

frisch vom Fass

UNSERE BIRSPEZIALITÄTEN AUS TANK UND FASS

Bier aus dem Tank ist besonders bekömmlich, da hier nur Luft als Fördergas verwendet wird. Eine absolut ruhige Lagerung bei gleichbleibender Temperatur sorgt für perfekte Bierqualität.

SCHLOSSEREI HAUSBIER	0,2l	2,80
strahlend gelb, ausgewogen, voller Geschmack	0,3l	3,50
	0,5l	4,20
STAROBRNO	0,2l	2,80
Altbrüner Gold, vollmundig, besonders rund, feine Karamelltöne, prominenter Malzton	0,3l	3,50
	0,5l	4,20
REININGHAUS JAHRGANGS PILS	0,2l	2,80
goldene Farbe, intensiver Duft nach frischem Heu, würzig, kräftig, Mandel- und Walnussaromen	0,3l	3,50
	0,5l	4,20
ZWICKL - BRAUEREI SCHWECHAT	0,2l	2,80
strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung, fein gehopft mit blumiger Note	0,3l	3,50
	0,5l	4,20
WIENER LAGER	0,2l	2,80
bernsteinfarben, hopfige Note, röstige, malzige Aromen	0,3l	3,50
	0,5l	4,20
MONATSBIER VOM FASS	0,2l	2,80
Bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem aktuellen Angebot	0,3l	3,50
	0,5l	4,20

flaschenbier

0,5l

STIFTSBRÄU DUNKEL	0,5l	4,30
dunkel, dicht und cremig, zarte Süße		
SCHNEE WEISSE BIO, WEIZENBIER - SCHLADMING	0,5l	4,30
hefetrüb, fruchtig, fein prickelnd, würzig und mild		
STIFTS-ZWICKL HELL	0,5l	4,30
fruchtig mild, ungefiltert, weicher Geschmack, 4 verschiedene Malzsorten		
WEIHENSTEPHANER ALKOHOLFREI	0,5l	4,20
spritzig, vollmundig, Nuancen von Gewürznelke und Honig		
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI	0,5l	4,20
naturtrüb, sattes Gold, vollmundig und feinhopfig		
ZIPFER HELL ALOKOHOLFREI	0,5l	4,20
frische Hopfennote, vollmundig, klar		
GÖSSER NATURRADLER	0,5l	4,20
vollmundig, echte Zitrone, leicht trüb		

spezial flaschenbier

0,3l

BITTE ACHTEN SIE AUCH AUF UNSERE MONATSBIERE

CALYPSO PALE ALE MEISTERWERK - ZIPF	0,3l	4,30
leuchtend bernsteinfarben, fein, hopfenfruchtig, harmonisch bittere Noten		

alkoholfrei

COLA COLA light FANTA SPRITE ALMDUDLER	0,33l	3,10
MINERALWASSER prickelnd still	0,33l	2,50
SODA	0,25l	1,50
SODA Zitrone Himbeer Hollunder (Jugendgetränk)	0,25l	1,90
EISTEE Pfirsich Zitrone	0,33l	3,10
BITTER LEMON TONIC WATER	0,2l	3,20
RED BULL	0,25l	3,80
APFELSAFT ORANGENSAFT pur	0,25l	2,30
APFELSAFT ORANGENSAFT gespritzt	0,25l	1,90
APFELSAFT naturtrüb	0,25l	3,40
RAUCH Marille Multivitamin Johannisbeere Erdbeere	0,2l	3,20
TRAUBENSAFT (Weingut Roithner) pur	0,25l	3,40
TRAUBENSAFT (Weingut Roithner) gespritzt	0,25l	2,90
LEITUNGSWASSER - Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrer Bestellung Leitungswasser kostenlos, Verrechnung erfolgt nur, wenn keine andere Konsumation erfolgt.	0,5l	0,70

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

weisswein

BITTE ACHTEN SIE AUCH AUF UNSERE MONATSWEINE

WEIN DES HAUSES Grüner Veltliner, Roithner, Krems-Land	1/8l	2,30
CHARDONNAY Gsellmann, Burgenland	1/8l	3,60
	0,75l	21,50
RIESLING Müller Grossmann, Kremstal	1/8l	3,70
	0,75l	22,10
SAUVIGNON BLANC Preiß, Kammerling	1/8l	3,80
	0,75l	22,80
GELBER MUSKATELLER Nekrep, Gamlitz	1/8l	3,90
	0,75l	22,80
G´SPRITZTER WEISS	1/4l	2,90
APEROL G´SPRITZTER	1/4l	3,90
PROSECCO	0,2l	7,30
	0,75l	23,50

rotwein

BITTE ACHTEN SIE AUCH AUF UNSERE MONATSWEINE

WEIN DES HAUSES Zweigelt, Roithner, Krems-Land	1/8l	2,30
ZWEIFELT CLASSIC Netzl, Göttlesbrunn	1/8l	3,60
	0,75l	21,50
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC IBY, Mittelburgenland	1/8l	3,70
	0,75l	22,20
G´SPRITZTER ROT	1/4l	2,90

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

spirituosen

BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH
AKTUELLEN SPEZIALITÄTEN

STOLICHNAYA - Vodka	2cl	3,40
BACARDI - Weißer Rum	2cl	3,30
MARILLENBRAND WILLIAMSBRIRNE	2cl	3,40
ALTER APFEL	2cl	4,90
ALTE ZWETSCHKE	2cl	4,90
AVERNA	2cl	3,50
AVERNA sauer (mit Zitrone)	2cl	3,90

heissgetränke

Unseren Premium-Kaffee beziehen wir von unserem Partner



KLEINER BRAUNER SCHWARZER		2,50
MELANGE CAPPUCCINO		3,50
VERLÄNGERTER BRAUN SCHWARZ		3,50
GROSSER BRAUNER SCHWARZER		3,90
TEE		2,60
Schwarzer, Kamille, Früchte, Grüner, Pfefferminz *** auf Wunsch mit Milch oder Zitrone ***		
KAKAO		3,80

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

suppe

RINDSUPPE	3,30
-----------	------

mit Fritatten, Grießnockerl oder Leberknödel

toasts

SCHINKEN KÄSE TOAST	4,80
---------------------	------

Cheddar, Saunaschinken und Ketchup

SCHLOSSEREI CLUB-TOAST	9,10
------------------------	------

gebratenes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Speck, Ei, Paradiesern, Salat und Schlosserei-Dip

schwarzbrote

SCHWARZBROT GEGRILLT	6,40
----------------------	------

mit Beinschinken, Cheddar, Butter, Knoblauch

extra Auswahl:
Paradeiser, Zwiebel, Paprika, Jalapenos

	je 0,80
--	---------

Spiegelei, Speck

	je 1,40
--	---------

salate

BUNTER BLATTSALAT DER SAISON	7,90
------------------------------	------

verschiedene Blattsalate, Paradeiser, Gurke, wechselndes Saisongemüse

mit Bergkäse, Apfel und Walnüssen	9,20
mit gegrillten Hühnerstreifen	8,90
mit Thunfisch, Kukuruz und roten Zwiebel	9,20

CAESAR´S SALAT	9,20
----------------	------

mit gebratenen Hühnerfiletstücken, Ruccola, Salatherzen, Paradeiser, Gurke, Croutons, Parmesan und hausgemachtem Ceasardressing

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

kleinigkeiten

BREZEL	2,50
SPECKSTANGERL (Bäckerei Kolm)	3,50
POTATO WEDGES mit Ketchup	4,40
POMMES mit Ketchup	4,40
NACHOS mit hausgemachter Käsesauce übergossen	6,20
HAM ODER BACON & EGGS aus 3 Eiern	5,50
SACHERWÜRSTEL mit Senf	5,50

beilagen

TOASTBROT	1,00
SEMMEL / KORNSPITZ / SCHWARZBROT	1,50
BBQ-DIP / KNOBLAUCH-DIP / SCHLOSSEREI-DIP / KETCHUP / MAYONNAISE	1,80
GEMISCHTER SALAT	3,50
BUTTERNOCKERL	3,50
PORTION SERVIETTENKNÖDEL	3,50

burger

SCHLOSSEREI BURGER 180g vom faschierten Rind (100% pures Rind) in Sesambrot mit Eisbergsalat, Paradeiser, Essiggurke, roter Zwiebel mit Potato Wedges und Ketchup Dieser Burger wird medium gebraten serviert	9,60
HÜHNERFILET BURGER Hühnerfilet gegrillt in Sesambrot, Paradeiser, Eisbergsalat, Essiggurke, roter Zwiebel, Knoblauchsauce, serviert mit Potato Wedges und Ketchup	9,90
VEGGIE BURGER Erdäpfel-Schafkäse-Laibchen in Sesambrot mit Eisbergsalat, Essiggurke, roter Zwiebel, serviert mit Potato Wedges und Ketchup	12,90
EXTRA AUSWAHL FÜR ALLE BURGER	
Speck	1,40
180g Beef Paddy	2,50
Spiegelei	1,40
Cheddar Käse	1,00
Paradeiser	0,80
Zwiebel	0,80

das beste vom rind

BEEF TARTAR serviert mit getoastetem Toastbrot, Butter	
100g	11,40
150g	15,40
200g	19,90
1000g	99,50
zusätzlich mit rohem Ei	1,40

hauptspeisen

GEMÜSEPFANNE NACH ART DES HAUSES mit Erdäpfel, Paprika, Champignons Zucchini, Wurzelgemüse, wechselndes Gemüse der Saison und Knoblauch in Butter geschwenkt	8, ⁵⁰
BOHNEN MIT SPECK Speckpfanne à la Bud Spencer und Terence Hill	8, ⁵⁰
BIERGULASCH mit Hausbier verfeinert	8, ⁹⁰
FIAKERGULASCH Rindsgulasch mit Essiggurke, Würstel, Spiegelei	10, ⁵⁰

klassiker

CREMIGE EIERNOCKERL	7, ⁹⁰
CREMIGE KÄSSPÄTZLE mit 4 verschiedenen Käsesorten und Röstzwiebel	8, ⁵⁰
GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI & SPECK	8, ⁵⁰
HOLZFÄLLERNOCKERL hausgemachte Spätzle mit Zwiebel, Speck und Bergkäse	8, ⁹⁰

nachspeisen

PALATSCHINKEN mit Marillenmarmelade	4, ³⁰
mit Haselnusscreme, Schokoladesauce und Schlagobers	4, ⁹⁰
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagobers	6, ¹⁰
SCHOKO MOUSSE mit Sauerkirschen, gebrannten Mandelstiften und Schlagobers	4, ⁸⁰
MOHR IM HEMD (hausgemacht) mit Bourbon-Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	6, ⁴⁰