



# 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

## Buttermilch Panna Cotta

mit Prosciutto und Melone

G.L.O

13,40

# SUPPEN

GENIESSE 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  
ACGDLOM

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  
ACGDLOM

23,90

## Al Capone

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami und Zwiebel  
ACGDLOM

18,90

## SCHINAKL

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Mais, Salami, scharfe Salami, Speck, Bresaola und Roher Schinken  
ACGDLOM

23,90

## Pizza Arcobaleno

Fior di Latte, Trüffelcreme, Kartoffelscheiben, Cherrytomaten, Eierschwammerl  
ACGDLOM

22,50



# 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

## Gegrillte Schweinsmedaillons

mit Eierschwammersauce und Semmelknödelmuffins  
A.C.G.L.O

24,90

## Cordon Rouge vom Huhn

gefüllt mit Schinken, Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto  
auf Paprikasauce mit Rösti  
A.C.G.H.L.O

22,40

# 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

## Bachsaibling im GANZEN

gebraten, auf Eierschwammerlgröstl und Zitronenbutter

G,L,O

25,90

## 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

## Eierschwammerlinguine

mit Kirschtomaten und Ruccolasalat  
A.L.O.M

18,60

## Zucchini-Käselaiabchen

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

16,10

## Gegrillter Halloumi

auf marinierten Tomaten, dazu hausgemachtes Tzatziki und Baguette  
A.C.G.L.O

17,40

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

### Hausgemachte Topfen-Zitronenpalatschinke

mit Erdbeersauce  
A.C.G.H

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

### Marillenknödel

in Butterbrösel  
A.C.G.H

1. Stk. 5,20

### Pfirsich-Joghurtmousse

im Glas  
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

Weißer Sommerspritzer 0,5l 5,80

Kaiserspritzer 1/4l 4,60

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.

Wiener Gemischter Satz (O) 1/8l 5,20

Weingut Christ, Wien 0,75l 30,00

kühle Fruchtigkeit, Eleganz und Frische

12% 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.

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