



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

Erdäpfelpuffer

auf Rucola-Radieschensalat

mit cremigen Kernöldressing und Kräuterdip

A, C, G, L, M, O

9,90

Gebratene Garnelen

auf Kürbis-Erdäpfelpürree und Rucola

B, G, L, O, M,

14,50

SUPPEN

GENIESSE UNSERE HERZHAFTEN SUPPENKREATIONEN

Kürbis-Kokoscremesuppe

mit Ingwer und Kernöl VEGAN

L, O

7,00

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

15,90

von der Karreerose mit Erdäpfelsalat

A, C, G, L, M, O

Zwiebelrostbraten

22,90

gedünstet, mit Bratkartoffeln

G, L, M, O

Mariniertes Backhendl

16,90

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

A, C, G, L, O, M

Rehragout

21,70

mit Maronínockerl und Essigzwetschken

A, C, G, L, O

Wildschweinschnitzel

22,50

auf Weichseljus

mit Schupfnudeln und Mohn-Brokkoli

A, C, G, L, O

Rindsroulade

19,80

mit Spirallennudeln

A, C, G, L, O, M



FISCHGERICHTE

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Zanderfilet

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

24,90

Karpfenfilet

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

24,90

Gebratene Calamari und Seezunge

mit Tomatenteigreis und Eisbergsalat
A,C,D,L,O,M

26,20

BEILAGEN

Pommes

5,50

Petersilerdäpfel

4,50

Braterdäpfel

4,50

Gemischter Salat L,O,M

5,90

Grüner Salat O,M

5,90

Erdäpfelsalat L,O,M

5,90



PFLANZLICHE GENÜSSE

UNSERE VEGETARISCHEN ALTERNATIVEN

Steinpilztagliatelle

cremig oder natur VEGAN
A, G, L, O

21,60

Kürbislasagne

mit Rucolasalat
A, C, G, L, O, M

13,90

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Powidlpalatschinke

mit Mohnbrösel, Schokoladensauce und Schlagobers
A, C, G, H

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

Topfenschmarrn

mit hausgemachtem Zwetschenröster
A, C, G, O

10,60

Apfel-Kürbiskern Tiramisu

mit Marzipansauce
A, C, G, H

9,80

Malakoff-Nougatnockerl

mit Weichselragout
A, C, G, H, O

9,20

KAFFEE

Kleiner Schwarzer/Brauner (G)

3,10 / 3,30

Heiße Schokolade (G)

4,80

Verlängerter, schwarz/braun (G)

3,40 / 3,60

Heiße Schokolade mit Rum (G)

6,40

Großer Schwarzer/Brauner (G)

4,90 / 5,10

Tasse Tee (div. Sorten)

4,30

Melange (G)

4,80

Portion Zitrone

1,50

Cappuccino (G)

4,80

Häferlkaffee (G)

5,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Soda	0,25l / 0,5l	2,10 / 3,90
Soda Zitrone	0,25 l / 0,5l	2,80 / 4,70
Soda Holunder oder Himbeere mit Wasser	0,25 l / 0,5l	2,70 / 4,60 2,60 / 4,20
Orangensaft pur	0,25 l	3,50
Orangensaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	2,90 / 5,30
Apfelsaft pur	0,25 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	2,90 / 5,30
Apfelsaft naturtrüb pur	0,25 l	3,60
Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l / 0,75l	3,70 / 6,20
Coca Cola/Cola Zero	0,33 l	4,20
Aranciata / Chino Sanpellegrino	20 cl	3,70
Gröbi Orange	0,25 l	2,90
Almdudler/Frucade	0,33 l	4,20
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	4,20
Rauch Marille/Johannisbeere	0,2 l	3,90
Tonic/Bitterlemon	0,2 l	3,90

BIERGENUSS

BIERVOM FASS

Budweiser	0,3 l / 0,5 l	4,60 / 5,60
Hirter (A)	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40
Hirter Zwickl (A)	0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,80
Gemischter Bier	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40
Radler	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40

BIER AUS DER FLASCHE



Budweiser Alkoholfrei	0,5 l	5,30
Hirter Pils (A)	0,5 l	5,30
Franziskaner Weizenbier (A)	0,5 l	5,80
Hirter Morchel	0,5 l	5,40

APERITIF

ZUREINSTIMMUNG



Prosecco (O)	Glas	5,80
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

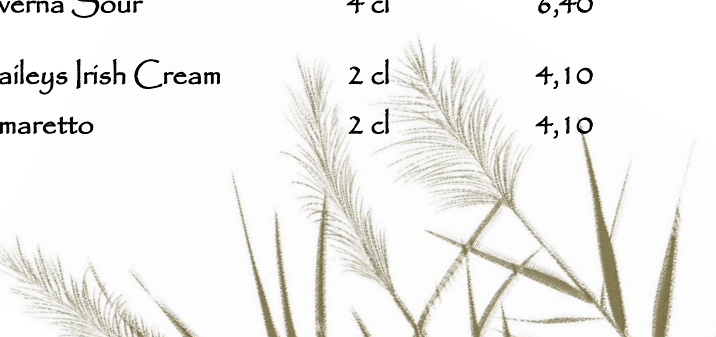
ALKOHOLFREIER APERITIF

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	3,70
Himbeergeist	2 cl	4,10		4 cl	6,20
Grappa	2 cl	4,60	Averna Sour	4 cl	6,40
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 3,90

Weißer Sommerspritzer 0,5 l 5,40

Grüner Veltliner (O) 1/8l 4,40

Weingut Schloß Gobelsburg, 0,75l 25,00

Langenlois – Kamptal

Sortentypisch, würzige Note, trocken

12,5% vol. Alk.

Gelber Muskateller (O) 1/8l 5,90

Weingut Muster, Steiermark Gamlitz 0,75l 35,00

saftig, elegant, finessenreiche Säurestruktur

11,5% vol. Alk.

Wiener Gemischter Satz (O) 1/8l 4,70

Weingut Christ, Wien 0,75l 27,00

kühle Fruchtigkeit, Eleganz und Frische

12% vol. Alk.

Sauvignon Blanc (O) 1/8l 6,10

Weingut Muster, Steiermark Gamlitz 0,75l 36,00

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) 1/4l 3,90

Roter Sommerspritzer 0,5l 5,40

Zweigelt (O) 1/8l 5,20

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 32,00

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

ITALIENISCH

Chianti DOCG

San Lorenzo (O) 1/8l 4,40

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 32,00

13,0% vol. Alk.

Nero D'avola

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

Weingut Alto Reale, Italien 0,75l 33,00

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.

ROSÉ

Rosato Five Roses

Anniversario (O) 1/8l 6,00

Weingut Salice Salentino Italien 0,75l 35,00

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: Schwefeldioxid 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