



Monatskarte

2019 Grüner Veltliner Steinfeder,

Österreich, Wachau, Domäne Wachau

Leicht, Fruchtig Frisch, Qualitätswein

1/8 4,00

Bionade Limonaden

(Himbeer Pflaume oder Holunder 0,33l 3,50€

Tagliarini/ Limetten-Sahnesauce/ Gemüse/ Lachs & Garnele

16,90 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream/ Gemischter Salate
& Hausdressing

10,90 €

Schnaps-Empfehlung: Kaffeelikör vom Lantenhammer 2cl

4,50€

Süßer Abschluss:

Himbeer-Eisknödel auf Beerenragout

5,90€



Suppen

Murauer Senfsuppe/ Weißwurst Chips IDAL 4,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat 3,90 €

Großer gemischter Salatteller mit folgenden Variationen

Saiblingsfilet BL 15,90 €

Ochsenfetzen 15,90 €

Hähnchen in BBQ Sauce J 14,90 €

Kaspress Knödel LDI 13,90 €

Dazu ein Knoblauchstangerl I 3,- €

Ois ohne Fleisch **Veggie-**

Käsespätzle im Pfandl/ **Veggie**
Röstzwiebeln/ Kleiner Salat AID 9,80 €

Spinatknödel 3Stck. in Nussbutter / Parmesan/
Kleiner Salat ADI 12,90€

„Veggi Burger“ **Vegan**
Chiabatta Brötchen/ Gemüespflanzerl/ Tomatensalsa/
Salat/ Tomate/ Pommes 13,90€



Hauptgerichte

G eschmorte Ochsbackerl/ Gebratene Serviettenknödel/ Gemüse der Saison <small>IAED</small>	17,90 €
S chnitzel „Wiener Art“ aus der Inntaler Schweinelende/ Pommes Frites/ Preiselbeeren <small>ADIH</small>	13,50 €
A lmo R ib Eye Steak (ca.350gr.) medium gebraten/ Pommes/ Kleiner Salat/ BBQ-Sauce <small>EIJ</small>	25,90 €
G ebratenes Raitenhaslacher Kloster- Saiblingsfilet/ Saisonales Gemüse/ Risolée Kartoffeln <small>BI</small>	18,90 €
Z wiebelrostbraten von der Salon Beef Rinderlende/ Bratkartoffeln/ Röstzwiebeln/ kleiner Salat <small>IEF</small>	19,90 €
„ A lpenburger“ Österreichisches Rinderhack/ Käse/Tomate Speck/ Zwiebeln/ BBQ-Sauce/ Sesamsemmel/ Pommes Frites <small>ADILJ</small>	14,50 €
„ S tadt-Pfarrer-Pfandl“ Medaillons vom Schwein/ Champignon Rahmsoße/ Spätzle/ Kleiner Salat <small>DEI</small>	17,50 €



Für`d Kinda

H ausgemachte Spätzle mit Sauce <small>ADHIJ</small>	4,20 €
K leines Schnitzel/ Pommes Frites/ Ketchup <small>HIJAD</small>	7,90 €
H ähnchenbrust Streifen Gebacken/ Pommes Frites <small>AI</small>	8,90 €

Was Süsses zum Schluss...

G ebackene Apfelradl/ Vanilleis/ Sahne <small>ADI</small>	5,90 €
L auwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern/ Waldbeerragout/ Frucht-Sorbet <small>DHI</small>	6,90 €
C reme Brulee` <small>ADI</small>	4,50 €
A ffogato/ Espresso / Vanilleeis <small>D</small>	3,90 €

Bitte haben Sie Verständnis das alle Umbestellungen
mit 0,50 € berechnet werden.

Dahoam is Dahoam, da woas ma wos herkommt.....
Deshalb kommt a überwiegend regionales Fleisch, Fisch
und Gemüse bei uns auf`n Teller!



Brotzeiten

P fefferbeiser Stück		2,10 €
K noblauchstangerl oder Chillistangerl	je	3,00 €
C urry Wurst/ Pommes Frites/ Currysauce		9,90 €
„ H alber Meter Biergarten“ Linsensalat Speck/ Obatzda / Schweizer Wurstsalat / Brot <small>D18</small>		9,90 €
„ A ntersdorfer Wurstsalat“ Bayerischer Wurstsalat / Gebratene Kaspressknödl		10,50 €
B ayerischer Wurstsalat mit Bauernbrot <small>D18</small>		8,90 €
S chweizer Wurstsalat mit Käse & Bauernbrot <small>D1,8</small>		9,50 €

Schlossbrauerei Hohenthanner

		€
Tannenhell vom Fass G	0,5l	3,50
	0,3l	2,90
Mass Tannenhell aus'm Steinkrug G	1,0l	6,30
Kellerbier Dunkel G	0,5l	3,60
Tannenhell Alkoholfrei G	0,5l	3,50
Radler 3 G	0,5l	3,50
Radler Alkoholfrei 3 G	0,5l	3,50
Pils G	0,33l	3,00
Weißbier Hell Vom Fass G1	0,5l	3,60
	0,3l	2,90
Weißbier Leicht G1	0,5l	3,60
Holzhammer - dunkles Weißbier G1	0,5l	3,60
Weißbier Alkoholfrei G1	0,5l	3,60
Kellerbier – naturtrübes Helles G1	0,5l	3,60
Russe 3 G1	0,5l	3,60
Cola-Weizen 111 G1	0,5l	3,70

Kracherl

Hohenthanner Zitronella 3 G	0,5l	3,80
	0,25l	2,90
“Cubanita”Cola Mix 1113 G	0,5l	3,80
	0,25l	2,90
Coca Cola 111 G	0,33l	3,30
Cola light 111 G	0,33l	3,30
Almdudler 1 G	0,33l	3,30

Wasser

Adelholzener Classic oder Naturell	0,75l	4,80
	0,25l	3,20
Tafelwasser	0,5l	3,10
	0,25l	2,60

Wolfra Säfte

Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	2,90
Orangensaft	0,25l	2,90
Rhabarbersaft	0,25l	2,90
Traubensaft	0,25l	2,90
Johannisbeersaft	0,25l	2,90
Saftschorle	0,5l	3,80
	0,25l	2,70
Murauer Sprizz	5,90€	
Aperol Sprizz	5,90€	
Winzz Weinschorle / Süß oder Rose 0,33l	4,50€	

Dinzler Kaffee

€

Tasse Kaffee	2,60
Haferl Kaffee	3,50
Cappuccino	3,30
Haferl Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50
Espresso	2,20
Espresso Doppio	2,80
Espresso Macchiato	2,70
Latte Macchiato	3,30
Haferl Schokolade	3,50

Bio Tee Dinzler

Go for Flow Schwarztee congou,	
From zero to hero, Kräuter mit Mate	
Cuddling Mood, Früchte Tee	
Clean Green, Grün Tee Sencha	
Rose Mint Summer Dream, Minze mit Rosenblättern	je Glas 3,90

Schnapslerl

Zirm	0,02l	4,50
Grappa Chardonnay - Nonino	0,02l	4,50
Der Inntaler vom Rochelt	0,02l	15,00
Lantenhammer Spezial Kräuter	0,02l	5,00
Slyrs - Boarischer Whisky	0,02l	6,00
Slyrs 12	0,02l	13,00
Slyrs Vanilla and Hony Whisky Likör	0,02l	6,00
Hennessy VS	0,02l	5,50
Bavarka Bayerischer Vodka	0,02l	5,00
Rumult Bayerischer Rum	0,02l	5,00
Lantenhammer Kaffee Likör	0,02l	5,00
Lantenhammer Marillenlikör	0,02l	5,00
Lantenhammer Heidelbeerlikör	0,02l	5,00
Lantenhammer Rote Williamsbirne -unfiltriert-	0,02l	5,00
Lantenhammer Vogelbeere –unfiltriert-	0,02l	6,50
Penninger Obstler	0,02l	3,50
Penninger Blutwurz	0,02l	4,00
Penninger Bärwurz	0,02l	4,00
Dierker Haselnussgeist	0,02l	5,00
Kurz Speckbirnenbrand	0,02l	4,50
Kurz Marillenbrand	0,02l	4,50
Kurz Radigeist	0,02l	4,50
Josef Gin Blue Edition	0,02l	5,00

Offene Weißweine 0,25l G:

€

Silvaner, Apfelbacher, QBA Franken	4,90
Grüner Veltliner, Ernst Kölbl, Röschitz Qualitätswein	4,90
Welschriesling, Norbert Bauer, Jetzelsdorf Landwein	4,90
Chardonnay Villagarina, Brentino Belluno IGT	4,90
UBY Blanc, Vin de Pays de Cotes de Gascogne <u>0,125l</u>	4,00

Offene Roséweine 0,25l G:

Zweigelt Rose, Ernst Kölbl, Röschitz Qualitätswein	4,90
Schilcher, Weinhof Zitz, Eichenberg-Trautenberg QUW <u>0,125l</u>	4,00

Offene Rotweine 0,25l G:

Zweigelt, Norbert Bauer, Jetzelsdorf Qualitätswein	4,90
Blaufränkisch, Gerhard Markowitsch, Göttelsbrun Landwein	4,90
Merlot, Sapere Del Dottore Trevinezie IGT	4,90
Syrah, Weingut Cusumano, Sicilien IGT <u>0,125l</u>	4,00

Spritziges

Weinschorle süß oder sauer G	0,5l	5,20
	0,25l	3,00
Murauer Spritz (Rhabarbersaft, Hollersirup, Prosecco)G		5,40
“Rosl” Bergamottenlikör mit Tonic		5,40
Josef Gin Blue Edition mit Tonic		6,90
Lillet Wild Berry	0,25l	5,80
Prosecco Frizzante G	0,75l	23,00
	0,1l	4,00

Champagner

Veuve Cliquot Ponsardin G	0,75l	65,00
---------------------------	-------	-------

Flaschenweine Weiß 0,75l G

€

2018 Müller-Thurgau, Weingut am Stein Ludwig Knoll Franken Deutscher Qualitätswein, leicht, Trocken			30,-
2020 Riesling Grauschiefer, Weingut Schmitges Deutschland Erden, Mosel . Eleganter Riesling mit feinem Säurespiegel Trocken QUW			24,-
2020 Grüvee Sonnhof, Weingut Jurtschitsch Österreich Langenlois, Kamptal. Spritzig leichter Veltliner Trocken QUW			22,-
2020 Gelber Muskateller, Weingut Waltner Österreich Wagram. feines Muskataroma, ausgeprägte Fruchtnoten Trocken QUW			22,-
2021 Domaine UBY Blanc, Frankreich, Vin de Pays de Cotes de Gascogne Fruchtig Frisch wenig Säure QUW		1/8	4,00
2020 Sauvignon Blanc Steirische Klassik, Weingut Tement Österreich, Steiermark. Würzig, mineralische, enorm vielschichtiges Buket nach gelben, vollreifen Birnen.QUW			31,-
2019 Grüner Veltliner Ried Hochrain, Weingut Gerald Waltner Österreich, Wagram. QUW würzig Pfeffrig			23,-
2019 Lugana Bianco, Weingut Paratello G. Italien, Garda. Feine Fruchtaromen Aprikose, Apfel und Birne Trocken DOP		32,-	

Flaschenweine Rosé 0,75l G

€

2021 UBY Rose N°6, Domaine UBY Süd West Frankreich. Côtes de Gascogne IGP Cuvee aus Cabernet-franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Trocken ACPC			22,-
2019 Zweigelt Rose, Weingut Salzl Österreich, Burgenland, Illmitz. Zartrosa, schöne Würze Trocken QUW			21,-
2020 Schilcher, Weinhof Zitz Österreich, Südsteiermark. Fruchtig, spritzig, mit feinen Apfelaromen		1/8	4,00

Flaschenweine Rot 0,75l

€

2018 Fleckvieh, Weingut Uli Metzger Deutschland, Grünstadt-Asselheim, Pfalz. Rotwein Cuvee Leicht, Trocken	23,-
2017 Zweigelt, Weingut Salzl Österreich, Burgenland, Illmitz. Duft nach Kirschen, rund harmonisch Trocken QUW	26,-
2016 Peppoli Chianti Classico Italien, Toscana. Marchesi Antinori. Würzig, kräftig Trocken DOCG	36,-
2018 Regolo Ripasso Rosso Veronese, Weingut Sartori Italien, Venetien. Vinifiziert wie ein Amarone, feine Aromen Trocken IGT	30,-
2019 Syrah, Weingut Cusumano Italien, Sizilien. Voll und nachhaltig, leicht süße Tannine Trocken IGT	22,- 1/8 4,00
2016 Rioja Reserva, Marques de Murrieta Spanien, Rioja, Logrono. „Schlicht brilliant“ Trocken	42,-

Wir behalten uns vor ausgetrunkene Jahrgänge durch neue zu ersetzen.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidantien; 5 Chinin; 8 Phosphat; 9 Süßungsmittel; 11 koffeinhaltig;

Allergene

A Eier; B Fisch; C Krebstiere; D Milch; E Sellerie; F Sesamsamen; G Schwefeldioxid und Sulphite; H Erdnüsse; I
Glutenhaltiges Getreide; J Lupine; K Schalenfrüchte; L Senf; M Sojabohnen; N Weichtiere