SPEISEKARTE

ab April 2024

Öffnungszeiten Küche

Montag	*Ruhetag*	
Dienstag	*Ruhetag*	
Mittwoch	*11:30 - 14:00*	*17:00 - 19:30*
Donnerstag	*11:30 - 14:00*	*17:00 - 19:30*
Freitag	*11:30 - 14:00*	*17:00 - 19:30*
Samstag	*11:30 - 14:00*	*17:00 - 19:30*
Sonntag	*11:30 - 14:00*	

die tatsächliche Sperrstunde am Abend richtet sich nach der jeweiligen Situation

bei den meisten Speisen ist auch Mitnahme oder Abholung möglich

Suppen

Kräftige echte Rindsuppe, Tasse 250ml A/C/G/L **€ 3,50**

mit hausgemachten Frittaten

oder mit Leberknödel

Pilzsuppe, Teller 400ml A/C/G/L **€ 6,50**

nach Hausrezept, mit Pilzen, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und gezupften Nockerln

Frikadelkami, Teller 400ml C/L **€ 6,50**

typische russische Suppe mit kleinen Fleischbällchen, Karotten, Erbsen und Kartoffel

Soljanka, Teller 400ml A/L **€ 7,00**

beliebter Rezeptklassiker der russisch/ukrainischen Küche, mit verschiedenen Sorten Wurst, Zunge, Oliven

(nicht an allen Tagen vorrätig)

Ucha, Teller 400ml B/D/L **€ 9,00**

traditionelle und sehr leckere russische Fischsuppe mit mehreren Sorten Fisch und kleinen Crevetten (Fischeinwaage ca. 200g)

Salate

grüner Salat		€ 3,00
gemischter Beilagen Salat	C/G	€ 3,50
großer gemischter Salatteller	C/G	€ 10,00
mit gegrillten Putenstreifen	C/G/H	€ 12,50
mit panierten Putenstreifen	A/C/G/H	€ 14,00

Hauptspeisen mit Fleisch

paniertes Schnitzel nach Wiener Art 200g A/C/G

mit Pommes frites oder Kartoffel oder Reis, Preiselbeeren

vom Schwein	**€ 12,50**
von der Pute	**€ 14,00**
Kinder Schnitzel 120g	**€ 9,00**

Cordon Bleu 200g A/C/G

mit Pommes frites oder Kartoffel oder Reis, Preiselbeeren

vom Schwein	**€ 14,00**
von der Pute	**€ 15,50**

Schnitzel nach Art Sobri 200g A/C/G **€ 16,00**

sehr beliebt in ganz Osteuropa und Russland

mit Käse überbackenes Putenschnitzel,

dazu Kartoffel, Pilze und unsere hauseigene scharfe Adschika

Backhendl Filet 220g A/C/G **€ 14,00**

paniertes zartes Hühnerfilet, mit Petersilienkartoffel, Preiselbeer

gerollter Schweinsbraten 200g G **€ 15,00**

Roulade vom Schopf, mit Gemüsefüllung
dazu Stampfkartoffel und eine hausgemachte Pilz Soße

(nicht an allen Tagen vorrätig)

Plov 200g H/L/O **€ 13,00**

Reisgericht nach einem Rezept aus Usbekistan, mit Putenfleisch, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Rosinen und Pinienkernen, dazu unsere hauseigene scharfe Adschika

Manti mit Lammfleisch A/C/G/L **€ 14,00**

auf zentralasiatische Art

sehr beliebt in Kasachstan, Usbekistan, Turkmenistan, Kirgistan und natürlich in Russland.
große mit faschiertem Lammfleisch gefüllte Teigtaschen, garniert, dazu viel Gemüse und unsere hauseigene scharfe Adschika

Lagman 200g A/C/G **€ 13,00**

Typisches Nudelgericht aus Usbekistan und angrenzenden Ländern mit Hühnerfleisch, Kartoffel und Gemüse in einer feinen Soße

Pfannengericht nach Art Faheta 200g F/G **€ 15,00**

angelehnt an die arabische Küche, direkt im Keramik Pfandl serviert,

viel Putenfleisch, Zwiebel, Knoblauch, bunter Gemüse Paprika, Tomaten, Pilze und alles mit reichlich Käse überbacken, dazu eine Schüssel Reis und unsere hauseigene scharfe Adschika

Wareniki A/C/G **€ 12,50**

ukrainisches Nationalgericht, hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel/Topfenfüllung, dazu selbst ausgelassene Grammeln

Pelmeni A/C/G/L **€ 12,50**

Nudelspezialität aus dem tiefsten Sibirien. Hausgemachte, mit faschiertem Fleisch gefüllte Teigtaschen, dazu eine Portion Sauerrahm

Golubtsi G **€ 12,50**

sehr beliebte und vitaminreiche russische Krautrouladen gefüllt mit Faschiertem und Reis, dazu eine schmackhafte Sauce

(nicht an allen Tagen vorrätig)

Reisgericht auf syrische Art - Maksiki 200g F **€ 12,50**

mit Putenfleisch, bunten Paprikastreifen, Zwiebel, und viel Mais, verfeinert mit Sojasoße

Blutwurst 200g **€ 12,50**

im Ganzen, gebraten, dazu Kartoffel und viel Sauerkraut

Cevapcici 200g **€ 12,00**

aus Schweinefleisch, dazu Pommes Frites, Zwiebel, Ketchup

Hauptspeisen mit Fisch, Garnelen

Zanderfilet ca. 230g C/D/G **€ 18,00**

gegrillt, mit buntem Gemüse
dazu wahlweise Reis oder Kartoffel

Garnelenteller 200g B/C/G **€ 18,00**

große Garnelen in der Schale, ohne Kopf, ohne Darm, leicht zu schälen, gegrillt, garniert mit viel Gemüse

dazu wahlweise Reis oder Kartoffel

Manti mit Stör 200g A/B/C/D/G **€ 18,00**

nach einem Rezept vom Kaspischen Meer, 4 große Teigtaschen mit einer Füllung aus faschiertem Störfleisch, dazu kleine gegrillte Garnelen, mit viel Gemüse, und einer Sauce zum Dippen

panierte Fischfilets 220g A/C/D/G **€ 17,00**

dazu Pommes frites und eine Sauce zum Dippen
mit wechselnden Fischarten, je nach Verfügbarkeit

Meeresfrüchte mit Pasta 300g A/B/C/G/R **€ 22,00**

mit großen Garnelen, kleinen Garnelen, Tintenfisch und Jakobsmuscheln, in einer schmackhaften Sauce, dazu Nudeln

Vegetarische Hauptspeisen

Wareniki vegetarisch A/C/G **€ 12,50**

ukrainisches Nationalgericht, hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel/Topfenfüllung, dazu Sauerrahm

Gemüseteller **€ 11,00**

mit allerlei buntem, knackigem Gemüse, dazu Reis oder Kartoffel

Draniki A/C/G **€ 14,00**

traditionelle ukrainische Kartoffelröster
frisch zubereitet mit viel Spinat,
dazu eine Beilage mit Prinzessbohnen und Sauerrahm

(nicht an allen Tagen verfügbar)

Pfannengericht Faheta, vegetarisch G,H **€ 15,00**

angelehnt an die arabische Küche, im Keramik Pfandl serviert mit Zwiebel, Knoblauch, buntem Gemüse Paprika, Tomaten und alles mit viel Käse überbacken, dazu eine Schüssel Reis und unsere scharfe Adschika

Manti vegetarisch A/C/G **€ 14,00**

einer vorderasiatischen Spezialität nachempfunden, große hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Spinat und Bröseltopfen, dazu viel Gemüse und eine Portion Sauerrahm

für den kleinen Hunger

Toast	A/G	€ 5,50
Paar Würstel Kren, Senf, Semmerl	A/G/L/M	
Frankfurter, Debreziner		€ 5,50
Käsekrainer, Burenwurst		€ 7,00
Portion Pommes		€ 6,00
Eierspeise	C	€ 6,00

Nachspeisen

nicht alle an allen Tagen vorrätig

Topfengolatsche	A/C/G	€ 3,50
Mohnkrone	A/C/G	€ 3,50
Russische Blinis	A/C/G	€ 8,00

bitte Blinis bereits zusammen mit der Hauptspeise bestellen wegen der erforderlichen Zubereitungszeit

Eiskaffee mit echtem Espresso nur bei Gastgartenbetrieb	G	€ 5,50
Hauskuchen oder Haustorte	A/C/G	€ 4,50

Heißgetränke

Kaffee *(Allergene in Milch und Kaffeebeigaben sind nicht angeführt)*

kleiner Espresso	€ 2,50
Verlängerter	€ 3,00
Verlängerter koffeinfrei	€ 3,50
großer Brauner, großer Schwarzer	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Cappuccino koffeinfrei	€ 4,00
Melange, Häferl Kaffee	€ 3,50
Caffè Latte	€ 3,50

Kaokao *(G)* *im Häferl* € 3,00

Tee *im Kännchen* € 3,50

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee,
Pfefferminz Tee, Kamillen Tee

dazu ein kleines Stamperl Rum oder Cognac € 2,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser und Soda

Mineral, prickelnd oder mild, kleine Flasche	0,3l	€ 2,50
Mineral prickelnd, große Flasche	0,75l	€ 4,80
Soda	0,3l	€ 1,50
	0,5l	€ 2,50
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,3l	€ 2,00
	0,5l	€ 3,00

Fruchtsäfte, Limonaden

Mango, Marille, Erdbeere, Multivitamin	0,2l pur	€ 3,00
Apfel, Orange, Johannisbeere	0,3l pur	€ 3,00
	0,5l pur	€ 3,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi Orange, Eistee Pfirsich	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,50
Holunder Blütensirup mit Leitungswasser	0,5l	€ 2,00
mit Soda gespritzt	0,5l	€ 3,00
Red Bull (Dose)	0,25l	€ 3,00

frisch gepresste Zitrone	1 Stück	€ 0,50
Leitungswasser	ohne Berechnung	€ 0,00

Bier (Allergen A) und Most (Allergen O)

Bier vom Fass

Gösser Spezial oder tschechisches Starobrno	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50

Weizenbier

Edelweiss hefetrüb	0,5l	€ 4,00
Edelweiss dunkel	0,5l	€ 4,00

Radler

Gösser Natur Radler Zitrone	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,00
Radler mit Almdudler	0,5l	€ 4,50
Saurer Radler mit Gösser Spezial	0,3l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,00

Alkoholfreies Bier

Gösser Naturgold AF	0,5l	€ 4,00
Edelweiss Weizenbier AF	0,5l	€ 4,00

Most

Ferdl Apfelmost, Ferdl Bauernmost	0,25 pur	€ 2,50
	0,5l pur	€ 4,00
gespritzt auf	0,5l	€ 3,00

Wein und Sekt (Allergen O)

offene Schankweine, rot oder weiß, trocken

Chianti Predella (DOCG), Grüner Veltliner Moser Fass

Achterl	1/8l	€ 2,50
Spritzer klassisch	1/8l auf 1/4l	€ 3,00
Sommerspritzer (mit mehr Sodawasser)	auf 1/4l	€ 2,50
leichter Sommerspritzer (Rauchfangkehrer)	1/8l auf 0,5l	€ 3,00

offene Qualitätsweine, trocken 1/8l € 3,50

Münzenrieder, rot, Heideboden classic

Kolkmann, weiß, grüner Veltliner

Bründlmayer, weiß, Riesling

Lazarus, rose, Schilcher

Flaschenweine fragen Sie bitte nach der aktuellen Weinkarte

Mixgetränke mit Wein

Aperol Spritz oder Hugo mit Wein	0,5l	€ 5,50
Aperol Spritz oder Hugo mit Sekt, Prosecco	0,5l	€ 7,50
Cola rot oder Cola weiß	0,5l	€ 5,50

Spirituosen

original Russischer Vodka, unsere Hausmarken	4cl	€ 4,50
Schnäpse, Liköre, Kräuterbitter, Rum, Grappa, Ouzo, Metaxa, Tequila, Gin, Calvados, Absinth, udgl.		
	2cl	€ 2,50
	3cl	€ 3,50
	4cl	€ 4,00
Blended Scotch Whisky, Irish Whiskey, Bourbon	4 cl	€ 5,00
Single Malt Scotch Whiskys (je nach Marke)	4cl	€ 6,00 - € 8,00
Armenische Weinbrände, französischer Cognac	4cl	€ 6,00

Cocktails und Longdrinks

z.B.

Cola Rum / Whisky Cola	€ 5,50
Gin Tonic	€ 5,50
Campari Soda	€ 5,50

andere Mixgetränke auf Anfrage, sofern die Zutaten vorhanden sind

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse

B Krebstiere und Erzeugnisse

C Eier von Geflügel und Erzeugnisse

D Fische und Erzeugnisse

E Erdnüsse und Erzeugnisse

F Sojabohnen und Erzeugnisse

G Milch und Erzeugnisse

H Nüsse und Erzeugnisse

L Sellerie und Erzeugnisse

M Senf und Erzeugnisse

N Sesam und Erzeugnisse

O Sulfite und Schwefeldioxid

P Lupinen und Erzeugnisse

R Weichtiere und Erzeugnisse