



VORSPEISEN

ENTDECKE DIE VIELFALT UNSERER VORSPEISEN

Beef Tatar

mit Toastbrot und Butter
A.C.G.M.O.D.F

16,40

Vitello Tonnato

mit hausgemachtem Brot
A.C.D.G.M.O

15,90

Gebratene Rotgarnelen

auf Avocadocreme und Chiliöl, dazu Toastbrot
A.B.C.G.L.O

15,90

SUPPEN

GENIESSIE UNSERE HERZHAFTEN SUPPENKREATIONEN

Tomaten-Gurkenkaltschale


mit Mozzarellaspieß und Basilikumpesto
G.L.O

6,90

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
ACG

15,90

Tagliatelle Bolognese

Fleischragout mit Tomatensauce nach Italienischer Art
ACLO

14,90

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino

ACG

12,90

Lasagne

nach Italienischer Art
ACGLO

14,90

SOMMERSALATE

UNSERE ERFRISCHENDEN SOMMERKREATIONEN

Hühnerstreifen auf bunten Sommersalat

mit Joghurt-Basilikumdressing, mit Baguette
ACGD.LOM

17,40

Cous-Coussalat

mit Wassermelone, Schafkäse und Limetten-Minzdressing
ACGLO

16,20

SPEZIALPIZZEN

UNSERE HAUSEIGENEN PIZZAKREATIONEN

Frutti di Mare

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie
ACGD.LOM

23,90

Al Capone

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami und Zwiebel
ACGD.LOM

18,90

SCHINAKL

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Mais, Salami, scharfe Salami, Speck, Bresaola und Roher Schinken
ACGD.LOM

23,90

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

23,90

Spareribs vom Grill

mit Dukatenchips, BBQ Sauce und Knoblauchsauce

C.G.L.M.O

kl. 25,70 / gr. 29,20

Hausgemachte Cevapčići vom Grill

mit Pommes, Zwiebelsenf und Ajvar

C.L.M.O

18,90

Gegrillte Hühnerspieße vom Grill

mit Tzatziki, Grillgemüse und Tomatenreis

A.C.G.L.O.M

20,10

Gefüllte Paprika

auf Tomatensauce und Petersilerdäpfeln

C.G.L.O

15,90

Gegrilltes Schweinskarree

gefüllt mit Speck, Paprika, Zwiebel und Käse

dazu Braterdäpfel und Knoblauchdip

C.G.L.O

18,90

FISCHGERICHTE

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Zanderfilet

gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilerdäpfeln

A,D,G

24,90

Serbisches Welsfilet

auf Röstgemüse, mit Erdäpfelpüree

G,L,D

22,90

Gebratene Calamari

in Knoblauch-Olivenöl, mit Baguette

A,C,G,D,L,O

21,90

Forelle im GANZEN vom Grill

gegrillt, dazu Erdäpfel-Gemüsegröstl und Zitronenbutter

G,D,L,O

24,90

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

Gegrillter Halloumi

auf Ratatouille-Gemüse und Rösti
A.L

17,40

Zucchini-Käseläibchen

mit Tomatensalat und Kräuterdip
A.C.G.L.O

16,10

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachte Erdbeerpalatschinken

mit selbstgemachter Erdbeermarmelade und Vanilleeis
A.C.G.H

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

Erdbeertopfenknödel

2 Stk., in Butterbrösel
A.C.G.H

10,40

Limetten-Joghurtmousse

mit Heidelbeersauce
G.H

9,60

Malakoff-Nougatnockerl

mit Weichselragout
A.C.G.H.O

9,20

KAFFEE

Kleiner Schwarzer/Brauner (G) 3,10 / 3,30

Verlängerter, schwarz/braun (G) 3,40 / 3,60

Großer Schwarzer/Brauner (G) 4,90 / 5,10

Melange (G) 4,80

Cappuccino (G) 4,80

Häferlkaffee (G) 5,50

Affogato mit Vanilleeis (G) 5,60

Heiße Schokolade (G) 4,80

Heiße Schokolade mit Rum (G) 6,40

Tasse Tee (div. Sorten) 4,30

Portion Zitrone 1,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda	0,25l / 0,5l	2,10 / 3,90
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l / 0,5l	3,00 / 4,90
Soda Holunder oder Himbeere mit Wasser	0,25 l / 0,5l	3,00 / 4,90 2,80 / 4,50
Orangensaft pur	0,25 l	3,50
Orangensaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	3,10 / 5,50
Apfelsaft pur	0,25 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	3,10 / 5,50
Apfelsaft naturtrüb pur	0,25 l	3,60
Roter Traubensaft pur	0,25 l	3,60
Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l / 0,75l	3,90 / 6,70
Coca Cola/Cola Zero	0,33 l	4,50
Gröbi Orange	0,25 l	2,90
Almdudler/Frucade	0,33 l	4,50
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	4,50
Rauch Marille/Johannisbeere	0,2 l	3,90
Tonic/Bitterlemon	0,2 l	3,90

BIERGENUSS

BIER VOM FASS

Budweiser	0,3 l / 0,5 l	4,80 / 5,80
Hirter (A)	0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,60
Hirter Zwickl (A)	0,3 l / 0,5 l	4,90 / 5,90
Gemischter Bier	0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,60
Radler	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40
Saurer Radler	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40


BIER AUS DER FLASCHE

Budweiser Alkoholfrei	0,5 l	5,50
Hirter Pils (A)	0,5 l	5,50
Franziskaner Weizenbier (A)	0,5 l	5,80
Hirter Morchel	0,5 l	5,50



APERITIF

ZUREINSTIMMUNG



Prosecco (O)	Glas	5,80
Aperolspritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Hugo mit Frizzante	0,25 l	7,90
Camparispritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Lemon Spritz mit Frizzante	0,25 l	7,90
Kiwispritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Maracujaspritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Campani Soda / Orange		6,00 / 6,90

ALKOHOLFREIER APERITIF

San Pellegrino Bitter gespr.	0,25 l	5,90
Crodino Aperitivo gespr.	0,25 l	5,90
Alkoholfreier Hugo	0,25 l	5,90

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	4,50	Kaiserspritzer	1/4l	4,60
Weißer Sommerspritzer	0,5l	5,80	Pfirsichspritzer	1/4l	4,60

Grüner Veltliner (O) 1/8l 4,90

Weingut Schloß Gobelsburg, 0,75l 28,00

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 5,20

Weingut Christ, Wien 0,75l 30,00

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 4,90

Weingut Sella & Mosca, Sardinien 0,75l 28,00

12,5% vol. Alk.

Pinot Grigio Principato (O) 1/8l 4,80

Weingut Cavit, Trento 0,75l 28,00

trocken und harmonisch

12% vol. Alk.



ROTWEIN IM GLAS

ÖSTERREICHISCH

Rotwein, gespritzt (O) 1/4l 4,50

Roter Sommerspritzer 0,5l 5,80

Zweigelt (O) 1/8l 5,40

Weingut Blauensteiner 0,75l 31,00

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

Blaufränkisch, IBY (O) 1/8l 5,80

Weingut Hochäcker, 0,75l 33,00

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

ITALIENISCH

Chianti DOCG

San Lorenzo (O) 1/8l 5,50

Weingut Poderi Melini, Toskana 0,75l 32,00

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 5,50

Weingut Castello Monaci, 0,75l 32,00

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: 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