



**Bitte beachten Sie:**

Ab der letzten Septemberwoche  
haben wir wieder  
**Dienstag und Mittwoch Ruhetag**

Alle anderen Tage **durchgehend  
warme Küche bis 20.00 Uhr,**  
Sonntag **durchgehend bis 19.30  
Uhr** (jeweils 15 min vorher letzte  
Bestellannahme)

**Im November kein  
Betriebsurlaub**

## **Unsere herbstliche Weinempfehlung:**

**Blauburger** , Weingut Wind Burgenland, gekühlt zu trinken, Waldbeerduft, lieblich  
1/8 l 2,40      ¼ l 4,60

## **Suppen**

**Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne**  
€ 3,90

**Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl**  
€ 4,70

## **Hauptgerichte**

**Saibling vom Grill auf Wirsing-Lauch-Gemüse, dazu  
Petersilienkartoffeln und Salat**  
€ 18,50

**deftig eingelegter Sauerbraten mit Servietten-Semmelknödel,  
Preiselbeeren und gemischtem Salat**  
€ 15,90

**Schwarzwälder Cordon-Bleu von der Schweinelende**  
deftig gefüllt mit geräuchertem Schinken und Emmentaler,  
dazu Pommes frites und Salat  
€ 14,50

## **Zum Dessert**

**Gebröselter Topfenknödel – Zwetschgenröster – Walnusseis**  
€ 7,90

**Joghurt-Topfen-Nockerl auf Kirschkissen**  
€ 6,90

**Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen**  
€ 4,20

## Unsere bewährten Klassiker

**Tagessuppe** aus Rinderbrühe mit hausgemachter Einlage ab € 3,90

### Fischgerichte

**ganzer Zander** – Edelfisch aus kontrollierter Aquakultur ab € 19,50

**Zanderfilet** – kerniges Filetstück mit wenig Gräten € 16,90

**Seehechtfilet** - saftiges Filetstück ohne Gräten aus Wildfang € 12,90

**Regenbogenforelle** ab € 16,20

... und wenn was ins Netz gegangen ist, können wir auch **fangfrischen Donaufisch** anbieten.

Fragen Sie bei Interesse bitte unser Servicepersonal!

Als Beilage zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen traditionell Petersilienkartoffeln, Remoulade (8) **und** einen gemischten Salatteller.

Die Preise der Fischgerichte richten sich nach Gewicht und können deshalb im Preis variieren. Zum Backen unserer Fischgerichte verwenden wir ausschließlich hochwertiges, cholesterinfreies Pflanzenfett.

### 3 Stück hausgemachte Fischwürste

unsere Spezialität nach altem Familienrezept zubereitet, mit Petersilienkartoffeln, Remoulade und Salatteller € 9,90

### Fisch vom Grill

**Zanderfilet** mit Kräuterbutter Petersilienkartoffeln, Remoulade und Salatteller € 17,50

**Fischduett** (Zander- und Forellenfilet) mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffeln € 17,50

**mediterraner Fischteller**; wahlweise Seehechtfilet und Garnelenspieß oder 3 Stück Garnelenspieße auf würzigem Curry-Gemüse-Reis, dazu Salat € 17,90 / € 18,90

## Fleischgerichte

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Lendchen</b> mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat	€ 11,50
<b>Zigeunerschnitzel (1,2,6,8)</b> mit würzig, scharfer Soße, dazu Pommes frites und Salat	€ 12,90
<b>Schweinelendchen vom Grill</b> mit buntem Gemüse, Kräuterbutter, Pommes und Salat	€ 12,90
<b>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende</b> mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 19,50

## Fleischlos

<b>mediterrane Curry-Gemüse-Reis</b> mit Beilagensalat	€ 7,20
<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, dazu Salatgarnitur	€ 7,20
<b>Beilagensalat</b>	klein € 3,20                      groß € 5,50

## Bunte Salatteller

mariniert mit hausgemachtem Balsamicodressing mit <b>gegrillten Zanderstreifen</b>	€ 12,90
mit <b>Backendl in Kürbiskernpanade</b>	€ 12,50
mit 2 St. <b>gegrillten Garnelenspießen</b>	€ 14,90

### Zum Nachtisch

empfehlen wir unsere Eisbecher aus der Mövenpick-Eiskarte, sowie unsere hausgemachten Tagesdesserts!

## Für unsere kleinen Gäste

„Piraten-Snack“ Hähnchen Crossies mit Pommes frites	€	5,50
„Nixenteller“ 5 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	€	5,50
Kinderschnitzel mit Pommes	€	6,50
Portion Pommes	€	3,90
1 Paar Wiener (4, 6) mit Pommes	€	5,90

## Für den kleinen Hunger

<b>gebratener Leberkäse (2,4,6)</b> mit 2 Spiegeleiern, Kartoffeln und Salat	€	8,90
<b>Currywurst (1,2,4,6,8)</b> mit Pommes frites und Salat	€	8,90
<b>Strammer Max</b> Schinkenbrot (2,4,6) mit 2 Spiegeleiern	€	6,90
<b>2 Paar Wiener</b> mit Semmel	€	5,50

## Brotzeiten ab 14.00 Uhr

<b>Bayer. Wurstsalat (2,4,6)</b> mit Semmel	€	6,90
<b>Schweizer Wurstsalat (1,2,4,6)</b> mit Semmel	€	7,20
<b>Lachsbrot (Lachsersatz (1,2))</b> mit Zwiebeln	€	6,90
<b>Wurstbrot</b> reichlich garniert	€	4,90
<b>Käsebrot</b> reichlich garniert	€	4,90
<b>Schmalzbrot;</b> hausgemachtes Griebenschmalz u. Zwiebel	€	2,50

Hinweise zu enthaltenen allergenen Stoffen der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner. Wir halten bei bestehenden Allergien jedoch das persönliche Gespräch mit unseren Gästen für sinnvoller. In unserer Küche werden außergewöhnlich viel Fisch und Krebstiere verarbeitet. Bei einer Allergie gegen diese Lebensmittel geben Sie bitte noch einen gesonderten Hinweis an die Küche (Kontaminationsvermeidung)- Zusatzstoffe (Ziffern hinter den Speisen) sind am Ende der Speisekarte erläutert

# Heißgetränke

## Kaffeespezialitäten mit Jacobs BANKETT Caffé Crema

Tasse Kaffee	€	2,30
Haferl Kaffee	€	3,00
Kännchen Kaffee	€	4,50
Milchkaffee	€	3,00

## Kaffeespezialitäten mit Splendid Espresso Aroma Tradizionale

Espresso	€	2,20
doppelter Espresso	€	3,90
Cappuccino mit Milchschaum	€	3,00
Latte Macchiatto	€	3,50

Penninger`s Kaffeelikör als Schuss in Ihren Lieblingskaffee	2 cl	€	2,90
---	------	---	------

## Kaffeespezialitäten koffeinfrei

Gerne bereiten wir Ihnen Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino und Latte Macchiatto zum selben Preis auch koffeinfrei zu.

Haferl Heisse Schokolade mit Sahne	€	3,00
Haferl Heisse Milch	€	2,20
Glas Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee)	€	2,20
Heiße Zitrone	€	1,90
Glühwein	€	3,50
Tee mit Rum	€	4,20

Fragen Sie auch nach unserem Tagesangebot an Kuchen oder Torten

Stück	€	3,00 bis 3,30
-------	---	---------------

\*\*\*\*\*

In unseren Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld enthalten.

Information über Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff – 2) mit Konservierungsstoff – 3) mit Antioxidationsmittel – 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt – 6) mit Phosphat – 7) koffeinhaltig – 8) mit Süßungsmittel

# Getränkekarte

## Biere der Innstadt-Brauerei Passau

Original Helles	0,3l	€ 2,30	0,5 l	€ 3,30
Pils			0,3 l	€ 3,00
Hefeweizen	0,3 l	€ 2,60	0,5 l	€ 3,60
Radler (8)	0,3 l	€ 2,30	0,5 l	€ 3,30

alkoholfreies Bier „Null Komma Josef“			0,5 l	€ 3,70
dunkles oder leichtes Weizen			0,5 l	€ 3,60
alkoholfreies Weizen			0,5 l	€ 3,70
Ruß (Weizen mit Chabeso)			0,5 l	€ 3,60

Apfelmost (5)	0,25 l	€ 1,80	0,5 l	€ 3,50
Mostschorle (5)	0,25 l	€ 1,70	0,5 l	€ 3,30

## Alkoholfreie Getränke

Orangen-Limonade, Chabeso (1,3)	0,25 l	€ 1,40	0,50 l	€ 2,80
Hollerspritzer	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,50
Cola-Mix (1,7)	0,25 l	€ 1,70	0,50 l	€ 3,30
Coca-Cola (auch light), Fanta-Orange (1,3,7)			0,33 l	€ 2,80
Tafelwasser			0,50 l	€ 2,60
Adelholzener Mineralwasser prickelnd oder still	0,25 l			€ 2,50
Adelholzener Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 l			€ 4,90
Apfel- oder Orangensaft	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,50
Apfel- oder Orangenschorle	0,25 l	€ 1,70	0,50 l	€ 3,30
Johannisbeernektar	0,25 l	€ 1,90	0,50 l	€ 3,70
Johannisbeerschorle	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,50

## Spirituosen

Obstbrände aus Haderer's Hausbrennerei (Obstler, Birne, Zwetschge)			2 cl	€ 2,60
Marillenbrand			2 cl	€ 2,90
Penninger's Bärwurz			2 cl	€ 2,80
Penninger's Blutwurz			2 cl	€ 2,90
Eierlikör, Amaretto, Kirschlikör, Underberg			2 cl	€ 2,50
Ramazotti, Baileys			2 cl	€ 2,80

# Weinkarte

## Offene Weine weiß

<b>Grüner Veltliner</b> vom Weinbau Kurt Angerer, Niederösterreich trocken, gut passend zum Fisch	1/8 l € 1,90	1/4 l € 3,70
<b>Kallstadter Kobnert</b> vom Weinparadies Freinsheim, Pfalz Silvaner halbtrocken	1/8 l € 1,90	1/4 l € 3,70
<b>Weißburgunder</b> vom Weinbau Mader, Niederösterreich fruchtiges Aroma, feine Fruchtsäure, trocken	1/8 l € 2,30	1/4 l € 4,50
<b>Rheinriesling</b> vom Weinbau Mader, Niederösterreich angenehme Fruchtsäure, feiner Abgang, trocken	1/8 l € 2,30	1/4 l € 4,50

## Offene Weine rot und rosé

<b>Zweigelt</b> vom Weinbau Kurt Angerer, Niederösterreich trockener, vollmundiger Rotwein	1/8 l € 2,00	1/4 l € 3,90
<b>Kalterersee</b> trockener, leichterer Rotwein aus Kaltern, Südtirol	1/8 l € 2,00	1/4 l € 3,90
<b>Burgenländer</b> Blaufränkisch Cuveé, halbtrocken	1/8 l € 1,90	1/4 l € 3,70
<b>Sommerwind rosé</b> vom Weingut Wind, Burgenland, halbtrocken	1/8 l € 2,30	1/4 l € 4,50
<b>Schilerol</b> (weinhaltiges Mischgetränk) mit frischer Minze		1/4 l € 4,90

<b>Weinschorle weiß</b> vom „Grünen Veltliner“	0,25 l € 2,70	0,5 l € 4,90
Sommerschorle weiß	0,25 l € 1,70	0,5 l € 3,20
<b>Weinschorle rot</b> vom „Blauer Zweigelt“	0,25 l € 2,70	0,5 l € 4,90
Sommerschorle rot	0,25 l € 1,70	0,5 l € 3,20

Unsere Weine enthalten Sulfite