

Montag bis Freitag 11.30 bis 15.00 Uhr

# MITTAGSTISCH

## Montag – WIRTSCHAUSTAG

Tagessuppe

Wiener Wirtshausklassiker

**€ 9.90**

## Dienstag – SCHNITZELTAG

Tagessuppe

Wiener Schnitzel

von der Schweinskareerose mit gem.Salat

**€ 9.90**

## Mittwoch – BRATL'TAG

Ofenfrisches Schweinsbrat'l

mit Semmelknödel und Sauerkraut

**€ 12,80**

Aufpreis Tagessuppe € 1,50

## Donnerstag - HENDLTAG

Steirisches Backhendl

ausgelöst mit Erdäpfel-Vogerlsalat

**€ 13,80**

Aufpreis Tagessuppe € 1,50

## Freitag - FISCHTAG

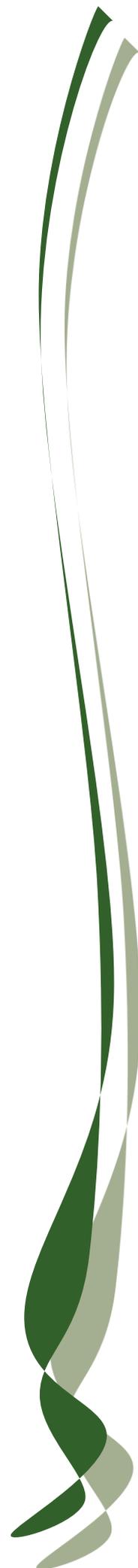
Tagessuppe

Gebackenes Filet vom Seelachs

mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat

**€ 10,90**

Golfstüberl



# Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Jeden FREITAG

**STECKERLFISCH** mit Hausbrot € 16,80

## Jeden SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG

**Bratwürstel** garniert mit Pommes Frites € 9,80

**Cevapcici** „Art des Hauses“  
mit Pustagarnitur garniert mit Pommes Frites € 12,50

**Hauspieß** mit Pommes Frites,  
Knoblauch- und Cocktailsauce € 14,80

**Steckerlfisch** mit Hausbrot € 16,50

**Spareribs** mit Braterdäpfel, Knoblauch- und  
Cocktailsauce € 23,50

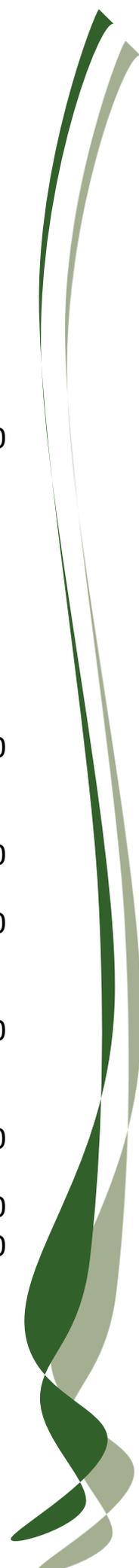
**Schweinskotletts** mit Pommes Frites,  
Knoblauch- und Cocktailsauce € 16,50

**Golfstüberl Grillplatte** garniert mit Pommes Frites € 24,20  
für 2 Personen € 45,00

Um Reservierung wird gebeten.

Bei Schlechtwetter bitten wir um telefonische Nachfrage.

Golfstüberl



## Vom Schmankerlbuffet

<b>Schinken-Käsetoast</b> mit Ketchup (A, C, F, G)	5,00
<b>Debreziner</b> mit Senf und Gebäck (A, M)	6,90
<b>Sacher Würstel</b> mit Senf und Gebäck (A, M)	6,90
<b>Schnitzel-Semmel</b> (A, C, G) mit gebackener Schweinskarreerose	6,90
<b>Zwicker-Semmel</b> mit Cevapcici mit Zwiebel und Senf (A, C, L)	6,90
<b>Saure Wurst</b> mit Zwiebel in Essig und Öl (O)	7,90
<b>Kalte Blunz'nradln</b> mit Senf, Kren und Brot (A, M)	8,50
<b>Gratinierter Bauerntoast</b> Schwarzbrot mit Käse, Speck, Pustakraut, Paprika und Zwiebel (A, G, O)	11,80



## Suppen

**Rindsuppe** mit Frittaten (A, C, G) 4,30

**Tagessuppe**

## Warme Speisen

**Cevapcici „Art des Hauses“** 12,50  
mit Pustagarnitur und Pommes Frites (C, L, M)

**Gebackene Blunz'nradln** 12,80  
auf lauwarmen Speckkrautsalat (A, O)

**Wiener Schnitzel** 13,80  
von der Schweinskarreerose mit gemischtem Salat (A, C, G, M)

**Gegrillte Hühnerfiletstreifen** 14,70  
mit Kirschtomaten, Rahmdressing, Croutons auf Blattsalat (A, C, G, M)

**Steirischer Backhendlsalat** 14,70  
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kirschtomaten und Kernöl (A, C, G, M)

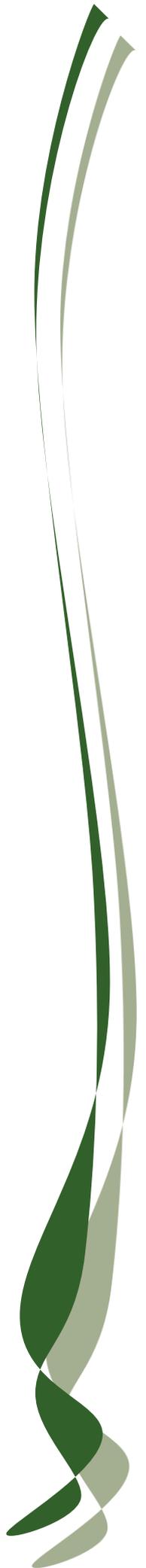
**Bacon Cheeseburger** 15,20  
180 g Rindfleisch, Salat, Paradeiser, Zwiebel, Speck,  
Cheddar Käse und Cocktailsauce (A, C, M, N, O)

**Surschnitzel vom Schopf** in Kürbiskernpanade 16,50  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl (A, C, G, M)

## Vegetarisch

**Geröstete Knödel** 9,90  
mit Eier und marktfrischem Blattsalat (A, C, G, M, O)

**Käsespätzle** 13,20  
mit geröstetem Zwiebel und marktfrischem Blattsalat (A, C, G, M, O)



## Für unsere kleinen Gäste

### „Spider-Man“ Wiener Schnitzerl

10,00

mit Pommes Frites (A, C, G)

### „Minions“ Chicken Nuggets

8,00

mit Pommes Frites (A, C)

## Salate

Marktfrischer Blattsalat (M, O)

3,90

Erdäpfelsalat (M, O)

4,40

Gurkensalat (O)

4,80

Krautsalat (O)

4,40

Gemischter Salat (M, O)

4,90

## ...und noch dazu

Essiggurkerl oder Pfefferoni (C,G,M)

0,60

Ketchup, Senf oder Mayonnaise (A)

0,80

Preiselbeeren, Kren (C,G,M)

1,30

Steirisches Kernöl (C,G,M)

1,90

## Gebäck

Semmel oder Brot

1,50

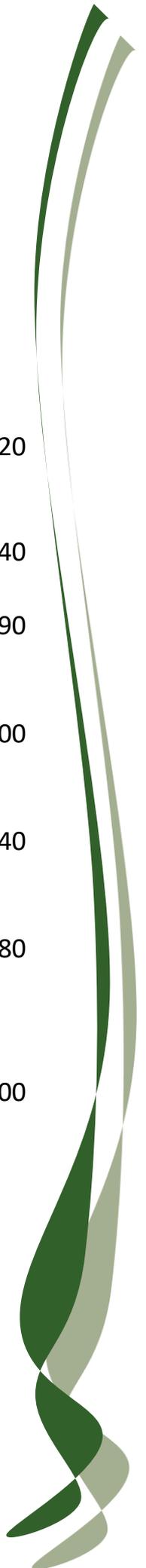
Salzstangerl oder Kornspitz

1,90



## danach was Süßes

<b>Schoko-Nuss-Kuchen im Hemd</b> mit Schokoladesauce und Schlagobers (A, C, G)	5,20
<b>Vukis Wiener Apfelstrudel</b> (A, C, G)	5,40
<b>Schokoladepalatschinke</b> mit Nuss, Schokosauce und Schlagobers (A, C, G)	5,90
<b>Palatschinken 2 Stk</b> mit Marillenmarmelade (A, C, G)	6,00
<b>Wachauer Palatschinke</b> mit Rum-Marillenmarmelade, Schokoladesauce und Schlagobers (A, C, G)	6,40
<b>Wiener Eiskaffee</b> mit Mocca, Vanilleeis und Schlagobers (A, C, G)	6,80
<b>Schoko-Nuss-Kuchen im Hemd</b> mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers (A, C, G)	7,00



# Würstel-Wochen

20.Juli bis 03.August

<b>Beamtenforelle</b> mit Estragonsenf & Semmerl	5,80
<b>Gegrilltes Bratwürstel oder Käsekrainer</b> mit Senf und Gebäck	7,50
<b>Bauern-Presswurst</b> mit rotem Zwiebel in Essig & Öl	9,50
<b>Berner Würstel</b> mit Pommes Frites, Ketchup, Pußtakraut und Alt Wiener Senfragout	11,30
<b>Gegrilltes Bratwürstel</b> auf lauwarmen Speck-Krautsalat mit Birnsenf und Nuß-Erdäpfeln	9,80
<b>Gegrillte Käsekrainer</b> mit Pommes Frites Ketchup & Zwiebelsenf	9,80
<i>Für unsere kleinen Gäste</i> <b>Kraken-Würstel</b> mit Pommes Frites und Ketchup	8,20



Auszug unserer regionalen Lieferanten und Produzenten:

- Hagler Weißenberg (NÖ) – Eier von freilebenden Hühnern
- Johannes Fiedler Sitzendorf (NÖ) – Erdäpfel, Zwiebel, Kernöl
- Windisch Wr. Neustadt (NÖ) – Blutwurst, Debreziner
- Berger Sieghartskirchen (NÖ) – Fleisch, Wurst, Würstel
- Winzer Hans Spatzierer Erdberg (NÖ) – Wein
- Bio-Musterweingut Josef Loimer Langenlois (NÖ) – Rosewein
- Weinkellerei Paul Kurz Paasdorf (NÖ) – Pfirsichspritzer
- Mautner Markhof (1110 Wien) – Senf, Ketchup, Hefe
- Schärdinger Wels (OÖ) – Käse, Milch, Butter
- Kotanyi Wolkersdorf (NÖ) – Gewürze
- Leopold Marchsteiner (1210 Wien) – Kraut, Essiggurken
- Geier die Bäckerei Straßhof (NÖ) – Schwarzbrot
- Alt Wien Kaffeerösterei (1040 Wien) – Kaffee
- Gösser Brauerei Göss (Stmk) – Bier
- etc.

Wir wünschen Ihnen einen  
guten Appetit !



## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Code	Kurzbezeichnung	Code	Kurzbezeichnung
A...	glutenhaltiges Getreide	H...	Schalenfrüchte
B...	Krebstiere	L...	Sellerie
C...	Ei	M...	Senf
D...	Fisch	N...	Sesam
E...	Erdnuss	O...	Sulfite
F...	Soja	P...	Lupinen
G...	Milch oder Laktose	R...	Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) eine Phenylalaninquelle, \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.