux personnes...

„Schuster´s“ plat de jour de fête Cela vaut la peine d'essayer ... ACFGLMO	40,00
Flamboyante épée d' Hussard Une histoire enflammée ... AFLMO	40,00

*Pour tout changement de garniture, veuillez compter 1 Euro de supplément
Et 2 Euro pour des pommes de terre sautées.*

Les plats marqués de ** sont disponibles en portion „Senior“
avec déduction de 1,50 Euro

Nos classiques...

€

« Le repas du bourreau » Henkersmahlzeit, à ne pas manquer: la spécialité de notre grill, avec pommes frites et haricots au lard, ainsi que deux sortes de sauces ACELMO	17,90
« s´Waldpfandl » la poêle du bûcheron, ** filet de porc sauce champignons des bois avec spetzli faits maison et salade de notre buffet ACFGLMO	16,80
« Zwiebelrostbraten », Rumsteak ** avec fricassée d'oignons faite maison, Spetzli et salade de notre buffet ACFLMO	21,50
« Ein Schubkarren voller Mist » 4 sortes de viandes grillées, sauces barbecue , pommes frites et salade de notre buffet ACELMO	16,70
Schuster's plat de viandes grillées ** avec beurre aux fines herbes, tranche de speck, saucisse grillée, pommes frites et salade de notre buffet MO	16,70
Escalope de veau à la viennoise cuisinée au beurre, ** AC Avec aïelles rouges, pommes de terre persillées et salade de notre buffet	19,80
Cordon Bleu de porc ACG avec aïelles rouges, pommes de terre au beurre et salade de notre buffet	16,70

*Pour tout changement de garniture, veuillez compter 1 Euro de supplément
Et 2 Euro pour des pommes de terre sautées.*

Les plats marqués de ****** sont disponibles en portion „Senior“
avec déduction de 1,50 Euro

Spécialités de poissons préparées avec amour...

€

Filets de sole « à la Parisienne » **

Avec sauce rémoulade, pommes de terre à l'anglaise
et salade de notre buffet **ACDMO**

14,60

Filets de sandre grillés à la sauce Riesling

Avec pommes de terre et salade de notre buffet **ADGO**

16,20

Si vous avez vraiment envie d'un bon steak...

Steak dans le filet avec beurre persillé **GMO**

250 grammes

29,90

Avec tomates grillées **G**

3,50

Steak au poivre enrobé de speck avec sauce à la crème poivrée

250 grammes **AFLMO**

29,90

Avec tomates grillées **G**

3,50

Nos steaks sont accompagnés de pommes frites et de salade de notre buffet.

*Pour tout changement de garniture, veuillez compter 1 Euro de supplément
Et 2 Euro pour des pommes de terre sautées.*

Les plats marqués de ** sont disponibles en portion „Senior“
avec déduction de 1,50 Euro

Nos spécialités de desserts...

	€
Noques de fromage blanc sur miroir de yaourt Avec coulis de fruit AG	7,00
« Kaiserschmarren », omelette rissolée et sucrée avec compote de pommes et raisins secs ACG **	11,30
Délice de crêpes avec sauce au chocolat et chantilly ACFGE	6,50

Sur commande à partir de deux personnes...

Prix par personne

Selle d'agneau rosée

Sauce aillée, épinards en branches
et petites pommes de terre sautées **AFLO** 28,50

Beefsteak „Tartare“

Par personne 220 grammes de filet de boeuf hâché
Avec toast et beurre **ACGMO** 27,00

Fondue „Bourguignonne“ ou „Chinoise“

220 grammes de diverses viandes dans le filet, prix par personne **ACLMO** 26,40

Pour accompagner votre fondue, sauces faites maison, pain aillé et salade de notre buffet.

Chaque mercredi, jambonneau rustique !

Avec « Semmelknödel », boulette à base de pain, et choucroute **ACFGL** 13,20

OU:

Avec Semmelknödel et salade de notre buffet **ABCDFGLMO** 14,60

*Pour tout changement de garniture, veuillez compter 1 Euro de supplément
Et 2 Euro pour des pommes de terre sautées.*

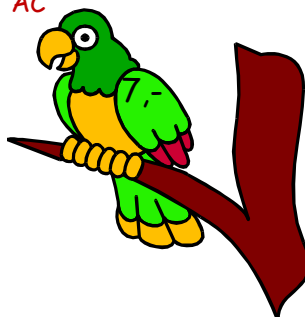
Les plats marqués de ****** sont disponibles en portion „Senior“
avec déduction de 1,50 Euro

Pour nos petits clients...

Le plat du petit Chaperon rouge

Escalope viennoise et pommes frites

AC



7,50

Le plat de Pumuckl

ACFGLMO

Escalope à la crème et spetzli

7,50

Le plat de Blanche-Neige

Petites saucisses et pommes frites

7,50

Le plat Cocorico

AC

Nuggets de poulet et pommes frites

7,50

Capitaine Crochet

ACF

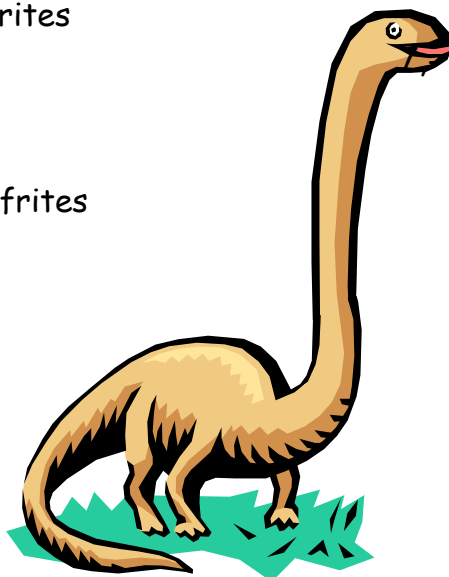
Bâtonnets de poisson
frites et pommes frites

7,50

Dinosaure

ACO

spaghetti à la bolognaise



6,50

Portion de « Spetzli » avec sauce

ACO

6,00

*Nous offrons gratuitement aux enfants de moins de cinq ans
des « Spetzli avec sauce »*

Pizza...

€

Pizza - Margerita

Tomates, Mozzarella

8,70

Pizza - Salami

Tomates, Mozzarella, Salami

10,00

Pizza - Prosciutto

Tomates, Mozzarella, jambon

10,00

Pizza - Quattro Formaggi

Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Bergkäse (fromage de montagne)

10,50

Pizza - Tonno

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons D O

10,50

Pizza - Diavolo

Tomates, Mozzarella, Salami, Poivrons

10,50

Toutes les Pizze contiennent A et G.

Carte des „casse-croûte“

€

Assortiment de charcuterie fine

Avec pain et beurre *AGO*

9,90

Speck tyrolien sur assiette en bois

(Jambon fumé), avec pain et beurre *AGO*

10,50

Assiette de jambon

(Jambon cuit), avec pain et beurre *AGO*

8,30

Saucisse marinée dans du vinaigre et de l'huile

Avec rondelles d'oignon et pain *AGO*

8,30

Salade helvétique cervelas et fromage

Avec rondelles d'oignon et pain *AGO*

9,90

„Schmalzbrot“ *AGO*

Sorte de rillettes faites maison, pain et rondelles d'oignon

5,20

Tous nos „casse-croûte“ sont merveilleusement garnis !

Carte des boissons

Boissons non-alcoolisées

€1

1 Bouteille de bière sans alcool	0,50 l	3,40
1 Bouteille Hefeweizen sans alcool	0,50 l	4,40
1 Bouteille Almdudler	0,33 l	3,30
1 Bouteille d'eau minérale	0,33 l	2,70
1 Bouteille d'eau minérale	0,75 l	4,70
1 Verre de sirop de sureau fait maison et eau minérale	0,25 l	2,30
1 Verre de sirop de sureau fait maison et eau minérale	0,50 l	3,50
1 Verre de Fanta, Spezi, Sprite ou Coca Cola	0,25 l	2,80
1 Verre de jus de pommes	0,25 l	3,00
1 Cocktail jus de pommes et eau minérale	0,25 l	2,50
1 Cocktail jus de pommes et eau minérale	0,50 l	3,80
Jus d'oranges	0,25 l	2,70
Jus de cassis	0,25 l	2,90
Bitter Lemmon, Tonic Water	0,20 l	3,50
1 Verre de Fanta, Spezi, Sprite ou Coca Cola	0,50 l	4,30
Red Bull Energy Drink	0,25 l	4,00
1 Bouteille Coca-Cola light	0,33 l	3,30

Bières

1 Bouteille de bière Kaiser	0,50 l	3,40
1 Bouteille Pils „Zipfer“	0,33 l	4,20
1 Kaiser „Premium“ à la pression	0,50 l	3,90
1 petite Kaiser „Premium“ à la pression	0,30 l	3,30
1 Pfiff Bier	0,20 l	2,70
1 Bouteille de Hefeweizen brune	0,50 l	4,40
1 Demi Hofbräu Hefeweizen à la pression	0,50 l	4,60
1 Hofbräu Hefeweizen à la pression	0,30 l	3,60
1 Bouteille Kristall	0,50 l	4,40
1 Bouteille de Bière brune	0,50 l	4,10
1 grand Panaché	0,50 l	3,90
1 petit Panaché	0,30 l	3,30
1 Maure à la pression (Coca-Cola et Hefeweizen)	0,50 l	4,60
1 « Russ » à la pression (Sprite et Hefeweizen)	0,50 l	4,60

Liqueurs 2 cl

	€
Liqueur d'abricots	2,60
Frangelico (noisette) H	2,90
Liqueur d'oeuf DCG	2,30
Apfelkorn	2,00
Amaretto H	2,70
Amaretto chaud et crème HG	3,00
Baileys G	2,70
Cointreau	2,70

Whisky 4 cl

	€
Johnny Walker Red Label	6,--
Johnny Walker Black Label	7,20
Chivas Regal	7,20
Jim Beam	6,20
Jack Daniels	6,20

Tous les Whisky et Single Malt peuvent contenir des traces **A**

Boissons chaudes

	€		€
Tasse de café	2,70	Café au lait FG	3,40
Portion de café	4,40	Latte Macchiato FG	3,40
Espresso	2,50	Tasse de café décaféiné	2,50
Espresso double	3,50	Tasse de citron chaud	2,40
Cappuccino grande Tasse AFG	3,20	Tasse de thé au citron	2,40
Cappuccino petite Tasse AFG	2,80	Jägertee $\frac{1}{4}$, thé au rhum	4,20
Chocolat à la crème AFG	3,60	Krügerl Glühwein $\frac{1}{4}$, AO	
Tasse de café avec chantilly FG	3,10	Vin chaud sucré	3,80

Original Classic Single Malt Whisky of Scotland 2 cl

	€
Lagavulin 16 ans d'âge	6,80
Dalwhinnie 15 ans d'âge	5,90
Oban 14 ans d'âge	5,50
Cragganmore 12 ans d'âge	5,20
Talisker 10 ans d'âge	5,00
Glenkinchie 10 ans d'âge	5,00

Grappalegende **o** 2 cl

	€
„Grappa Nebbiolo“ la fierté du Piémont	3,20
„Pinot Riesling Grappa“ des collines de Pavie	3,20
Grappa Riserva 3 ans	3,90
Grappa Riserva 5 ans	4,20

Apéritifs 5 cl

	€
Martini ○	5,20
Campari Soda	4,60
Campari Orange	5,10
Sherry Sandemann ○	5,20

Digestifs 2 cl

	€
Fernet Branca	3,40
Rosbacher	3,20
Jägermeister	3,20
Ramazotti (4cl)	3,40
Lockstedter	3,00

Eaux de vie de vin 2 cl

	€
Asbach Uralt ○	2,60
Metaxa ○	2,40

Cognac 2 cl

	€
Remy Martin V.S.O.P. ○	
Fine Champagne Cognac	5,10
Hennessy V.S.O.P. ○	
Very Special Cognac	5,10

Schnaps 2 cl

	€
Alcool de fruit "Obstler"	2,20
Inländer - Rhum 38%	1,50
Kirsch	2,50
noisette	2,60
Alcool de framboise	2,60
Eau de vie d'abricots	2,60
Williams	2,60
Gentiane	2,90
liqueur de sureau	2,30

Eaux de vie nobles de Prinz

„...couronne notre plaisir ! “

Eau de vie de coing	4,70
Eau de vie de gentiane	5,20
Eau de vie de sorbier	5,20
Eau de vie de cerise	5,20
Eau de vie de myrtilles	5,50

..Les originales vieillies en barrique !

Abricot Tradition	4,20
Prune Tradition	4,20

Veuillez prendre en compte que chacune de ces boissons contient de l'alcool !!!!!!!!!!!



Carte des vins ○

Vins rouges en pichet $\frac{1}{4}$ L

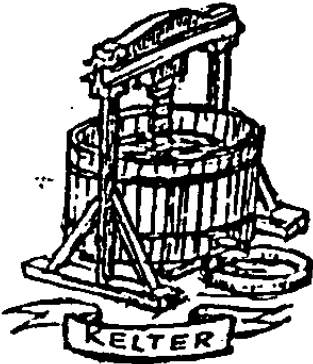
€

Marque de la maison „Roter Kaiser”

Cépage « blaifränkisch », sec

Mérite son nom d' „empereur”

5,20



Kalterer See D.O.C.

Classique et bouqueté, demi-sec

Cultivé dans le Tyrol du sud, près de Caldero

5,50

Zweigelt „Veritas”

Typiquement puissant, âpre et sec

5,20

Lambrusco D.O.C. doux

5,50



Ballon de vin rouge coupé doux ou sec

3,20

Vins blancs en pichet $\frac{1}{4}$ L

Kremser Sandgrube

Grüner Veltliner, sec,

un Grüner Veltliner typique et puissant

portant les caractéristiques de Lößboden

5,00



Schneeberger „Spezial”

Cuvée de Weißburgunder & Grauburgunder

élégant & harmonieux, sec

5,10

Winzerbraut

Riesling, demi-sec avec une légère douceur

5,00



Ballon de vin blanc coupé doux ou sec

3,20

Vin rosé en pichet $\frac{1}{4}$ L

Rosé „blaifränkisch” , fruité, sec

5,20



Vins blancs en bouteille 0,75 l (sec)

Autriche

€

Grüner Veltliner Stein Kamptal DAC Bio ○	
Domaine Jurtschisch-Sonnhof, Langenlois/ Basse-Autriche	25,00
Weißburgunder ○	
Domaine Klosterkeller, Neusiedlersee Hügelland/ Burgenland	23,00
Chardonnay Kellermeister Privat ○	
Winzer Krems, Kremstal/ Basse-Autriche	24,00
Zierfandler - Rotgipfler Klassik ○	
Domaine Spaetrot Gebeshuber, Région de thermes/ Basse-Autriche	25,00
Gemischter Satz 2015 ○	
Domaine Wieninger, Vienne	32,00

Vins rouges en bouteille 0,75 l (sec)

Autriche

Zweigelt ○	
Domaine Josef Umathum, Neusiedlersee/ Burgenland	30,00
Blaufränkisch vom Weingebirge ○	
Domaine J. Heinrich, Mittelburgenland	29,00
Cabernet Sauvignon Kastanienfass ○	
Domaine Winzerschlössl Kaiser, Neusiedlersee Hügelland/ Burgenland	37,00
Wiener Trilogie 2012 ○	
Zweigelt/ Cabernet Sauvignon/ Merlot, Domaine Wieninger, Vienne	43,00
Cabernet Sauvignon/ Merlot ○	
Domaine R. Schlumberger, Cave privée, Région de thermes/ Basse-Autriche	49,00
Opus Eximium Cuvée ○	
Blaufränkisch/ St. Laurent/ Zweigelt, Domaine Gesellmann, Mittelburgenland	60,00

Vins rouges en bouteille 0,75 l (sec) International

€

France

Mouton Cadet Réserve ○

Domaine Baron Philippe de Rothschild, Pauillac/Bordeaux

58,00

Australie

Cabernet Sauvignon/ Shiraz Koonunga Hill ○

Domaine Penfolds, Australie du sud

36,00

Afrique du sud

Pinotage/Shiraz Cuvée ○

Domaine Leopard's Leap, Western Cape

34,00

Argentine

Malbec Barrel Select ○

Domaine Norton, Mendoza/Argentine

30,00

Chili

Merlot 120 ○

Domaine Santa Rita, Valle Central

28,00

Californie

Cabernet Sauvignon ○

Domaine Gallo Family, Sonoma Valley

31,00

Prosecco et "Sekt" (Champagnes) O

Piccolo 0,2 l

€

Schlumberger „White Secco“

8.-

Schlumberger Sparkling Brut

10.-

Fürst von Metternich

9.-

Henkel sec

7.-

Bouteille 0,75 l

Schlumberger „White Secco“

22.-

Schlumberger Sparkling Brut

26.-

Fürst von Metternich

24.-

Henkel sec

23.-