



VORSPEISEN

ENTDECKE DIE VIELFALT UNSERER VORSPEISEN

Beef Tatar

mit Toastbrot und Butter

A,C,G,M,O,D,F

16,40

Süßkartoffelpommes

mit zweierlei Dips und Chili-Parmesanbrösel

G

8,20

Gebratene Rotgarnelen auf Avocadocreme

mit Toastbrot, Ruccola und Chiliöl

A,B,G,M,O,L

14,20

SUPPEN

GENIESSE UNSERE HERZHAFTEN SUPPENKREATIONEN

Hühnercremesuppe

G,L,O

7,70

Rindssuppe mit Einlage

wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

A,C,G,L

5,90



NUDELSPEZIALITÄTEN

ITALIENISCHE KLASSIKER & INNOVATIVE KREATIONEN

Spaghetti Carbonara

Schweinsbacke, Ei und Pecorino-Schafskäse

A.C.G

15,90

Tagliatelle Bolognese

Fleischragout mit Tomatensauce nach Italienischer Art

A.C.L.O

14,90

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino

A.C.G

12,90

Lasagne

nach Italienischer Art

A.C.G.L.O

14,90





FLEISCHGERICHTE

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Gebackenes Schweinsschnitzel

von der Karreerose mit Erdäpfelsalat
A.C.G.L.M.O

15,90

Zwiebelrostbraten

gedünstet, mit Bratkartoffeln
G.L.M.O

21,90

Schweinsrückensteak

mit Pecorino-Kräuterkruste auf Tomaten-Paprikasauce mit Wedges
A.C.G.L.O

19,40

Geschmortes Schulterscherzel

mit Schupfnudeln und glacierten Karotten
A.C.G.L.O

21,30

Hühner-Erdäpfelschnitzel


mit Tomatendip und Gurkensalat
(Gluten- und Laktosefrei)
C.L.O

17,20

Rindsgulasch

mit Nockerln
A.C.G.L.O

17,80



FISCHGERICHTE

NACHTRADITIONELLEN REZEPTEN

Zanderfilet

gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilerdäpfeln
A.D.G

23,90

Karpfenfilet

gebacken, mit Erdäpfelsalat
oder
auf Serbische Art mit Petersilerdäpfeln
A.C.D.E.L.M.O

23,90

Rotgarnelen

mit Tomaten-Basilikum Tagliatelle und Mischblattsalat
A.B.G.M.O.L

23,90

BEILAGEN

Pommes

5,50

Petersilerdäpfel

4,50

Braterdäpfel

4,50

Gemischter Rohkostsalat

5,90

Ruccolasalat

5,90

Blattsalat

5,90

Erdäpfelsalat

5,90

PFLANZLICHE GENÜSSE

UNSERE VEGETARISCHEN ALTERNATIVEN

Curry-Kokoslinsen

mit Basmatireis

(VEGAN)

L

13,60

Pilzrisotto

mit Vogelsalat

G, O, L, M

15,80

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Topfenpalatschinke

mit Erdbeersauce

A, C, G

1. Stk 6,00 / 2. Stk 11,00

Mohn- oder Nussnudeln

mit Apfelmus

A, C, G, H

10,50

Malakoff-Nougatnockerl

mit Weichselragout

A, C, G, H, O

9,20

KAFFEE

Kleiner Schwarzer/Brauner (G) 2,90 / 3,10

Verlängerter, schwarz/braun (G) 3,20 / 3,40

Großer Schwarzer/Brauner (G) 4,70 / 4,90

Melange (G) 4,60

Cappuccino (G) 4,60

Häferlkaffee (G) 5,20


Heiße Schokolade (G) 4,40

Heiße Schokolade mit Rum (G) 5,00

Tasse Tee (div. Sorten) 3,90

Portion Zitrone 1,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Soda	0,25l / 0,5l	2,10 / 3,90
Soda Zitrone	0,25 l / 0,5l	2,90 / 4,50
Soda Holunder oder Himbeere mit Wasser	0,25 l / 0,5l	2,70 / 4,50 2,60 / 4,00
Orangensaft pur	0,25 l	3,50
Orangensaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	2,90 / 5,00
Apfelsaft pur	0,25 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	2,90 / 5,00
Apfelsaft naturtrüb pur	0,25 l	3,50
Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l / 0,75l	3,60 / 5,90
Coca Cola/Cola Zero	0,33 l	3,90
Aranciata / Chino Sanpellegrino	20 cl	3,70
Gröbi Orange	0,25 l	2,90
Almdudler/Frucade	0,33 l	3,90
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	3,90
Rauch Marille/Johannisbeere	0,2 l	3,70
Tonic/Bitterlemon	0,2 l	3,70

BIERGENUSS

BIER VOM FASS

Budweiser	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40
Hirter (A)	0,3 l / 0,5 l	4,30 / 5,20
Hirter Zwickl (A)	0,3 l / 0,5 l	4,40 / 5,30
Gemischter Bier	0,3 l / 0,5 l	4,30 / 5,20
Radler	0,3 l / 0,5 l	4,30 / 5,20


BIER AUS DER FLASCHE



Budweiser	0,5 l	5,10
Hirter (A)	0,5 l	5,10
Hirter Zwickl (A)	0,5 l	4,80
Gemischter Bier	0,5 l	4,80

APERITIF

ZUREINSTIMMUNG



Prosecco (O)	Glas	5,30
Aperolspritzer mit Prosecco	0,25 l	6,90
Hugo mit Prosecco	0,25 l	6,90
Camparispritzer mit Prosecco	0,25 l	6,90
Lemon Spritz	0,25 l	6,90
Kiwispritzer mit Prosecco	0,25 l	6,90
Maracujaspritzer mit Prosecco	0,25 l	6,90
Campani Soda / Orange		6,00 / 6,90

ALKOHOLFREIER APERITIF

San Pellegrino Bitter gespr.	4,30
Crodino Aperitivo gespr.	4,30

DIGESTIF

FÜR DEN PERFEKTEN ABSCHLUSS

Marillenbrand	2 cl	3,90	Irish Whisky	4 cl	6,40
Williams Birnenbrand	2 cl	3,90	Scotch Whisky	4 cl	7,40
Obstbrand	2 cl	3,90	„Chivas Regal“		
Vogelbeerenschnaps	2 cl	4,10	Averna	2 cl	3,50
Himbeergeist	2 cl	4,10		4 cl	5,90
Grappa	2 cl	4,60	Averna Sour	4 cl	5,90
Grappa Barrique	2 cl	4,90	Baileys Irish Cream	2 cl	4,10
			Amaretto	2 cl	4,10



WEISSWEIN IM GLAS

ÖSTERREICHISCH

Weißwein, gespritzt (O) 1/4l 3,80

Weißer Sommerspritzer 0,5 l 5,20

Grüner Veltliner (O) 1/8l 4,30

Weingut Schloß Gobelsburg, 0,75l 25,00

Langenlois – Kamptal

Sortentypisch, würzige Note, trocken

12,5% vol. Alk.

Gelber Muskateller (O) 1/8l 5,10

Weingut Muster, Steiermark Gamlitz 0,75l 30,00

saftig, elegant, finessenreiche Säurestruktur

11,5% vol. Alk.

Wiener Gemischter Satz (O) 1/8l 4,50

Weingut Christ, Wien 0,75l 27,00

kühle Fruchtigkeit, Eleganz und Frische

12% vol. Alk.

Sauvignon Blanc (O) 1/8l 5,10

Weingut Muster, Steiermark Gamlitz 0,75l 30,00

saftig, fruchtig, straffer Säurebogen

12,0% vol. Alk.

ITALIENISCH

Vermentino di Sardegna (O) 1/8l 4,60

Weingut Sella & Mosca, Sardinien 0,75l 27,00

12,5% vol. Alk.

Lugana Folar DOC (O) 1/8l 5,60

Weingut Santi, Venetien 0,75l 33,00

fruchtige und leicht nussige Note

13,0% vol. Alk.

Pinot Grigio Principato (O) 1/8l 4,30

Weingut Cavit, Trento 0,75l 25,00

trocken und harmonisch

12% vol. Alk.

Pergolino Bianco IGT (O) 1/8l 4,00

Weingut Valpantena, Verona 0,75l 23,00

frisches Aroma, fruchtiger und

weicher Abgang

12,0% vol. Alk.



ROTWEIN IM GLAS

ÖSTERREICHISCH

Rotwein, gespritzt (O) 1/8l 3,80

Roter Sommerspritzer 0,5l 5,40

Zweigelt (O) 1/8l 5,10

Weingut Blauensteiner 0,75l 30,00

Gösting - Donauland
röstige Noten, kernig, Mokka
13,0% vol. Alk.

Blaufränkisch, IBY (O) 1/8l 5,60

Weingut Hochäcker, 0,75l 33,00

Mittelburgenland DAC
würzig, kräftig und aromatisch
13,5% vol. Alk.

ITALIENISCH

Chianti DOCG

San Lorenzo (O) 1/8l 4,30

Weingut Poderi Melini, Toskana 0,75l 25,00

14,0% vol. Alk.

Montepulciano

D'Abruzzo Terramare (O) 1/8l 5,60

Weingut Ortona, Italien 0,75l 33,00

13,0% vol. Alk.

Nero D'avola

Sicilia DOC (O) 1/8l 5,70

Weingut Alto Reale, Italien 0,75l 34,00

14,0% vol. Alk.

Primitivo Pilúna

Salento IGT (O) 1/8l 4,80

Weingut Castello Monaci, 0,75l 28,00

Lecce Italien

14,0% vol. Alk.

ROSE

Rosato Five Roses

Anniversario (O) 1/8l 6,30

Weingut Salice Salentino Italien 0,75l 37,00

12,5% vol. Alk.

Allergene-Tabelle:

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fische

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

O: Schwefeloxid und Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere





DAS SCHINAKL

KULINARISCHE GENÜSSE AN DER ALTEN DONAU

In unserer Küche vereinen sich Leidenschaft und Expertise zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.
Freue dich auf eine kulinarische Reise!

RESERVIERUNG

01 26336 – 56