



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



KLEINE SPEISEN

Alt Wiener Suppentopf A,C,G,L € 7,50
Rind- und Hühnerfleisch, Nudeln, Gemüse

Kräftige Rindsuppe A,C,G,L € 4,90
mit Frittaten oder Leberknödel

Sacherwürstl A,G,M € 9,50
mit Senf, Kren und Schwarzbrot

Sacherwürstl mit Gulaschsaft A,G € 10,90
dazu Schwarzbrot

SMALL DISHES

Old Viennese stockpot
with beef, chicken, noodles, vegetables

Heartly beef broth
with sliced pancakes or liver dumpling

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

„Sacher“ sausages *with goulash sauce*
served with brown bread

SALATE

Gegrillte Hühnerstreifen € 14,50
auf buntem Salat

Backhendlsalat A,C,L,M € 14,50
Hühnerbrust in Kürbiskernpanier
auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit
Kernöl

Frühlingssalat G € 13,90
Schafkäseröllchen im
Knusperteig auf Salatbukett

SALADS

Grilled chicken strips
on mixed salad

Fried chicken salad
*Chicken filet with pumpkin seed breading,
homemade potato salad and
pumpkin seed oil*

Spring salad
*Feta cheese rolls covered in crispy dough,
served on salad bouquet*



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



VEGETARISCHES

Tiroler Käsespätzle A,C,G € 13,90
mit Bergkäse, Zwiebel und Salat

Eiernockerl A,C € 12,90
dazu Salat

Grillgemüse mit Schafkäse G € 12,90

Hausgemachte Spinatknödel A,C,G € 14,50
auf Gorgonzolasoße

Schafkäse-Blattspinat A,C,G € 15,90
Palatschinken dazu Salat

Erdäpfel-Cordon Bleu A,G € 15,90
gefüllt mit Blattspinat, dazu Salat
und Knoblauchdip

SPEZIALITÄTEN

Wienerschnitzel A,C,G,O € 16,80
mit Bratkartoffeln und Salat

Hühnerschnitzel A,C,G,O € 16,90
mit Bratkartoffeln und Salat

Cordon-Bleu mit Pommes A,C,G € 17,90
wahlweise vom Huhn oder Schwein

Erdäpfel Cordon-Bleu A,C,G,O € 15,90
gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Salat und Knoblauchdip

Rindsgulasch A,C,G € 14,90
dazu hausgemachte Nockerl

VEGETARIAN

Tyrolean cheese spaetzle
with mountain cheese, onions and salad

Egg dumplings
served with salad

Grilled vegetables with feta cheese

Homemade spinach dumplings
with Gorgonzola sauce

Feta cheese-leaf spinach pancakes
served with salad

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

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 dumplings



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



NACHSPEISEN

Warmes Schokoküchlein A,G,H mit Schlagobers und Schokosauce dazu Vanilleeis	€ 5,90 € 7,40
Apfelstrudel A,G dazu Vanillesauce	€ 4,90 € 6,90
Sachertorte A,C,G mit Schlagobers	€ 5,90
Marillen-Palatschinken A,C,G	€ 7,90
Vanilleeis-Palatschinken A,C,G mit Schlagobers und Schokosauce	€ 9,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn A,C,G	€ 10,50

DESSERT

Warm chocolate cake whipped cream and chocolate sauce optional with vanilla ice cream
Apple strudel optional with vanilla sauce
"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	€ 4,20
Cappuccino G	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,90
Kleiner Espresso (G) mit oder ohne Milch	€ 3,20
Großer Espresso (G) mit oder ohne Milch	€ 4,50
Baileys Latte G Kaffee mit Baileys und Milchschaum	€ 6,90
Diverse Teesorten im Kännchen	€ 4,50
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 Orange - Maracuja	€ 3,90 0,3l
Die Gärtnerin Rhabarber - Minze	€ 3,90 0,3l
Die Prinzessin Brombeere - Lavendel zuckerarm	€ 4,50 0,5l



MURELLI LEMONADES

"Explorer" orange - passion fruit
"Gardener" rhubarb - mint
"Princess" blackberry - lavender low in sugar

ALKOHOLFREIES

Gasteiner mit oder ohne Kohlensäure	€ 3,50 0,3l
Gasteiner mit oder ohne Kohlensäure	€ 6,50 0,75l
Almdudler Kräuterlimonade	€ 3,90 0,35l
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	€ 3,90 0,33l
Tonic Water	€ 3,50 0,2l
Kleines Soda mit Frische Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 3,20 0,25l
Großes Soda* mit frische Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 3,90 0,5l
Kleines Soda	€ 2,90 0,25l
Großes Soda*	€ 3,90 0,5l
Apfelsaft pur, naturtrüb	€ 3,90 0,25l
kleiner Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	€ 3,40 0,25l
großer Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	€ 4,50 0,5l
Eiswasser**	€ 1,90 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 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 ◦	€ 4,90 0,25l
Rosenblütenprosecco ◦	€ 5,90
Campari Soda ◦	€ 5,50
Campari Orange ◦	€ 5,50
Aperol Spritzer ◦ mit Weißwein	€ 4,90
Aperol Spritzer ◦ mit Prosecco	€ 5,90
Pfirsichspritzer ◦	€ 4,20
Kaiserspritzer ◦ mit Holunder	€ 4,90
Rhabarber-Minz Spritzer ◦	€ 4,90
Veilchen Spritzer ◦	€ 4,20
Weißer Spritzer ◦	€ 3,60
Roter Spritzer ◦	€ 3,60

SPIRITOUSEN

	2cl
Fernet-Branca/Ramazotti	€ 3,90
Gin	€ 3,90
Grappa	€ 3,90
Vogelbeere	€ 4,20
Marille	€ 4,20
Williamsbirne	€ 4,20
Himbeergeist	€ 3,90

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>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

€ 4,60

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

€ 4,50

1/8

WHITE WINE

Grüner Veltliner

grassy spring-like, spicy bouquet, good acid play

€ 26,90

0,75l

Riesling ◦

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

€ 4,50

1/8

Riesling

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

€ 26,90

0,75l

Gelber Muskateller ◦

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

€ 4,50

1/8

Gelber Muskateller

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

€ 26,90

0,75l

ROTWEIN

Sankt Laurent ◦

feiner Biss, klarer Sortencharakter, reife Tannine, intensive Beerenfrucht

€ 4,60

1/8

RED WINE

Sankt Laurent

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

€ 27,00

0,75l

Zweigelt ◦

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

€ 4,50

1/8

Zweigelt

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

€ 26,90

0,75l



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



FRISCH GEZAPFT

kleines Helles A	€ 4,50 0,3l
großes Helles A	€ 5,20 0,5l
kleines Dunkles A	€ 4,60 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	€ 4,60 0,3l
großes Gemischtes A	€ 5,40 0,5l

DRAFT BEER

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

FLASCHENBIER

Alkoholfrei A	€ 4,80 0,5l
Weissbier A	€ 4,90 0,5l

BOTTLED BEER

non-alcoholic beer
wheat beer



Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



BEILAGEN

Grüner Salat	€ 3,90
Gemischter Salat	€ 4,90
Hausgemachter Kartoffelsalat o	€ 4,90
Pommes Frites o	€ 3,90
Bratkartoffeln o	€ 3,90
Petersilienkartoffel o	€ 3,90
Reis A,C,G	€ 3,90
Schwarzbrot A 2 Stück	€ 1,00
Ketchup o	€ 1,00
Mayonnaise C,M,O	€ 1,00
Senf M	€ 0,90
Preiselbeeren o	€ 1,80

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</i> <i>2 slices</i>
<i>ketchup</i>
<i>mayonnaise</i>
<i>mustard</i>
<i>lingonberry jam</i>

