



# Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



## KLEINE SPEISEN

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

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

**Bratwurst** G, O € 7,90  
mit Senf und Schwarzbrot

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

## SMALL DISHES

**Hearty beef broth**  
with sliced pancakes or liver dumpling

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

**Bratwurst**  
with mustard and dark bread

**„Sacher“ sausages**  
with mustard, horse radish  
and dark bread

## SALATE

**Gegrillte Hühnerstreifen** L € 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 fillet with pumpkin seed breading,  
homemade potato salad and  
pumpkin seed oil

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

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



# Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



## SPEZIALITÄTEN

**Wienerschnitzel** A,C,G,O € 16,50  
mit Bratkartoffeln und Salat

**Hühnerschnitzel** A,C,G,O € 16,50  
mit Bratkartoffeln und Salat

**Cordon-Bleu** mit Pommes A,C,G € 15,90  
wahlweise vom Huhn oder Schwein

**Kartoffel Cordon-Bleu** A,C,G,O € 13,90  
gefüllt mit Schinken, Käse und Zwiebel  
dazu Salat und Knoblauchdip

**Gegrillte Hühnerbrust** L, O € 15,80  
mit Gemüse und Pommes

**Rindsgulasch** A,C,G € 13,90  
dazu hausgemachte Nockerl

**Lachsfilet** D € 18,50  
auf Grillgemüse

## VEGETARISCHES

**Tiroler Käsespätzle** A,C,G € 12,50  
mit Bergkäse, Zwiebel und Salat

**Eiernockerl** A,C,G dazu Salat € 10,50

**Grillgemüse mit Schafkäse** G € 11,50

**Hausgemachte Spinatknödel** A,C,G € 11,80  
auf Gorgonzolasoße

**Schafkäse-Blattspinat** A,C,G € 11,80  
**Palatschinken** dazu Salat

**vegetarisches** € 13,90  
**Kartoffel Cordon-Bleu** A,C,G,O  
gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse,  
dazu Salat und Knoblauchdip

## SPECIALITIES

**Viennese Schnitzel**  
with roast potatoes and salad

**Chicken Schnitzel**  
with roast potatoes and salad

**Cordon-Bleu** with french fries  
optional chicken or pork

**Potato Cordon-Bleu**  
filled with ham, cheese and onions  
served with salad and garlic dip

**Grilled chicken breast**  
with vegetables and french fries

**Beef goulash**  
with homemade spaetzle

**Salmon fillet**  
on grilled vegetables

## VEGETARIAN

**Tyrolean cheese spaetzle**  
with mountain cheese, onions and salad

**Egg spaetzle** served with salad

**Grilled vegetables with Feta cheese**

**Homemade spinach dumplings**  
with Gorgonzola sauce

**Pancakes filled with Feta cheese**  
**and leaf spinach** served with salad

**Vegetarian Potato Cordon-Bleu**  
filled with leaf spinach and Feta cheese,  
served with salad and garlic dip



# Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969

## NACHSPEISEN

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

## DESSERT

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

## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

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



## COFFEE & HOT DRINKS

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



# Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



## MURELLI LIMONADEN

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

## MURELLI LEMONADES

<b>"Der Entdecker"</b> orange - passion fruit
<b>"Der Skilehrer"</b> raspberry
<b>"Die Gärtnerin"</b> rhubarb - mint

## ALKOHOLFREIES

<b>Gasteiner</b> mit oder ohne Kohlensäure	€ 3,40 0,3l
<b>Gasteiner</b> mit oder ohne Kohlensäure	€ 6,50 0,5l
<b>Almdudler</b> Kräuterlimonade	€ 3,60 0,35l
<b>Coca-Cola</b> oder <b>Coca-Cola Zero</b>	€ 3,60 0,33l
<b>Tonic Water</b>	€ 3,50 0,2l
<b>Kleines Soda mit</b> frischer Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 2,90 0,25l
<b>Großes Soda* mit</b> frischer Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 3,90 0,5l
<b>Kleines Soda</b>	€ 2,50 0,25l
<b>Großes Soda*</b>	€ 3,70 0,5l
<b>Apfelsaft</b> pur, naturtrüb	€ 3,50 0,25l
<b>kleiner Apfelsaft gespritzt</b> mit Soda oder Leitungswasser	€ 3,20 0,25l
<b>großer Apfelsaft gespritzt</b> mit Soda oder Leitungswasser	€ 4,50 0,5l
<b>Eiswasser**</b>	€ 1,50 0,5l

## SOFT DRINKS

<b>Gasteiner</b> sparkling or still
<b>Gasteiner</b> sparkling or still
<b>Almdudler</b> Austrian herbal lemonade
<b>Coca-Cola</b> or <b>Coca-Cola Zero</b>
<b>Tonic water</b>
<b>Soda with</b> fresh lemon / raspberry / elderflower
<b>Large Soda with</b> fresh lemon / raspberry / elderflower
<b>Soda</b>
<b>Large Soda</b>
<b>Apple juice</b> naturally cloudy
<b>mixed apple juice</b> with sparkling or still water
<b>Large mixed apple juice</b> with sparkling or still water
<b>Ice water</b>

\*Jugendgetränk,  
\*\* Service Entgelt



# Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



## BEILAGEN

<b>Grüner Salat</b>	€ 3,90
<b>Gemischter Salat</b>	€ 4,20
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> o	€ 3,90
<b>Pommes Frites</b> o	€ 3,50
<b>Bratkartoffeln</b> o	€ 3,90
<b>Petersilienkartoffel</b> o	€ 3,20
<b>Röstgemüse</b>	€ 3,90
<b>Reis</b> A,C,G	€ 3,20
<b>Schwarzbrot</b> A 2 Stück	€ 0,80

## SIDE DISHES

<b>Green salad</b>
<b>Mixed salad</b>
<b>Homemade potato salad</b>
<b>French fries</b>
<b>Roast potatoes</b>
<b>Parsley potatoes</b>
<b>Roasted vegetables</b>
<b>Rice</b>
<b>Dark bread</b> 2 slices

## SAUCEN & DIPS

<b>Ketchup</b> o	€ 0,90
<b>Mayonnaise</b> C,M,O	€ 0,90
<b>Senf</b> M	€ 0,90
<b>Preiselbeeren</b> o	€ 1,50
<b>Knoblauchdip</b> G	€ 1,50

## DIPS

<b>Ketchup</b>
<b>Mayonnaise</b>
<b>Mustard</b>
<b>Lingonberry jam</b>
<b>Garlic dip</b>



# 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
Kaiserspritzer o mit Holunder	€ 4,90
Pfirsichspritzer o	€ 3,90
Rhabarber-Minz Spritzer o	€ 4,50
Veilchen Spritzer o	€ 3,90
Weißer Spritzer o	€ 3,50
Roter Spritzer o	€ 3,50

## APERITIF

Prosecco
<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>"Kaiser" spritz with elderflower</i>
<i>Peach spritz</i>
<i>Rhubarb-mint spritz</i>
<i>Violet spritz</i>
<i>White wine spritz</i>
<i>Red wine spritz</i>

## SPIRITOUSEN

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

## SPIRITS & SCHNAPPS

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

*Heiderer  
Mayer*

## WHITE WHINE

**Grüner Veltliner** ◦  
12,1 Vol% - helles Gelbgold mit grünen  
Lichtern, intensiv fruchtige Nase,  
würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel

€ 4,20  
1/8

**Grüner Veltliner**  
12,1 Vol% - pale yellow gold with green  
highlights, intense fruity nose,  
spicy bouquet with lively acidity.

€ 26,90

Flasche/Bottle

**Riesling** ◦  
13,5 Vol% - leuchtendes Grüngelb, sehr  
duftige, gute Struktur, feine  
Pfirsicharomatik in der Nase, herrliches  
Zusammenspiel aus Frucht, Rasse und  
würzigem Säurespiel

€ 4,20  
1/8

**Riesling**  
13,5 Vol% - bright greenish yellow, very  
fragrant good structure, fine peach aroma on  
the nose, wonderful interplay of fruit, race  
and spicy acidity game

€ 26,90

Flasche/Bottle

**Chardonnay** ◦  
13 Vol% - helles Goldgelb, elegant  
blumiger Duft, komplexer Wein mit einer  
ungeheuren Extraktsüße und Länge ohne  
jedoch überladen zu wirken.

€ 4,20  
1/8

**Chardonnay**  
13 Vol% - pale golden yellow, elegant floral  
aroma, complex wine with a tremendous  
extract sweetness and length but without  
being overloaded

€ 26,90

Flasche/Bottle

## ROTWEIN

**Sankt Laurent** ◦  
13,0 Vol% - schwarzrot mit feinem Duft,  
mollig, intensive Beerenfrucht mit einem  
Hauch Barrique

€ 4,40  
1/8

**Saint Laurent**  
13,0 Vol% - black red with fine fragrance,  
plump, intense berry fruit with a touch of  
barrique

€ 27

Flasche/Bottle

**Zweigelt** ◦  
13,0 Vol% - dunkles Rubinrot mit  
Violettönen, schöne Brombeer-  
Weichselnote, körperreich mit  
samtigem Tannin

€ 4,20  
1/8

**Zweigelt**  
13,0 Vol% - dark ruby red with violet tones,  
beautiful blackberry sour cherry note, full-  
bodied with velvety tannins

€ 26,90

Flasche/Bottle



# Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969



## FRISCH GEZAPFTES

### MURAUER

<b>Kleines Helles A</b>	€ 4,20 0,3l
<b>Großes Helles A</b>	€ 4,90 0,5l
<b>Kleines Dunkles A</b>	€ 4,20 0,3l
<b>Großes Dunkles A</b>	€ 4,90 0,5l
<b>Kleiner Radler A</b>	€ 3,90 0,3l
<b>Großer Radler A</b>	€ 4,60 0,5l
<b>Kleines Gemischtes A</b>	€ 4,20 0,3l
<b>Großes Gemischtes A</b>	€ 4,90 0,5l

## DRAFT BEER

### "MURAUER"

<b>Small light beer</b>
<b>Large light beer</b>
<b>Small dark beer</b>
<b>Large dark beer</b>
<b>Small shandy</b> <i>beer mixed with herbal lemonade</i>
<b>Large shandy</b> <i>beer mixed with herbal lemonade</i>
<b>Small mixed beer</b> <i>light and dark</i>
<b>Large mixed beer</b> <i>light and dark</i>

## FLASCHENBIER

<b>Alkoholfrei A</b>	€ 4,20 0,5l
<b>Weissbier A</b>	€ 4,80 0,5l

## BOTTLED BEER

<b>Non-alcoholic beer</b>
<b>Wheat beer</b>