



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

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



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 € 16,90
wahlweise vom Huhn oder Schwein

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

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

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 € 13,50
auf Gorgonzolasoße

Schafkäse-Blattspinat A,C,G € 12,90
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 and cheese
served with salad and garlic dip

Beef goulash
with homemade spaetzle

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

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

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

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 Coffee with milk foam
Cappuccino
Americano
Small Espresso with or without milk
Large Espresso with or without milk
Bailey's latte Coffee with Bailey's and milk foam
Tea varieties served in a teapot
Hot chocolate with whipped cream



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



MURELLI LIMONADEN

Der Entdecker	€ 3,90
Orange - Maracuja	0,33l
Die Gärtnerin	€ 3,90
Rhabarber - Minze	0,33l
Die Prinzessin	€ 4,20
Brombeere - Lavendel	0,5l

MURELLI LEMONADES

"Developer"	
orange - passion fruit	
"Gardener"	
rhubarb - mint	
"Princess"	
blackberry - lavender	

ALKOHOLFREIES

Gasteiner	€ 3,50
mit oder ohne Kohlensäure	0,33l
Gasteiner	€ 6,50
mit oder ohne Kohlensäure	0,75l
Almdudler	€ 3,90
Kräuterlimonade	0,35l
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	€ 3,90 0,33l
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	€ 2,50 0,25l
Großes Soda*	€ 3,70 0,5l
Apfelsaft pur, naturtrüb	€ 3,80 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**	€ 1,50 0,5l

SOFT DRINKS

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

*Jugendgetränk,
** Service Entgelt



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



BEILAGEN

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

SIDE DISHES

Green salad
Mixed salad
Homemade potato salad
French fries
Roast potatoes
Parsley potatoes
Seasonal roasted vegetables
Rice
Dark bread 2 slices

SAUCEN & DIPS

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

DIPS

Ketchup
Mayonnaise
Mustard
Lingonberry jam
Garlic dip



Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969

APERITIF

Prosecco o	€ 4,90
Rosenblütenprosecco o	€ 5,90
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
Brombeer-Lavendel Spritzer o	€ 4,50
Veilchen Spritzer o	€ 3,90
Weißer Spritzer o	€ 3,50
Roter Spritzer o	€ 3,50
Campari Soda o	€ 5,50
Campari Orange o	€ 5,50

APERITIF

Prosecco
<i>Rose-petal prosecco</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>Blueberry-lavender spritz</i>
<i>Violet spritz</i>
<i>White wine spritz</i>
<i>Red wine spritz</i>
<i>Campari soda</i>
<i>Campari orange</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
Haselnuss	€ 4,20

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>
<i>Hazelnut</i>



Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969

Pfirsichwein o
herrlich süßes, leichtes Aroma

€ 4,20
1/8

Peach wine
deliciously sweet, light aroma

Gemischter Satz o
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 WINE

Grüner Veltliner o
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 o
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 o
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 o
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 o
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

Kleines Helles A	€ 4,20 0,3l
Großes Helles A	€ 4,90 0,5l
Kleines Dunkles A	€ 4,50 0,3l
Großes Dunkles A	€ 5,40 0,5l
Kleiner Radler A	€ 3,90 0,3l
Großer Radler A	€ 4,60 0,5l
Kleines Gemischtes A	€ 4,40 0,3l
Großes Gemischtes A	€ 5,20 0,5l

DRAFT BEER "MURAUER"

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

FLASCHENBIER

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

BOTTLED BEER

Non-alcoholic beer
Wheat beer