



# 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 Avocado-creme

mit Toastbrot, Ruccola und Chiliöl

A,B,G,M,O,L

14,20

## Oktopus Carpaccio

mit marinierten Erdäpfeln

O,R,M

15,60

# SUPPEN

GENIEßE UNSERE HERZHAFTEN SUPPENKREATIONEN

## Bärlauchcremesuppe

mit lila Erdäpfelchips

G,L,O

7,20

## 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

## Bärlauch Cordon Bleu

mit Pommes  
A.C.G.L.O

18,40

## Hirschragout

mit Maroninockerl  
A.C.G.L.O

21,80

## Hühner-Erdäpfelschnitzel

mit Tomatendip und Gurkensalat  
(glutenfrei und laktosefrei)  
C.L.O

17,20



# 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

## Gebratenes heimisches Welsfilet

mit Brokkolipüree und Petersilerdäpfeln  
D.G

23,20

## BEILAGEN

Pommes

5,50

Petersilerdäpfel

4,50

Braterdäpfel

4,50

Gemischter Rohkostsalat

5,90

Rucolasalat

5,90

Blattsalat

5,90

Erdäpfelsalat

5,90

# PFLANZLICHE GENÜSSE

UNSERE VEGETARISCHEN ALTERNATIVEN

## Strangolapreti

in Salzeibutter, mit Rucolasalat

L

15,20

## Tomatenrisotto von Fregola

mit Schafskäse und Blattsalat

A.G.L.M.O

14,60

## Linguine in Bärlauchpesto

mit sautierten Kirschtomaten

A.G.L

14,20

## Bärlauchnockerl

mit Ei und Eisbergsalat

A.G.L.M.O

13,90

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

### Powidl-Mohnpalatschinke

mit Schokoladensauce

A.C.G

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

### Panna Cotta

mit Rhababerragout und Erdbeermark

A.C.G.H

8,50

### Warmer Schoko-Nusskuchen

mit Schokoladensauce und Vanilleeis

A.C.G.H.O

9,80

### 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 Alkoholfrei	0,5 l	5,10
Hirter Pils (A)	0,5 l	4,80
Franziskaner Weizenbier (A)	0,5 l	5,10
Hirter Morchel	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