



VORSPEISEN

ENTDECKE DIE VIELFALT UNSERER VORSPEISEN

Beef Tatar

mit Toastbrot und Butter

A, C, G, M, O, D, F

16,40

Vitello Tonnato

mit Baguette

A, C, D, G, M, O

15,90

Gebratene Rotgarnelen

auf Kürbiscarpaccio, Pinienkerne und Limetten-Ingwermayo, dazu Toastbrot

A, B, C, G, L, O

15,90

SUPPEN

GENIESSE UNSERE HERZHAFTEN SUPPENKREATIONEN

Cremige Kürbis-Kokossuppe

VEGAN

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
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

SPEZIALPIZZEN

UNSERE HAUSEIGENEN PIZZAKREATIONEN

Frutti di Mare

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie
A,C,G,D,L,O,M

23,90

Al Capone

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami und Zwiebel
A,C,G,D,L,O,M

18,90

SCHINAKL

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Mais, Salami, scharfe Salami, Speck, Bresaola und Roher Schinken
A,C,G,D,L,O,M

23,90

Pizza Arcobaleno

Fior di Latte, Trüffelcreme, Kartoffelscheiben, Cherrytomaten, Eierschwammerl
A,C,G,D,L,O,M

22,50



FLEISCHGERICHTE

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Gebackenes Schweinsschnitzel

15,90

von der Karreerose mit Erdäpfelsalat

A, C, G, L, M, O

Zwiebelrostbraten

24,90

gedünstet, mit Bratkartoffeln

G, L, M, O

Kalbsrahmgulasch

24,20

mit Steinpilznockerl

A, C, G, L, O

Hirschragout

22,90

mit Eierschwammerl und Semmelknödelmuffin

A, C, G, L, O

Hühner Cordon Bleu in Kürbispanade

21,90

gefüllt mit Mozzarella, Prosciutto und getrockneten Tomaten

dazu Risibisi und Preiselbeeren

A, C, G, L

Lammmedaillons

27,10

mit Kürbispüree und Rosmarinjus

G, L, O

Backhendlsalat

17,50

auf Erdäpfel-Ruccolasalat und Kernöl

A, C, G, L, O, M



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

Gegrilltes Lachsforellenfilet

auf Kürbisgnocchi, dazu Ruccolasalat

G,L,O

26,90

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

Kürbisgemüse

mit Rösti und Spiegelei
(ohne Ei – VEGAN)
A, L, O, M

16,50

Gnocchi in Kürbiscreme

mit Ruccola
A, C, G, L, O

15,90

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachte Marillen-Nusspalatschinken

mit Marzipansauce
A, C, G, H

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

Zwetschkenknödel

mit Marzipankern in Mohnbutterbrösel
A, C, G, H

1. Stk. 5,20

Mohn-Schokomousse

mit Zwetschkenröster
C, G, H

10,20

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

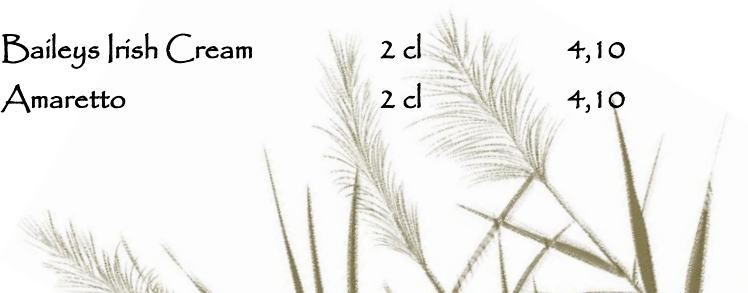
ALKOHOLFREIER APERITIF

Alkoholfreier Kiwispritzer	0,25 l	5,90
Alkoholfreier Maracujaspritzer	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 0,5l 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 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