

Speisekarte

Mongdratzerl/Vorspeisen

Kürbis-Karottensupperl mit einem Hauch Ingwer	5,80
Hausgemachter Obatzda (Käseaufstrich mit Butter und Brie, Zwiebeln und Gewürzen)	8,90

Salate

Beilagensalat	4,90
Bunter Salat (Blattsalate der Saison, Gurke, Tomate)	
mit gebratenen Austernpilzen und Nüssen	15,50
mit gebratenen Garnelen	16,50
mit gebratenem Gemüse	13,50
Bauernsalat mit Schafskäse und Peperoni	14,50

*Dazu reichen wir Brot - alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert (enthält Sahne)
auf Wunsch erhalten Sie Essig/Öl für eine vegane Alternative*

Hauptspeisen

Nudeln mit einer würzigen Provolonefüllung an hausgemachtem Basilikumpesto mit Kirschtomaten und Parmesanobel	14,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salat	15,80
Spinat-Ricotta-Lasagne mit Parmesan gratiniert	14,90
Tomatiger Gemüseintopf mit Marktgemüse und Kartoffeln	13,80
Schweinegeschnetzeltes mit Pilzrahm-Sauce und hausgemachten Spätzle	17,80
Brauerulasch (Rindfleisch und Zwiebeln in Weltenburger Barock Dunkel geschmort) dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	18,80

Beilagen

Beilagensalat	4,90
Unser hausgemachter Kartoffelsalat	4,90
Portion Pommes Frites mit Ketchup	4,50

*Preise in Euro incl. aktuell gültiger Mehrwertsteuer
Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

Schnitzel – Die Kreuzschänken-Klassiker Wiener Art

- Kreuzschänkenschnitzel mit knuspriger Panade, hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Normale Portion	17,80
Große Portion für den echten Hunger	21,80
- Kreuzschänkenschnitzel mit knuspriger Panade, Pommes Frites und Ketchup

Normale Portion	17,80
Große Portion für den echten Hunger	21,80
- Waldler-Schnitzel mit knuspriger Panade und hausgemachten Spätzle in Schwammerl-Rahm (Pilz-Sahne-Sauce)

Normale Portion	17,80
Große Portion für den echten Hunger	21,80
- Der Sommerhit – auch wenn die Sonne mal nicht scheint ein Gedicht
Das Kreuzschänkenschnitzel mit knuspriger Panade an einem großen bunten Salat mit Hausdressing 17,80
- Großes Schnitzel gefüllt à la Cordon Bleu (mit Kochschinken und Käse), dazu entweder Pommes Frites oder Kartoffelsalat 22,80

Wos Siass‘ / Nachspeisen

Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert	6,70
Crème Brûlée mit frischen Früchten garniert	6,90
Tiramisu (der Klassiker mit einer bayrischen Note, enthält Alkohol)	6,80
Apfelkiachl, in Bierteig gebackene Apfelringerl mit Sahne	
4 Stück	5,90
6 Stück	8,60
Mit einer Kugel Vanilleeis	+ 1,80
Heiße Wald-Liebe (Vanille-Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne)	7,20

Getränke

Alkoholfreies

Tafelwasser	0,5l	4,00
Colamix	0,4l	4,20
Zitronenlimo	0,4l	4,20
Saftschorlen (Apfel, Kirsch, Johannisbeer, Rhabarber)	0,4l	4,20
Labertaler Gourmet still	0,5l	3,90
	0,7l	5,70
Labertaler Gourmet classic	0,7l	5,70
Coca-Cola Zero	0,4l	4,50

Limonaden auf Eiswürfeln (mit Lumo aus dem Hause Bischofshof)

Zitrone-Ingwer mit Zitronenscheiben und Ingwer	0,3l	4,60
Himbeer-Cranberry mit Waldbeeren	0,3l	4,60
Orange mit frischen Orangenscheiben	0,3l	4,60
Holunder-Minze mit frischer Minze	0,3l	4,60

Bier (genauere Beschreibung siehe Bierkarte)

Bischofshof Regensburger Hell	0,5l	4,60
	1 l	9,10
Bischofshof Helles Weizen	0,5l	4,80
	1 l	9,50
Bischofshof Leichtes Weizen	0,5l	4,80
Bischofshof Freigeist – alkoholfreies Zwickl naturtrüb	0,5l	4,60
Weltenburger Kloster Dunkles Weizen	0,5l	4,80
Weltenburger Kloster Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,80
Weltenburger Kloster Barock Dunkel	0,5l	4,80
Helles/Dunkles Radler mit Zitronenlimo	0,5l	4,60
	1 l	9,10
Weizenradler	0,5l	4,80
	1 l	9,50

Weine

Offene Weißweine

Grüner Veltliner – Winzerhaus Kitzler Kremsthal Trocken, reife Säure, der Klassiker	0,2l	6,80
Riesling – Weingut Manz Rheinhessen Trocken, fruchtig, animierende Säure	0,2l	6,90
Weißburgunder – Weingut Manz Rheinhessen Trocken, angenehme, milde Säure	0,2l	7,10

Flaschenweißweine

Silvaner trocken QbA -Weingut Christine Pröstler Franken Ein frischer und fruchtiger Weißwein, angenehm trocken und elegant	0,7l	24,10
Riesling Einblick No1 trocken – Weingut Köwerich Mosel Spritzig, harmonisch, unkompliziert. Urlaub für den Gaumen	0,7l	24,10
Grauburgunder trocken -Weingut Manz Rheinhessen Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralisch im Nachhall	0,7l	26,20
Ried Steinsetz Kamptal DAC Grüner Veltliner – Schloss Gobelsburg Ried Steinsetz liegt südlich von Gobelsburg. Das Besondere hier ist der Boden aus faustgroßen Kieselsteinen und nicht nur Löss, wie im restlichen Kamptal. Durch seine lange Vegetationszeit zeichnet er sich durch viel Extrakt, eine Aromenvielfalt und schöne Säurestruktur aus.	0,7l	36,00

Offene Rotweine

Cabernet Sauvignon Vin de Pays -Vignerons Catalans Rusillon Trocken und gehaltvoll	0,2l	6,80
Zweigelt – Weingut Auer Thermenregion Trocken, leichter, milder Wein	0,2l	6,90
Primitivo Il Mio Puglia IGT – Pellegrini Apulien Kraftvoll mit einem tollen Abgang	0,2l	6,90

Flaschenrotweine

Gänsehaut Pur – Weingut Manz Rheinhessen Gänsehaut Pur! Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren, am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao und Vanille. 18 Monate im großen Holzfass gereift.	0,7l	25,20
Pinot Noir – Weingut Auer Tattendorf Thermenregion Strahlendes Rubinrot, in der Nase fruchtige Aromen nach Himbeeren und Sauerkirschen, am Gaumen frisch mit angenehm-seidigem Tanningerüst und fruchtgeprägtem Abgang.	0,7l	26,60
Blafränkisch Rust – Weingut Triebaumer Burgenland Betont ordentliches Purpur, satte Intransparenz mit violettem Rand. Intensiver Duftauftritt mit knackigen Kirschen und schwarzem Pfeffer. Weichselkompott, dazu ein Hauch von Veilchen und Enzian, würzig-dicht, sonnenwarme Brombeeren.	0,7l	29,20

Aperitifs

Hugo Prosecco mit Minze und Holunder	0,2l	6,50
Hugo Rosé	0,2l	6,20
Aperol Spritz	0,2l	6,80
Prosecco	0,1l	3,60
	0,7l	21,60
Alkoholfreier Sekt	0,1l	3,60

Heißgetränke

Espresso		2,20
Espresso Doppio		4,10
Café Creme		2,90
Cappuccino (mit Kuhmilch)		3,40
Latte Macchiato (mit Kuhmilch)		3,80
Glas Tee (verschiedene Sorten)		2,90

Spirituosen

Kräuterbalsam der Dominikanerinnen vom Hl. Kreuz	2cl	3,40
Bärwurz	2cl	3,60
Blutwurz	2cl	3,80
Ramazotti	4cl	4,60
Grappa	2cl	3,60
Obstler	2cl	3,10
Williamsbirne	2cl	3,20
Spezialitäten aus der Brennerei Lantenhammer:	2cl	5,60
<i>Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach den vorhandenen Sorten</i>		
Brombeer- oder Walnusslikör vom Weingut Ipsheim	2cl	4,10