



Kürbiszeit

Kürbiscremesuppe (A,G) Pumpkin cream soup	€ 4,90
Gegrillter Kürbis auf gemischtem Salatbeet mit Kernöl (M,L,O) Grilled pumpkin on mixed leaf salad with pumpkin seed oil	€ 10,90
Vegetarisches Kürbiscordon Bleu mit Petersilienerdäpfeln (A,C,G,M,O) Breaded pumpkin cordon bleu with parsley potatoes	€ 12,90
Hühnerbrust gegrillt mit Kürbisragout und Petersilienerdäpfel(A,G) Grilled Chicken breast with stewed pumpkin and parsley potatoes	€ 15,90
Steirisches Hühnerschnitzel (ohne Beilage) garniert mit Kürbiskernöl (A,C,G,L,M) Styrian breaded fried chicken-schnitzel with pumpkin seed oil	€ 13,90
Hausgemachter Kürbis-Zimt-Nuss Strudel (A,C,G,E,H) Home made pumpkin-cinnamon-nut strudel	€ 4,20
<hr/>	
Spanferkel Stelze mit Sauerkraut und Semmelknödel (A,C,G,E,H) Roasted knuckle of suckling pig with sauerkraut and bread dumpling	€ 15,90
Kümmelbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel (A,G,M) Caraway pork roast with sauerkraut and bread dumpling	€ 13,90



Vorspeisen und Suppen/ Starters

Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl (A,C,G,L,M) € 12,90
Styrian deep fried chicken salad with pumkin seed oil

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L) € 3,90
Home-made beef soup with sliced pancakes

Hausgemachte Rindsuppe mit Leberknödel (A,C,G,L) € 4,50
Home-made beef soup with liver dumpling

Cobenzl Suppentopf (A,C,G,L) € 7,90
Frittaten, Leberknödel, Gemüse und Rindfleisch
Sliced pancake, liver dumpling, vegetables, soft boiled beef

Vegetarische Köstlichkeiten / Vegetarian delicacies

Gebackene Champignons mit Sauce Tatare (A,C,G,M,L,O) € 9,90
Fried champignons with tatare sauce

Gegrillter Halloumi - Käse auf Salatbeet mit Gebäck (A,C,G,M)
Grilled cheese on mixed Salad with bread € 10,90



Grillspezialitäten / Grilled specialities

Spareribs mit Braterdäpfeln und 2 Saucen

(Knoblauch, Pikant) (G,L,M,O)

Spare ribs with roasted potatoes and sauces € 15,90

Bratwurst mit Braterdäpfeln und Grillsauce (G,L,M,O)

Bratwurst with roasted potatoes and grill sauce € 9,90

Gegrilltes Schweinskotelett

mit Senfsauce und Braterdäpfeln (A,G,M)

€ 16,90

Grilled pork cutlet with mustard sauce and roast potatoes

Gemischter Grillteller

Schwein-, Rind- und Hühnerfleisch

mit gegrillten Tomaten und Rosmarinbraterdäpfeln (L,M,O,C)

Grill platters with pork, beef and chicken with grilled tomatoes and rosemary potatoes

für 1 Person € 18,90

für 2 Personen € 38,50

½ Grillhendl ohne Beilage € 7,90

½ grilled chicken without side dishes

Rib-Eye-Steak (250g) gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes (G)

Grilled Rib-Eye-Steak (250g) with herb butter and French fries € 19,90

Rib-Eye-Steak (250g) gegrillt mit Pfeffersauce und Pommes (A,G)

Grilled Rib-Eye-Steak (250g) with pepper sauce and French fries € 19,90



Wiener Hausmannskost / Viennese specialities

Schnitzel vom Schwein (ohne Beilage) (A,C,G) Breaded pork cutlet without side dishes	€ 8,90
Schnitzel vom Huhn (ohne Beilage) (A,C,G) Breaded chicken cutlet without side dishes	€ 9,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln (A,C,G) Deep fried veal with parsley potatoes	€ 17,90
Wiener Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren (G,M,C) Viennese style boiled beef with browned potatoes, chive sauce an apple horseradish	€ 17,90
Hausgemachter Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel (A,C,G) Home made roast pork with sauerkraut and bread dumpling	€ 12,90
Specklinsen mit Semmelknödel (A,C,G,L) Bacon lenses with bread dumpling	€ 9,90

Beilagen / Side dishes

Gemischter Salat (G,M,L,O) Mixed salad	€ 4,20
Grüner Blattsalat (M,L,O) Green salad	€ 3,90
Erdäpfelsalat (M,L,O,C) Potato salad	€ 3,90
Erdäpfel-Mayonnaise- Salat (M,L,O) Potato salad with mayonnaise	€ 4,20
Krautsalat (M,L,O) Cabbage salad	€ 3,90



Fisch Spezialitäten / Fish specialities

Gegrilltes Zanderfilet

mit Kräuterbutter und Petersilienerdäpfeln (A,G,D) € 17,90

Grilled pike-perch fillet, garlic butter and parsley potatoes

Gebackenes Schollenfilet mit Petersilienerdäpfeln (A,C,D,G) € 13,90

Fried plaice with parsley potatoes

Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln (A,D) € 16,90

Whole roasted trout with parsley potatoes

Speziell für unsere jungen Gäste / Especially for our young guests

Kinderschnitzel vom Huhn

€ 7,90

mit Pommes und Ketchup (A,C,G,M)

Deep fried chicken with french fries and ketchup

Kinder- Würstel

€ 6,90

mit Pommes und Ketchup (A,M,L,O)

Sausages with french fries and ketchup



Zur Brotzeit gibt's / Home - baked bread

Hausbrot mit Liptauer (A,C,G,M)	€ 4,80
Home made bread with cheese pepper spread	
Hausbrot mit Grammelschmalz (A,C,G)	€ 4,50
Home made bread with crackling fat	
Hausbrot mit Käse (A,C,G)	€ 4,60
Home made bread with cheese spread	
Sacherwürstel mit Senf, frischem Kren und Brot (A,C,M,L,O)	€ 6,90
Boiled sausages with mustard, horseradish and bread	

Wiener Dessert's / Viennese desserts

Apfelstrudel (A,C,G,H)	€ 3,90
Apple strudel	
Topfenstrudel (A,C,G)	€ 4,50
Cream quark strudel	
Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G,O)	€ 5,90
Cream quark strudel with vanilla sauce	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (A,C,G)	€ 8,90
Kaiserschmarrn (sugared pancake) with stewed plums	
Mohr im Hemd mit Vanilleis und Schlag (A,C,G)	€ 6,80
Chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	
Hausgemachte Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)	€ 5,90
Home made pancakes with apricot jam	
Wiener Sachertorte (A,C,G)	€ 3,90
Vienna chocolate cake	
Diverse Kuchen (A,C,G)	€ 3,90