

Aus dem Suppentopf

Guntramsdorfer Weinsuppe

Creamy wine soup „Guntramsdorf“

€ 6,90

Eine cremige Komposition mit Obers und Weißwein, mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Würzige Gulaschsuppe

Spicy savouri goulasch soup

€ 7,60

Zünftig wie von Oma gemacht

Schau eini in Omas Supp`nkuchl

Spicy beef soup

€ 6,30

Zünftig wie von Oma gemacht

Suppentopf

Stock pot

€ 13,80

Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Leberknödel, Gemüse und Streifen von gekochtem Rindfleisch

Schmankerl kalt und warm

Wurst in Essig und Öl

Sausage in vinegar and oil

€ 10,20

Fein geschnittene Extrawurst, garniert mit Zwiebel, Paradeiser und Ei

Steirischer Backhendlsalat

€ 16,60

Blattsalat mit knusprig gebackener Hühnerbrust, Paradeiser, mariniert mit Joghurtdressing

„Styrian fried chicken salad“



Gebackene Hühnerleber

€ 14,50

Goldbraun gebacken, serviert mit Apfelchutney, Sauce Tartare und Petersilienerdäpfel

„Deep-fried chicken liver“

Deep-fried chicken liver with apple chutney, tartare sauce and parsley potatoes

Gemischter Toast

€ 6,90

Hausgemachtes Toastbrot mit Schinken und Käse gefüllt

„Ham and cheese toast“

Frankfurter mit Senf und Kren

€ 6,60

Vienna hot sausages with mustard and horseradish

Frankfurter mit Gulaschsaft

€ 8,90

Vienna hot sausages with goulash sauce

Ferrari - Das schnelle Gericht

€ 17,20

Hauptspeise mit kleinem Salat vom Buffet oder Rindsuppe mit Einlage nach Wahl.

Unsere ServicemitarbeiterInnen geben Ihnen gerne Auskunft über die heutige Empfehlung des Küchenchefs

„Ferrari - The fast dish“

Main course with small salad from buffet or soup with additions of your

Was gut schmeckt

Zart glacierte Schweinemedallions

€ 25,50

feine Pfefferrahmsauce auf frischem Saisongemüse, gebratene Schupfnudeln

„Tender glazed medallions of pork“ with fine pepper cream sauce on fresh seasonal vegetables and fried potato noodles



Gebackenes Schweineschnitzel

€ 17,90

wahlweise mit Reis oder Pommes frites

„Wiener Schnitzel“ (pork) with rice or french fries



Was bei uns gern g'ess'n wird

Highwayman (150g)

€ 20,80

Knusprige hausgemachte Burgerbrötchen mit extradickem Rindfleisch, Cheddarkäse, gebratenen Speckscheiben, Barbecuesauce und Spiegelei, Steak-Pommes als Beilage

„Highwayman (150g)“ crispy, homemade burger buns with an extra thick beef patty, cheddar cheese, fried bacon slices, barbecue sauce and fried egg, steak fries on the side



Anninger-Pfandl

€ 22,70

Schweinsrückenfilet mit Schinken, Champignons mit Käse überbacken, dazu Rahmspätzle, im Pfandl serviert

„Anninger Pan“ Fillet of pork loin with ham and mushrooms gratinated with cheese, served with creamed spaetzle in a pan



Was bei uns gern g'ess'n wird



Festtagsgulasch € 16,20
Saftiges Rindsgulasch mit Serviettenknödel
*„Feast day goulash“
Juicy goulash with roasted sliced bread dumplings*

Feinschmecker Kotelett € 23,10

Zwei Schnitten vom Schweinsrückenfilet mit Würstl, gegrilltem Speck, frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Potato Wedges

*„Pork loin Steak“
slices of pork loin fillet with sausages, grilled bacon, fresh vegetables, herb butter and potato wedges*



Hühnerfiletspieß € 23,10

Im Speckmantel mit leichtem Rahmgemüse, dazu Potato Wedges

*„Chicken fillet skewer“
Chicken fillet wrapped in bacon, with light creamed vegetables, served with potato wedges*



Was bei uns gern g'ess'n wird

Rumpsteak (250g)

€ 29,90

Saftig rosa gebratene Schnitte von der Rindsbeiried, mit Brokkoli, Steak frites und Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

„Rumpsteak (250g)“ Juicy pink roasted cut of beef sirloin, with brokkoli, steak frites, herb butter or pepper cream sauce



Zwiebelrostbraten

€ 25,90

Rosa gebratene Schnitte von der Rindsbeiried mit einer würzigen Sauce, knusprigen, hausgemachten Röstzwiebeln und Braterdäpfeln

„Onion roast“ Pink roasted cut of beef sirloin with a spicy sauce, crispy homemade fried onions and roast potatoes



Was bei uns gern g'ess'n wird



Cordon bleu vom Schwein

€ 19,90

Schweinskarree gefüllt mit Schinken und Emmentaler, serviert mit Petersilienerdäpfel

„Cordon Bleu“ Filled with ham and cheese, served with parsley potatoes

Truthahnschnitzel

im Cornflakesmantel € 22,50

Knusprig gebacken, mit Gemüse und Petersilienerdäpfel

*„Cutlet from turkey with cornflakes crust“
Crispy deep-fried with vegetables and parsley potatoes*



Duett von der Pute und Huhn

€ 23,90

Putenpariser und gratiniertes Masthuhnbrüstchen mit Schinken, Paradeisern, Mozzarella und herzhaften Gemüsetagliolini

*„Duet of Turkey and chicken“
Turkey of parisienne style dredged in flour, dipped in egg and gratinated breast of chicken with ham, tomatoes, mozzarella and sauvouy vegetables tagliolini*



Vom Nudelbrett



Tagliolini Bolognese € 14,90

(die etwas stärkere Art von Spaghetti)
Al dente gekochte Tagliolini mit würziger
Fleischsauce, serviert mit Parmesan

*„Tagliolini Bolognese“ Tagliolini cooked al dente with
a spicy meat sauce served with Parmesan cheese*

Tagliatelle mit Pesto und Hühnerfilet

€ 21,90

Knoblauch, Kräuter, Parmesan und Olivenöl
vereinigen sich zu einem herzhaften Pesto auf
Tagliatelle und Tomatenwürfeln mit saftig
gegrillter Hühnerbrust

„Tagliatelle with pesto and chicken fillet“

*Garlic, herbs, parmesan, pine nuts and olive oil combine
to create a hearty pesto on tagliatelle with diced tomatoes
and juicy grilled chicken breast*



Nudelschale

€ 16,40

Tagliatelle mit Zucchini, Jungerbsenschoten,
Champignons, Tomaten, Kräutern
und Grana Padano

*„Noodle Bowl“ Tagliatelle with zucchini, snow peas,
mushrooms, tomatoes, herbs and Grana Padano cheese*



Aus der Fischküche



Gebratenes

Zanderfilet

€ 25,50

Serviert mit Erdäpfel-Gemüsegröstl und Knoblauchbutter

„Fried pike-perched fillet“

served with fried potatoes and vegetables served with garlic butter

Gebackenes

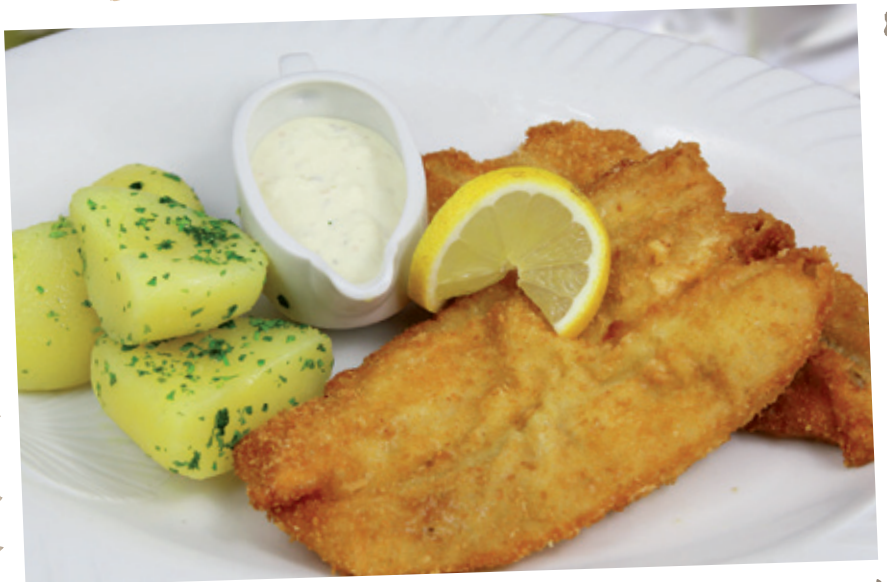
Kabeljaufilet

€ 22,70

Zartes Kabeljaufilet mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfel

„Deep-fried cod fillet“

Tender cod fillet served with sauce tartare and parsley potatoes



Unser Salatbuffet

Zu unserem Salatbuffet bieten wir Ihnen eine reiche Auswahl an Salatsaucen, Spezialessig und Ölen an:

Das Salatangebot gilt pro Person und Teller

Mini kleiner Teller € 7,60

Mittelklasse € 11,20
mittelgroßer Teller

Limousine großer Teller € 16,70



Aus der Naturküche

Kaiserknödel

€ 14,90

Knusprig gebratene Scheiben vom Serviettenknödel mit Brokkoli und frischen Cremeschampignons, mit Emmentaler überbacken
„Emporer´s dumplings“ Crispy fried sliced bread dumplings with broccoli and fresh mushroom cream sauce with, gratinated with Emmental cheese



Eiernockerl

€ 14,20

Hausgemachte Nockerl, mit Zwiebeln und Ei verfeinert, im Pfandl serviert
„Egg dumplings“ Homemade dumplings refined with egg, served in a pan



Oldtimer's Mehlspeisen - Käse

Palatschinken

Gefüllt mit Marillenmarmelade

Pancake with apricot jam

1 Stück € 5,50

2 Stück € 7,40

3 Stück € 9,50



Flaumiger Kaiserschmarren

€ 13,80

mit Zwetschenröster

*Light and moist „Kaiserschmarren“
served with stewed plums*

Powidltascherl € 13,80

Powidltascherl mit Butterbrösel und
Vanilleeis mit Himbeersauce

„Pastry filled with plum jam“

*With buttery breadcrumbs, vanilla ice cream and
raspberry sauce*



Portion Käse

€ 11,60

Portion of cheese

Aus der Bäckerei

Semmel

rolls

€ 1,90

Salzgebäck, dunkles Gebäck

Dark bread rolls

€ 2,70

Brotscheibe

Schnitte von verschiedenen Broten

slice of bread

€ 1,90



Unsere Tortenauswahl

Das Tagesangebot von Torten finden Sie in der Tortenvitrine

Jamaika-Punschtorte € 6,20 pro Stück

Fruchtige Punschfülle mit Coruba-Vanilleoberscreme, glaciert mit Schokoladenganache



Nougat-Weichseltorte € 6,20 pro Stück

Feiner Sachertortenboden, gefüllt mit Nougatobers und Haselnusskrokant, Weichselgelee

Topfen-Oberstorte € 6,20 pro Stück

Flaumiger Biskuitboden, gefüllt mit luftiger Topfen-Oberscreme



Schokoladen-Maracujatorte € 6,20 pro Stück

Flaumiges Biskuit und Sacherboden mit Schokoladen-Maracujamousse

Kardinalschnitte € 6,20 pro Stück

Der Klassiker mit Ribiselmarmelade und Obers



Kuchen € 5,30 pro Stück

Plunder € 4,90 pro Stück

Croissant € 3,90 pro Stück

Linzerkipfer, Linzeraugen,

Preiselbeerschnitten € 5,30 pro Stück

Original italienisches Eis



Erdbeertraum

Viele frische Erdbeeren mit Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeersoße und Schlagobers

Der Kleine € 9,10

Der Große € 11,20



Nuss-Kuss-Schokoeisbecher

Viele gehackte Nüsse mit Haselnuss-, Schokolade- und Vanilleeis, Schlagobers, Vanillecreme und Schokosoße

Der Kleine € 9,10

Der Große € 11,20



Heiße Liebe

Viele heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagobers

Die Kleine € 9,10

Der Große € 11,20



Joghurt-Früchtebecher

Viele frische Früchte mit Naturjoghurt, Schlagobers, Erdbeer-, Vanille-, und Frutti di Bosco-Eis

Der Kleine € 9,10

Der Große € 11,20

Gemischtes Eis € 8,10

3 Kugeln Eis nach Wunsch
Wähle Dir deine Lieblingseissorte aus dem original italienischen Eis:
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Frutti di Bosco

Große Kugel Eis € 2,70

Portion Schlagobers € 1,90

1 Pkg. Eiswaffel € 2,20



Eiskaffee

Kaffee mit viel Vanilleeis und Schlagobers
€ 9,50

Eisschokolade (o. Abb.)

Schokolade mit Vanilleeis, Schokoladeeis und Schlagobers € 9,50

Eiskaffee-, oder

Eisschokolade to go (o. Abb.)

€ 9,50



Bananensplit, der aus der Flaschenpost

Der Bananensplit der aus der Flasche kommt.
Vanilleeis, Schokoladeeis, sonnenreife Banane, Schokosoße, Schlagobers und Mandelsplitter
€ 11,20

Alkoholfreie Getränke

Jugendgetränke-Grapos

Holunder Limo	0,25l	€ 3,90
Holunder Limo gespritzt	0,50l	€ 4,70
Leitungswasser	0,25l	€ 1,20
Leitungswasser	0,50l	€ 1,80
Grapos Cola, Grapos Cola light	0,25l	€ 4,50
Eistee Pfirsich	0,25l	€ 4,50
Eistee Pfirsich	0,50l	€ 5,90
Grapos Orangen Limo	0,25l	€ 4,50
Grapos Zitronen Limo	0,25l	€ 4,50
Grapos Kräuter Limonade	0,25l	€ 4,50
Grap Orange	0,25l	€ 4,50
Grap Apfel	0,25l	€ 4,50
Grap Orange gespritzt	0,25l	€ 4,30
Grap Apfel gespritzt	0,25l	€ 4,30
Grapos Limonade	0,50l	€ 5,90
Grapos Cola mit Zitrone	0,25l	€ 5,20
Limonade gespritzt	0,50l	€ 5,60



RAUCH Fruchtsäfte:

Marille	0,20l	€ 5,30
Erdbeer	0,20l	€ 5,30
Mango	0,20l	€ 5,30
Apfel naturtrüb	0,20l	€ 5,30
Johannisbeer	0,20l	€ 5,30
Rauch gespritzt	0,30l	€ 5,80
Rauch gespritzt	0,50l	€ 6,50

Mineralwasser prickelnd 0,33l	Flasche	€ 4,90
Mineralwasser natur 0,33l	Flasche	€ 4,90
Mineralwasser mit Zitrone 0,33l	Flasche	€ 5,60

ORGANICS Bitter Lemon 0,25l	Flasche	€ 5,80
ORGANICS Tonic 0,25l	Flasche	€ 5,80

Red Bull Energy 0,25l	Dose	€ 6,20
Red Bull Sugarfree 0,25l	Dose	€ 6,20



CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC

CARPE DIEM

0,50 l € 6,20

Vitaminspender vom Frischsaftbuffet

Orangensaft	0,25l	€ 6,50
-------------	-------	--------



Bier

Villacher Märzen	0,30l	€ 5,40
Villacher Märzen	0,50l	€ 6,50
Villacher Märzen Pfiff	0,20l	€ 4,70
Gösser Märzen	Flasche 0,50l	€ 6,50



Gösser Natur Radler Zitrone

FL/0,33l	€ 5,40
FL/0,50l	€ 6,50



Gösser Naturgold Alkoholfrei

FL/0,33l	€ 5,40
FL/0,50l	€ 6,50

Weihenstephaner -

Hefe Weizenbier	Flasche 0,50l	€ 6,80
-----------------	---------------	--------

Getränke

Coffee-Time-Kaffee-Spezialitäten

Italienische Röstung

Ital. Espresso klein	€ 4,70
Ital. Espresso groß	€ 6,10
Ital. Verlängerter	€ 5,30
Ital. Cappuccino mit Milchschaum	€ 5,30



Caffé latte	€ 5,50
-------------	--------

Espresso mit viel aufgeschäumter Milch

Fiaker-Cappuccino	€ 5,70
-------------------	--------

Espresso mit viel Schlagobers

Oldtimer Kaffee	€ 5,90
-----------------	--------

Original Oldtimerhäferl gratis

Oldtimer Kakao	€ 5,90
----------------	--------

heißes Kakaogetränk mit einem großen Tupfer Schlagobers und dem Original Oldtimerhäferl gratis

Oldtimer Spezial	€ 7,60
------------------	--------

der mit dem richtigen Schuss

Oldtimer Schoko Husar	€ 7,60
-----------------------	--------

Heiße Schoko mit Rum

Verlängerter Espresso	€ 5,10
-----------------------	--------

Kleiner Espresso	€ 4,30
------------------	--------

Großer Espresso	€ 5,70
-----------------	--------

Melange mit Milchschaum	€ 5,10
-------------------------	--------

Glühwein rot oder weiß	€ 6,90
------------------------	--------

Haustee mit 2cl Rum oder Obstler	€ 7,10
----------------------------------	--------

Heiße Milch	€ 3,90
-------------	--------

Unsere Teesorten

Früchte, Kräuter, Gute-Laune-Kräutertee, Hagebutte, Grüner Tee € 4,50

Spezialtees aus der Teebar:

Wild Berry Wonder	
Green Tea Greetings	
Vitalizing Herbs	€ 5,60
(1 Kanne = 2 Tassen)	

Weine aus Österreich

Weingut Burger Gobelsburg, Langenlois, NÖ

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,50
Roter Weinberg	1/8 l	€ 4,50
Gespritzter weiß/rot	1/4 l	€ 5,40
Aperol Spritzer	1/4 l	€ 5,90

Ausgewählte Flaschenweine

Flasche	0,75 l	€ 33,90
Glasweise	1/8 l	€ 5,70

Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel

Riesling

Harmonische Süße mit rassischer Säure und elegantem, fruchtigen Abgang

Zweigelt cs Reserve

Tiefdunkles Rubin, elegante Fruchtaromen von Kirschen und Beeren, gut strukturiert mit feiner Balance

Weinhof Migsich, Antau

Chardonnay

Ein Mosaik aus Apfel, Melone und zarten Nusstönen. Ein Gaumenspiel aus Spannung und Geschmeidigkeit mit einem Hauch orientalischer Gewürzen.

Blauer Zweigelt

Die Frucht von roten Kirschen mit einem Hauch des Duftes von Kakao. Mit der frischen und feinen Säure zeigt sich der Zweigelt als ein unbeschwertes Trinkvergnügen

Weinhof Wohlmuth, Fresnitz-Kitzeck

Weißburgunder

Dezente Aromatik, Steinobstanklänge, frischer Golden Delicious-Apfel, feiner Geschmack am Gaumen, vielseitiger Speisenbegleiter

Weinhof Markowitsch, Göttelsbrunn

Carnuntum Cuveé

Rubinrot mit violetterm Rand, im Duft erinnernd an Kirschen und Gewürzen, leichte Röstnote, weich und elegant am Gaumen.

Schaumweine und Sekt

Schlumberger Sparkling	0,75 l	€ 44,90
Schlumberger Sparkling	0,2 l	€ 15,90
Schlumberger White Secco	0,75 l	€ 44,90
Schlumberger White Secco	0,2 l	€ 15,90



Aperitifs - Harte Brocken - Digestifs

Obstler	2cl	€ 4,70
Underberg	2cl	€ 5,30
Marillenbrand	2cl	€ 5,00
Averna	2cl	€ 5,90
Campari Soda oder Orange		€ 6,60
Baileys	2cl	€ 5,90
Vodka	2cl	€ 4,90
Ballantine's	2cl	€ 6,30
Hennessy V.S.O.P.	2cl	€ 6,60
Weinbrand	2cl	€ 5,50
Rum	2cl	€ 4,50
Martini Bianco	4cl	€ 6,00
Mixgetränk mit 2 cl Spirituosen		€ 6,60