



# Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969

Kreditkarte ab 35€

## KLEINE SPEISEN

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

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

**Gulaschsuppe** € 4,90  
A,C,G

**Sacherwürstl** A,G,M € 8,90  
mit Senf, Kren

## SMALL DISHES

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

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

**Goulashsoup**

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

## SALATE

**Gegrillte Hühnerstreifen** € 13,90  
auf buntem Salat

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

**Salat mit Schinken und Käse** € 13,90  
mit American-Dressing  
G

## SALADS

**Grilled chicken strips**  
*on mixed salad*

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

**Salad with ham and cheese**  
*with american-dressing*



# Gasthaus "Am Spittelberg"



Familienbetrieb seit 1969

Kreditkarte ab 35€

## VEGETARISCHES

**Tiroler Käsespätzle** A,C,G € 13,50  
mit Bergkäse, Zwiebel und Salat

**Eiernockerl** A,C € 12,90  
dazu Salat

**Hausgemachte Spinatknödel** A,C,G € 13,90  
auf Gorgonzolasoße

**Schafkäse-Blattspinat** A,C,G € 14,90  
**Palatschinken** dazu Salat

**Erdäpfel-Cordon Bleu** A,G € 14,90  
gefüllt mit Blattspinat, dazu Salat  
und Knoblauchdip

## SPEZIALITÄTEN

**Wienerschnitzel** A,C,G,O € 16,90  
dazu Salat

**Hühnerschnitzel** A,C,G,O € 16,90  
dazu Salat

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

**Erdäpfel Cordon-Bleu** A,C,G,O € 14,90  
gefüllt mit Schinken und Käse,  
dazu Salat und Knoblauchdip

**Hausgemachtes Rindsgulasch** A,C,G € 14,90  
dazu Nockerln

## VEGETARIAN

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

**Egg dumplings**  
*served with salad*

**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**  
*and salad*

**Chicken Schnitzel**  
*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

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

## DESSERT

<b>Warm chocolate cake</b> whipped cream and chocolate sauce optional with vanilla ice cream
<b>Apple strudel</b> optional with vanilla sauce
<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>"Kaiserschmarrn"</b>

## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

<b>Caffé Latte</b> G	€ 4,90
<b>Melange</b> G Kaffee mit Milchschaum	€ 4,50
<b>Cappuccino</b> G	€ 4,50
<b>Verlängerter</b>	€ 4,50
<b>Kleiner Espresso</b> (G) mit oder ohne Milch	€ 3,20
<b>Großer Espresso</b> (G) mit oder ohne Milch	€ 4,50
<b>Baileys Latte</b> G Kaffee mit Baileys und Milchschaum	€ 6,90
<b>Diverse Teesorten</b> im Kännchen	€ 4,50
<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	€ 4,50 0,5l
<b>Die Gärtnerin</b> Rhabarber - Minze	€ 4,50 0,5l
<b>Die Prinzessin</b> Brombeere - Lavendel zuckerarm	€ 4,50 0,5l



## MURELLI LEMONADES

<b>"Explorer"</b> orange - passion fruit
<b>"Gardener"</b> rhubarb - mint
<b>"Princess"</b> blackberry - lavender low in sugar

## ALKOHOLFREIES

<b>Gasteiner</b> mit oder ohne Kohlensäure	€ 3,50 0,3l
<b>Gasteiner</b> mit oder ohne Kohlensäure	€ 6,50 0,75l
<b>Almdudler</b> Kräuterlimonade	€ 3,90 0,35l
<b>Coca-Cola</b> oder <b>Coca-Cola Zero</b>	€ 3,90 0,33l
<b>Tonic Water</b>	€ 3,80 0,2l
<b>Kleines Soda mit</b> Frische Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 2,90 0,25l
<b>Großes Soda* mit</b> frische Zitrone / Himbeer / Holunder	€ 4,50 0,5l
<b>Kleines Soda</b>	€ 2,90 0,25l
<b>Großes Soda*</b>	€ 4,50 0,5l
<b>Apfelsaft/ Orangensaft</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>	€ 1,90 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</b> fresh lemon / raspberry / elderflower
<b>Soda</b> fresh lemon / raspberry / elderflower
<b>Soda</b>
<b>large Soda</b>
<b>Apple juice/ Orange juice</b> naturally cloudy
<b>small mixed apple juice</b> mixed with sparkling or still water
<b>large mixed apple juice</b> mixed with sparkling or still water
<b>Ice water</b>

\*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 ◦	€ 3,90
Kaiserspritzer ◦ mit Holunder	€ 4,90
Rhabarber-Minz Spritzer ◦	€ 4,50
Veilchen Spritzer ◦	€ 3,90
Weißer Spritzer ◦	€ 3,50
Roter Spritzer ◦	€ 3,50

## SPIRITOUSEN

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

€ 4,90

1/8

## **Gemischter Satz** ◦

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

€ 4,90

1/8

## **Peach wine**

*deliciously sweet, light aroma*

## **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

€ 4,90

1/8

€ 26,90

0,75l

### **Riesling** ◦

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

€ 4,90

1/8

€ 26,90

0,75l

### **Gelber Muskateller** ◦

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

€ 4,90

1/8

€ 26,90

0,75l

## **WHITE WHINE**

### **Grüner Veltliner**

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

### **Riesling**

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

### **Gelber Muskateller**

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

## **ROTWEIN**

### **Sankt Laurent** ◦

feiner Biss, klarer Sortencharakter, reife Tannine, intensive Beerenfrucht

€ 4,90

1/8

€ 26,90

0,75l

### **Zweigelt** ◦

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

€ 4,90

1/8

€ 26,90

0,75l

## **RED WINE**

### **Sankt Laurent**

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

### **Zweigelt**

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



# Gasthaus "Am Spittelberg"

Familienbetrieb seit 1969



## FRISCH GEZAPFT

kleines Helles <sup>A</sup>	€ 4,50 0,3l
großes Helles <sup>A</sup>	€ 5,20 0,5l
kleines Dunkles <sup>A</sup>	€ 4,60 0,3l
großes Dunkles <sup>A</sup>	€ 5,40 0,5l
kleiner Radler <sup>A</sup>	€ 3,90 0,3l
großer Radler <sup>A</sup>	€ 4,60 0,5l
kleines Gemischtes <sup>A</sup>	€ 4,60 0,3l
großes Gemischtes <sup>A</sup>	€ 5,40 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</i> <i>beer mixed with herbal lemonade</i>
<i>large shandy</i> <i>beer mixed with herbal lemonade</i>
<i>small mixed beer</i> <i>light and dark</i>
<i>large mixed beer</i> <i>light and dark</i>

## FLASCHENBIER

Alkoholfrei <sup>A</sup>	€ 4,50 0,5l
Weissbier <sup>A</sup>	€ 4,90 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	€ 4,90
Hausgemachter Kartoffelsalat o	€ 4,90
Pommes Frites o	€ 4,50
Bratkartoffeln o	€ 3,90
Petersilienkartoffel o	€ 3,90
Schwarzbrot A 2 Stück	€ 1,00
Ketchup o	€ 1,00
Mayonnaise C,M,O	€ 1,00
Senf M	€ 0,90
Preiselbeeren o	€ 1,90

## 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>brown bread</i> <i>2 slices</i>
<i>ketchup</i>
<i>mayonnaise</i>
<i>mustard</i>
<i>lingonberry jam</i>

