

Ilga`s Mittagskarte

Salate und kühle Gerichte:

-Zupfsalate vom Bodensee mit Joghurt, Himbeeren und Wildkräuter Salat	13,50
-„Saures Rindfleisch“ mit Jungzwiebeln, Essiggurken, Bohnen und Kürbiskernöl (M)	15,00
-Ziegen-Frischkäse mit Gaspacho Gemüse und Brotchips	15,00

Suppen im Suppentöpfchen:

-klare Fleischsuppe mit Liebstöckel (Flädle, Nudeln, Leberspätzle oder Milzschnitten)	7,00
-Suppe von roten Linsen mit Garnelen und Koriander	8,00
-Gulaschsuppe	8,50

Gemüsig:

-hausgemachte Falafel mit Fattusch Salat und Sesam-Joghurt Sauce	13,00
-Erdäpfelrösti mit gedämpftem Spinat und Spiegel Ei	12,50
-Maccheroni in zerlassener Butter in einer der drei Varianten:	15,00
• Tomatensauce	
• gereiftem Bergkäse und Salbei	
• dreierlei Pilze im Rahm	

Fleischig:

-Ein Päärle Hauswurst vom Stubenbacher Bio-Jungrind mit einer Beilage	12,50
• Brotkorb	
• Sauerkraut	
• Pommes	
-Wiener Schnitzel vom Stubenbacher Bio Milchkalb mit einer Beilage: (ACG)	25,50
• Petersilerdäpfel	
• Pommes	
• Erdäpfelsalat (MO)	
-Burger vom Stubenbacher Bio Milchkalb mit Tomate, Käse, Zwiebeln, Speck, Cocktailsauce und Pommes (AMG)	19,50

Süßes:

-Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Sahne, hausgemacht, (ACGO)	5,60
- mit Vanillesauce oder Vanilleeis, (ACGO)	7,60
-Hausgemachter Schokokuchen mit Sahne, (ACGH)	5,60
- mit Vanillesauce oder Vanilleeis, (ACGO)	7,60

Limonaden:

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Apfelsaft	
• 0,2 l	2,90
• 0,4 l	5,80
Apfelsaft gespritzt	
• 0,2 l	2,20
• 0,4 l	4,40
Vöslauer Mineral mit/ohne Kohlensr. 0,33l Fl.	3,60
Vöslauer Mineral mit Kohlensäure 1 l Fl.	8,50
Vöslauer Mineral ohne Kohlensäure 0,75 l Fl.	7,50
Tonic, Bitter Lemon 0,2 l	4,00
Pago Säfte: Marille, Mango, Johannisbeere 0,2 l	4,00
Pago Säfte gespritzt: 0,4 l	4,50

Warme Getränke:

Espresso	3,40
Verlängerter	3,80
Latte Macchiato, Cappuccino	4,30
Glas Tee: Grün, Schwarz, Earl Grey, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille, Hagebutte, Ingwer Zitrone	3,40
Heiße Zitrone	3,40
Becher heiße Schokolade:	
• ohne Sahne	4,50
• mit Sahne	4,70

Wein, Bier und „Gspritztes“:

Rot:	
1/8 l Mönchhofer Blauer Zweigelt, Landwein	3,50
1/8 l Cabernet Sauvignon, Thaller, Steiermark	6,00
1/8 l Artadi Tempranillo, Rioja	6,60
1/8 l Blaufränkisch Johanneshöhe, Prieler, Burgenland	6,30
Weiß:	
1/8 l Sandgrube, grüner Veltliner, Landwein	3,50
1/8 l Chardonnay, Paul Achs, Gols Neusiedlersee	5,60
1/8 l Steinfeder, grüner Veltliner, Domäne Wachau	5,70
1/8 l Temento green, Sauvignon Blanc/Welschriesling, Südsteiermark	5,90
„Gespritzter“ weiß oder rot, ¼ l	3,90
Glas „Aperol Spritzer mit	
• Weißwein	5,90
• Sekt	9,00
Campari Soda	6,30
Campari Orange	7,50

Stiegl Gold vom Fass 0,5 l	5,50	Paulaner naturtrüb 0,5 l	5,70
Stiegl Gold vom Fass 0,3 l	4,30	Paulaner naturtrüb 0,3 l	4,50
Radler süß oder sauer 0,5 l	5,50	Gösser alkoholfarm 0,33 l Flasche	4,30
Radler süß oder sauer 0,3 l	4,30	Maisel`s alkoholfarm 0,5 l Flasche	5,70

Weißweine:

Weißburgunder	Heidi Schröck, Neusiedlersee, 2016/17	41,00
Sauvignon Blanc	Hillinger, Burgenland, Bio, 2018	43,00
Gr.Veltliner-Steinfeder	Domäne Wachau, 2017/18	33,00
Gr.Veltliner-Federspiel	Domäne Wachau, 2017/18	38,50
Gr.Veltliner-Smaragd	Domäne Wachau, 2017/18	44,00
Grüner Veltliner	Kurt Angerer, Kies, Kamptal, 2017	36,00
	Magnum (1,5l)	75,00
Grüner Veltliner	A. Bauer, Niederösterreich, 2018	42,00
Chardonnay Unplugged	Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2017	44,50
	Magnum (1,5l)	91,00
Roter Veltliner	Josef Fritz, Niederösterreich 2017	53,50
Vogeltanz,	Sabathi, Südsteiermark, 2015	58,50
Sauv.Blanc/Chardonnay		
Gelber Muskatteller,	Gross, Südsteiermark, 2018	39,00
Mitzi		
Riesling Goldtröpfchen	Nik Weiss, Mosel, 2018, 9%	52,00
Sauvignon Blanc	Andrius, Südtirol, 2017	59,00
Chablis « Terroir de la	Patrick Piuze, Frankreich, 2017	57,50
Chapelle »		
Rosé Triennes	Frankreich, 2017	39,50
Cistercien Rosé	Schloss Gobelsburg, 2016/17	38,00

Rotweine:

Heideboden Cuvée	Keringer, Mönchhof, Burgenld., 2017	43,00
Legends Cs/Ms	Scheiblhofer, Burgenland, 2016/17	46,00
	Magnum (1,5l)	94,50
	Doppel Magnum (3l)	192,00
Merlot Unplugged	Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2017	59,00
Zweigelt Unplugged	Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2018	45,00
	Magnum (1,5l)	93,50
Zweigelt Schwarz Rot	Schwarz, Burgenland, 2017	85,00
St. Laurent	Grassl, Niederösterreich, 2017	43,50
Pinot Noir	Igler Hans, Ried Fabian, 2017	50,00
Chianti Riserva	Barone Ricasoli, Italien, 2014/16	51,00
Chianti Cl. Riserva	Villa Mangiacane, Italien, 2012	61,50
Monpra L.R. Nb/Ca	Conterno Fantino, Italien, 2014/16	77,00
Brunello di Montalcino	Collosorbo, Italien, 2013	78,50
Cinquanta Rosso	San Marzano, Italien, 2012	59,50
Cab. Sauv. Reserva	De Gras, Chile, 2013/2016	44,50

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)