



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



KLEINE SPEISEN

Alt Wiener Suppentopf A,C,G,L € 6,50
Rind- und Hühnerfleisch, Nudeln, Gemüse

Kräftige Rindsuppe A,C,G,L € 4,50
mit Frittaten oder Leberknödel

Clubtoast mit Hühnerfilet A,G,M € 11,90
Spiegelei, Cocktailsauce dazu Pommes

Bratwurst G, O € 11,90
mit Kartoffelrösti und Sauerkraut

Sacherwürstl A,G,M € 6,90
mit Senf, Kren und Schwarzbrot

SMALL DISHES

*Old Viennese stockpot
with beef, chicken, noodles, vegetables*

*Heartly beef broth
with sliced pancakes or liver dumpling*

*Clubtoast with chicken filet
fried egg, cocktail sauce and french fries*

*Bratwurst
grilled sausage with potato rosti and
sauerkraut*

*„Sacher“ sausages
with mustard, horse raddish
and brown bread*

SALATE

Gegrillte Hühnerstreifen € 12,50
auf buntem Salat mit knusprigem Speck

Steirischer Backhendlsalat A,C,L,M € 12,90
Hühnerbrust in Kürbiskernpanier
auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit
Kernöl

Schafkäse im Speckmantel G € 11,50
gegrillt, auf Salatbouquet

Griechischer Bauernsalat G,M,O € 11,90
mit Schafkäse, Tomate, Gurke,
Zwiebel und Oliven

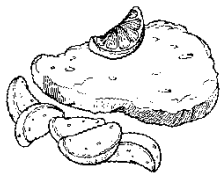
SALADS

*Grilled chicken strips
on mixed salad with crispy bacon*

*Styrian fried chicken salad
chicken filet with pumpkin seed breading,
homemade potato salad and
pumpkin seed oil*

*Bacon-wrapped Feta cheese
grilled, on salad bouquet*

*Greek farmer salad
with Feta cheese, tomatoes, cucumber,
onions and olives*



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



VEGETARISCHES

Tiroler Käsespätzle A,C,G mit Bergkäse, Zwiebel und Salat	€ 12,50
Eiernockerl A,C dazu Salat	€ 10,50
Grillgemüse mit Schafkäse G	€ 11,50
Hausgemachte Spinatknödel A,C,G auf Gorgonzolasoße	€ 11,80
Schafkäse-Blattspinat A,C,G Palatschinken dazu Salat	€ 11,80
Erdäpfel-Cordon Bleu A,G gefüllt mit Blattspinat, dazu Salat und Knoblauchdip	€ 13,90

SPEZIALITÄTEN

Wienerschnitzel A,C,G,O mit Bratkartoffeln und Salat	€ 16,50
Hühnerschnitzel A,C,G,O mit Bratkartoffeln und Salat	€ 16,50
Cordon-Bleu mit Pommes A,C,G wahlweise vom Huhn oder Schwein	€ 15,90
Erdäpfel Cordon-Bleu A,C,G,O gefüllt mit Schinken, Käse und Zwiebel dazu Salat und Knoblauchdip	€ 13,90
Gegrillte Hühnerbrust G mit Gemüse und Pommes	€ 15,80
Grillkotelett G mit Gemüse und Pommes	€ 13,90
Rindsgulasch A,C,G dazu hausgemachte Nockerl	€ 13,90
Lachsfilet D auf Grillgemüse	€ 18,50

VEGETARIAN

<i>Tyrolean cheese spaetzle with mountain cheese, onions and salad</i>
<i>Egg dumplings served with salad</i>
<i>Grilled vegetables with feta cheese</i>
<i>Homemade spinach dumplings with Gorgonzola sauce</i>
<i>Feta cheese-leaf spinach pancakes served with salad</i>
<i>Potato-Cordon Bleu filled with leaf spinach, served with salad and garlic dip</i>

SPECIALITIES

<i>Viennese Schnitzel with roast potatoes and salad</i>
<i>Chicken Schnitzel with roast potatoes and salad</i>
<i>Cordon-Bleu with french fries optional chicken or pork</i>
<i>Potato Cordon-Bleu filled with ham, cheese and onions served with salad and garlic dip</i>
<i>Grilled chicken breast with vegetables and french fries</i>
<i>Pork chop with vegetables and french fries</i>
<i>Beef goulash with homemade dumplings</i>
<i>Salmon filet on grilled vegetables</i>



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



NACHSPEISEN

Warmes Schokoküchlein A,G,H mit Schlagobers und Schokosauce dazu Vanilleeis (+ 1,50)	€ 5,90
Apfelstrudel A,G dazu Vanillesauce (+ 1,50)	€ 4,90
Sachertorte A,C,G mit Schlagobers	€ 5,40
Marillen-Palatschinken A,C,G	€ 6,90
Vanilleeis-Palatschinken A,C,G mit Schlagobers und Schokosauce	€ 7,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn A,C,G	€ 10,50

DESSERT

<i>Warm chocolate cake whipped cream and chocolate sauce optional with vanilla ice cream (+ 1,50)</i>
<i>Apple strudel optional with vanilla sauce (+ 1,50)</i>
<i>"Sacher" cake with whipped cream</i>
<i>Pancakes with apricot jam</i>
<i>Pancakes with vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce</i>
<i>Homemade "Kaiserschmarrn"</i>

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Caffé Latte G	€ 4,50
Melange G Kaffee mit Milchschaum	€ 3,90
Cappuccino G	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,90
Kleiner Espresso (G) mit oder ohne Milch	€ 3,20
Großer Espresso (G) mit oder ohne Milch	€ 4,40
Baileys Latte G Kaffee mit Baileys und Milchschaum	€ 6,90
Diverse Teesorten im Kännchen	€ 3,60
Heiße Schokolade G mit Obershäubchen	€ 4,50



COFFEE & HOT DRINKS

Caffé Latte
Melange <i>Coffee with milk foam</i>
Cappuccino
Americano
<i>Small Espresso with or without milk</i>
<i>Large Espresso with or without milk</i>
<i>Bailey's latte Coffee with Bailey's and milk foam</i>
<i>Tea varieties served in a teapot</i>
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



MURELLI LIMONADEN

Der Entdecker	€ 3,60
Orange - Maracuja	0,33l
Der Skilehrer	€ 3,60
Himbeerkracherl	0,33l
Die Gärtnerin	€ 3,60
Rhabarber - Minze	0,35l

MURELLI LEMONADES

"Der Entdecker"	orange - passion fruit
"Der Skilehrer"	strawberry
"Die Gärtnerin"	rhubarb - mint

ALKOHOLFREIES

Gasteiner mit oder ohne Kohlensäure	€ 3,40 0,3l
Gasteiner mit oder ohne Kohlensäure	€ 6,50 0,5l
Almdudler Kräuterlimonade	€ 3,60 0,35l
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	€ 3,60 0,33l
Frucade	€ 3,60 0,35l
Tonic Water	€ 3,50 0,2l
Kleines Soda mit frischer Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 2,90 0,25l
Großes Soda* mit frischer Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 3,90 0,5l
Kleines Soda	€ 2,90 0,25l
Großes Soda*	€ 3,90 0,5l
Apfelsaft pur, naturtrüb	€ 3,50 0,25l
kleiner Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	€ 3,20 0,25l
großer Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	€ 4,50 0,5l
Eiswasser**	€ 1,80 0,5l

SOFT DRINKS

Gasteiner sparkling or still
Gasteiner sparkling or still
Almdudler Austrian herbal lemonade
Coca-Cola or Coca-Cola Zero
Frucade sparkling multiple-fruits juice
Tonic water
Soda fresh lemon / raspberry / elderflower
Soda fresh lemon / raspberry / elderflower
Soda large Soda
Apple juice naturally cloudy
small mixed apple juice mixed with sparkling or still water
large mixed apple juice mixed with sparkling or still water
Ice water

*Jugendgetränk, ** Service Entgelt



Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969

APERITIF

Prosecco o	€ 4,90
Rosenblütenprosecco o	€ 5,90
Campari Soda o	€ 5,50
Campari Orange o	€ 5,50
Aperol Spritzer o mit Weißwein	€ 4,50
Aperol Spritzer o mit Prosecco	€ 5,30
Pfirsichspritzer o	€ 3,90
Kaiserspritzer o mit Holunder	€ 4,90
Rhabarber-Minz Spritzer o	€ 4,50
Veilchen Spritzer o	€ 3,90
Weißer Spritzer o	€ 3,50
Roter Spritzer o	€ 3,50

SPIRITOUSEN

	2cl
Fernet-Branca	€ 3,90
Gin	€ 3,90
Grappa	€ 3,90
Vogelbeere	€ 3,90
Marille	€ 3,90
Williamsbirne	€ 3,90
Himbeergeist	€ 3,90

APERITIF

<i>Prosecco</i>
<i>Rose-petal prosecco</i>
<i>Campari soda</i>
<i>Campari orange</i>
<i>Aperol spritz with white wine</i>
<i>Aperol spritz with prosecco</i>
<i>Pfirsich spritz</i>
<i>Kaiser spritz with elderflower</i>
<i>Rhubarb-mint spritz</i>
<i>Violet spritz</i>
<i>White wine spritz</i>
<i>Red wine spritz</i>

SPIRITS

<i>Fernet-Branca</i>
<i>Gin</i>
<i>Grappa</i>
<i>Rowanberry</i>
<i>Apricot</i>
<i>Williams pear</i>
<i>Raspberry brandy</i>



Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969

Pfirsichwein ◦
herrlich süßes, leichtes Aroma

€ 4,20
1/8

*Peach wine
deliciously sweet, light aroma*

Gemischter Satz ◦
Nicht allein, miteinander! Wo alle
Rebsorten vom Weingarten bis ins
Glas in Harmonie zusammen bleiben

€ 4,60
1/8

*Field blend
Not alone, together! Where all grape
varieties, from the vineyard to the
glass, stay together in harmony*

WEIßWEIN

Grüner Veltliner ◦
grasig frühlingshaft, erfrischend,
würziges Bukett, gutes Säurespiel

€ 4,20
1/8

WHITE WHINE

Grüner Veltliner
*grassy spring-like, spicy bouquet,
good acid play*

€ 26,90
Flasche/Bottle

Riesling ◦
schöne Frucht in der Nase, erinnert
an Pfirsich, frisch, lebhaft,
feingliedrig, fruchtbetont

€ 4,20
1/8

Riesling
*beautiful fruit in the nose, reminiscent
of peach, fresh, lively, delicate, fruit-
bearing*

€ 26,90
Flasche/Bottle

Gelber Muskateller ◦
feinfruchtig, zarte Hollerblüte,
exotisch mit trockenem, kräftigen
Säure-Fruchtspiel, herrliche Reife,
samt-elegant

€ 4,20
1/8

Gelber Muskateller
*fine fruity, delicate elderflower, exotic
with dry, strong acid-fruit play,
wonderful maturity, velvety elegant*

€ 26,90
Flasche/Bottle

ROTWEIN

Sankt Laurent ◦
feiner Biss, klarer Sortencharakter,
reife Tannine, intensive Beerenfrucht

€ 4,40
1/8

Sankt Laurent
*fine bite, clear varietal character, ripe
tannins, intense berry fruit, good finish*

€ 27
Flasche/Bottle

Zweigelt ◦
strukturierte Tannine, zart, saftig,
mittelkräftig, fruchtige Noten von
Waldbeeren, sortentypisch

€ 4,20
1/8

Zweigelt
*structured tannins, delicate, juicy,
fruity notes of wild berries, typical for
the variety*

€ 26,90
Flasche/Bottle



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



FRISCH GEZAPFT

kleines Helles A	€ 4,20 0,3l
großes Helles A	€ 4,90 0,5l
kleines Dunkles A	€ 4,20 0,3l
großes Dunkles A	€ 4,90 0,5l
kleiner Radler A	€ 3,90 0,3l
großer Radler A	€ 4,60 0,5l
kleines Gemischtes A	€ 4,20 0,3l
großes Gemischtes A	€ 4,90 0,5l

DRAFT BEER

<i>small light beer</i>
<i>large light beer</i>
<i>small dark beer</i>
<i>large dark beer</i>
<i>small shandy beer mixed with herbal lemonade</i>
<i>large shandy beer mixed with herbal lemonade</i>
<i>small mixed beer light and dark</i>
<i>large mixed beer light and dark</i>

FLASCHENBIER

Alkoholfrei A	€ 4,20 0,5l
Weissbier A	€ 4,80 0,5l

BOTTLED BEER

<i>non-alcoholic beer</i>
<i>wheat beer</i>



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



BEILAGEN

Grüner Salat	€ 3,90
Gemischter Salat	€ 4,20
Hausgemachter Kartoffelsalat o	€ 3,90
Pommes Frites o	€ 3,50
Bratkartoffeln o	€ 3,90
Petersilienkartoffel o	€ 3,20
Reis A,C,G	€ 3,20
Schwarzbrot A 2 Stück	€ 0,80
—	
Ketchup o	€ 0,90
Mayonnaise c,M,O	€ 0,90
Senf M	€ 0,90
Preiselbeeren o	€ 1,50

SIDE DISHES

<i>green salad</i>
<i>mixed salad</i>
<i>homemade potato salad</i>
<i>french fries</i>
<i>roast potatoes</i>
<i>parsley potatoes</i>
<i>rice</i>
<i>brown bread 2 slices</i>
<i>ketchup</i>
<i>mayonnaise</i>
<i>mustard</i>
<i>lingonberry jam</i>

