



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

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 Roter Schinken
ACGDLOM

23,90

Pizza Arcobaleno

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

22,50



FLEISCHGERICHTE

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Gebackenes Schweinsschnitzel

15,90

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

Zwiebelrostbraten

23,90

gedünstet, mit Bratkartoffeln
G,L,M,O

Spareribs vom Grill

kl. 25,70 / gr. 29,20

mit Dukatenchips, BBQ Sauce und Knoblauchsauce
C,G,L,M,O

Hausgemachte Cevapcici vom Grill

18,90

mit Pommes, Zwiebelsenf und Ajvar
C,L,M,O

Gegrillte Hühnerspieße vom Grill

20,10

mit Tzatziki, Grillgemüse und Tomatenreis
A,C,G,L,O,M

Gegrillte Schweinsmedaillons

26,90

in Steinpilzsauce, dazu Tagliatelle
A,C,G,L,O

Eierschwammerl Cordon Bleu

23,50

gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebel und Eierschwammerl
dazu Erdäpfel-Jungzwiebelsalat
A,C,G,L,O,M

Gegrillte Lammmedaillons

27,10

auf Röstgemüse, dazu Fächererdäpfel
G,L,O



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

Heimischer Bachsaibling im GANZEN

gegrillt, 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

Krautfleckerl

mit Ziegenkäse und grünem Salat
A.C.G.L.O

16,20

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	0,25 l / 0,5 l	2,10 / 3,90
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l / 0,5 l	3,00 / 4,90
Soda Holunder oder Himbeere mit Wasser	0,25 l / 0,5 l	3,00 / 4,90 2,80 / 4,50
Orangensaft pur	0,25 l	3,50
Orangensaft gespritzt	0,25 l / 0,5 l	3,10 / 5,50
Apfelsaft pur	0,25 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l / 0,5 l	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 / 0,75 l	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

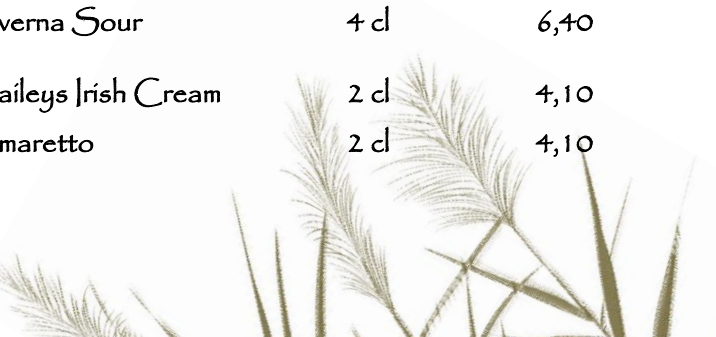
ALKOHOLFREIER APERITIF

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, Langenlois – Kamptal	0,75l	28,00
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 0,5 l 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 Piluna

Salento IGT (O) 1/8l 5,50

Weingut Castello Monaci, 0,75l 32,00
Lecce Italien
14,0% vol. Alk.

ROSE

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