

**Guten
Appetit**

wünscht Ihnen

GASTHAUS MÜLLER



WIENER FRÜHSTÜCK / Viennese Breakfast

Kaffee, Kakao oder Tee, 2 Semmeln
mit Butter, Marillenmarmelade Käse und Schinken (A,F,G,L) 6,30 €
Coffee, Cocoa or Tea, 2 rolls with butter, jam, cheese and ham

Ham and Eggs von 3 Eiern (F,L,C) 5,90 €

Bacon and Eggs von 3 Eiern (C) 5,90 €

Omelette von 3 Eiern
mit Schinken oder Käse oder Gemüse oder gemischt (C,G,F,L) 6,50 €
Omelette (3 eggs) with ham or cheese or vegetables or mixed

KLEINE GERICHTE / SMALL MEALS

Frankfurter oder Debreziner

mit Senf und Kren, Semmel (A,M,F)

Pair of sausages with mustard, and horseradish, roll

4,80 €

Würstel mit Gulaschsaft (A)

Sausages with sauce of goulash

5,90 €

Knödel mit Gulaschsaft (A,C,G)

Dumplings with sauce of goulash

5,90 €

Saure Wurst

mit Essig, Öl, gekochtem Ei und Zwiebelringe (C,O,A)

Slices of pork sausage with vinegar, oil, hardboiled egg and onion rings

5,90 €

Toast mit Schinken und Käse (G,A,F,L)

Toast with ham and cheese

3,90 €

VORSPEISEN / APPETIZERS

Steirischer Backhendlsalat

mit gemischtem Salat und Kernöl (A,C,G,M,N)

Fried chicken slices, with mixed salad

8,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Paprikastreifen, Käse (A,G)

Swiss salad with stripes of green peppers,cheese

7,90 €

Griechischer Bauernsalat mit Oliven (G,O)

Greek farmer's salad with olives/

7,90 €

Bunter Salatteller mit Ei, Schinken und Käse (F,L,G,C,O)

Large mixed seasonal salad with sliced, cooked egg, slices of ham and cheese

7,90 €

SUPPEN / SOUPS

Rindersuppe

mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

(A,C,L)

(A,C,G,L)

(A,C,G,L)

3,40 €

Clear beef soup with liver dumpling, sliced pancakes or semolina dumpling

Hausgemachte Gulyassuppe (A)

Home-made goulash soup

4,90 €

Alt- Wiener Suppentopf (A,C,L)

(Rindfleisch, Hühnerfleisch, Gemüse, Suppenudeln)

Soup pot with beef, chicken, vegetables, noodles

4,90 €

FISCH

Zander Natur mit Petersilkkartoffel (A,D,G)

Grilled pike-perch nature with parsley potatoes

12,90 €

Zander gebacken mit Erdäpfelsalat (A,C,D,G,M)

Fried pike-perch with parsley potatoes

12,90 €

FLEISCHLOSE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat 7,90 €
Roasted dumplings with eggs and green salad (A,C,G)

Eiernockerln mit Blattsalat (A,C,G) 7,90 €
Small flour dumplings with eggs and green salad

Salzburger Käsespätzle
mit Röstzwiebel und Blattsalat (A,G) 8,90 €
Small flour dumplings with cheese, fried onions and green salad

Kärntner Kasnudeln
mit Blattsalat - 3 Stück (A,C,G) 8,90 €
Noodles stuffed with cheese and green salad

Spinat mit Rösti und Spiegelei (A,C,G) 7,90 €
Spinach with roast potatoes and fried egg

GRILLGERICHTE / grill court

Hirtenspieß
(Schwein/Pute) mit Pommes frites und 2 Saucen (A,M) 11,90 €
Roasted chop of pork and turkey with French fries

Grillteller (Pute, Schwein)
Würstel, Speck, Pommes frites,
Salatgarnitur und Kräuterbutter (G,O,A) 11,90 €
Mixed grill (turkey, pork, sausage, bacon) with French fries,
salad garniture and herb butter

Bratwurst
mit Sauerkraut und Bratkartoffel (A,L,M,G,O) 9,90 €
Sausage with sauerkraut and fried potatoes

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder Pute mit Pommes frites (A,C,G)
Fried escalope of pork with French fries

9,90 €

Pariser Schnitzel

vom Schwein oder Pute mit Bratkartoffel (A,C)
Fried escalope of pork or of turkey "Parisian" style with fried potatoes

9,90 €

Naturschnitzel

vom Schwein oder Pute mit Butterreis (A,G,L)
Grilled escalope of Pork with rice

9,90 €

Cordon Bleu

mit Pommes frites (A,C,G,F,L)
Escalope of pork stuffed with ham and cheese and French fries

10,90 €

½ ausgelöstes steirisches Backhuhn

mit Erdäpfelsalat (A,C,G,F,N)
Fried half chicken with potato salad

10,90 €

Rindsgulasch (A)

Goulash of beef

9,90 €

Fiakergulasch

mit Knödel, Spiegelei und Würstel (A,C,G)
Goulash of beef with dumpling, fried egg and sausage

11,90 €

Gekochtes Schulterscherzel

mit Rahmfisolen und Röstkartoffel (A,G,L)
Boiled beef with creamy and roasted potatoes

11,90 €

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffel (A,M,G)
Sirloin steak with onions and fried potatoes

11,90 €

BEILAGEN / SIDE DISHES

Knödel, Reis, Pommes frites, Bratkartoffel,

(A,C,G) (G,L)

Petersil- oder Salzerdäpfel

2,90 €

Dumplings, rice, French fries, parsley potatoes or boiled salted potatoes

Gebäck (Semmel, Brot oder Salzstangerl) (A,F)

1,00 €

Pastry (Roll, Bread or salt stick)

(M)

(C,A,M)

Portion Senf, Ketchup, Kren, Mayonnaise, Preiselbeeren

1,00 €

Mustard, ketchup, horseradish, mayonnaise, cranberries, or whipped cream

Gemischter Salat (O)

3,50 €

Mixed salad

DESSERTS

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)

4,90 €

2 slices of pancakes with jam

- mit Schokolade, Nüssen u. Schokoladesauce, Schlag (F,G,H)

4,90 €

- with chocolate nuts and chocolate sauce, whipped cream

Schokoladekuchen mit Schokosauce u. Schlag (F,G,H,C,A,L)

4,90 €

Cake with chocolate sauce and whipped cream

Schokoladetorte mit Schlagobers (A,C,F,G,H)

3,90 €

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Schlagobers (A,G,F,N,H)

3,90 €

Leek-warm apple strudel with whipped cream

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (F,N,H,C,G,A)

4,90 €

Strudel with vanilla sauce

KAFFEE

Kleiner Mocca oder Brauner (G) Small espresso with milk	2,30 €
Großer Mocca oder Brauner (G) Double espresso with milk	3,60 €
Melange (G, F) Coffee with frothy milk	2,90 €
Cappuccino (mit Schokopulver) (G, F) Coffee with frothy milk	3,20 €
Café Latte (G)	3,50 €
Häferlkaffee (G) Mug of coffee with milk	3,50 €

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich
All the coffees are also available without coffeine

Kakao mit Schlagobers (G,F) Cocoa with whipped cream	3,40 €
Milch 0,25 l (G)	1,50 €

TEE

Tee mit Zitrone oder Milch (G) Tea with Lemon or Milk (G, F)	2,90 €
Glühwein rot/weiß (O)	3,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Flasche Mineral (still od. prickelnd)	0,33 l	2,40 €
Flasche Coca Cola oder Cola Zero **)	0,33 l	2,90 €
Flasche Frucade	0,33 l	2,90 €
Flasche Almdudler	0,33 l	2,90 €
Flasche Eistee (Pfirsich, Zitrone)	0,33 l	2,90 €
Orangensaft oder Apfelsaft	0,25 l	2,80 €
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	2,10 €
Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	1,70 €
Flasche Apfelsaft (naturtrüb)	0,25 l	3,20 €
Flasche Pago (Marille, Johannesbeere, Mango)	0,20 l	3,20 €
Flasche Tonic oder Bitter Lemon	0,20 l	3,20 €
Dose Red Bull	0,25 l	3,90 €
Sodawasser	0,25 l	1,40 €
Sodawasser mit Zitrone/Himbeer/Holler	0,25 l	1,70 €
Leitungswasser mit Zitrone/Himbeer/Holler	0,25 l	1,20 €
Sodawasser mit Hollundersaft	0,25 l	1,70 €

Werte Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für Leitungswasser bei Erstkonsumation für 0,25 l – 0,50 Cent und für 0,5 l 1 €, für Servicekosten verrechnen!



Gösser Gold vom Fass (A)	0,2 l	2,20 €
Gösser Gold vom Fass (A)	0,3 l	2,90 €
Gösser Gold vom Fass (A)	0,5 l	3,70 €
Gösser Zwickel vom Fass (A)	0,5 l	3,90 €
Gösser (Flasche) (A)	0,5 l	3,70 €
Gösser Naturgold (Alkoholfrei) (A)	0,5 l	3,70 €
Radler (Gösser Naturradler) (A)	0,5 l	3,70 €
Wieselburger (Flasche) (A)	0,5 l	3,70 €

WEIN

Schankwein weiß (gemischter Satz) (O)	1/8 l	1,60 €
Grüner Veltliner (Weingut Markowitsch) (O)	1/8 l	1,90 €
Schankwein rot (Blaufränkisch) (O)	1/8 l	1,60 €
Zweigelt (Weingut Markowitsch) (O)	1/8 l	1,90 €
Spritzer weiß oder rot (O)	1/4 l	2,30 €
Kaiserspritzer (O)	1/4 l	2,80 €
Sommerspritzer (1/8 Wein + 3/8 Soda) (O)	1/2 l	3,70 €
Aperol Spritzer (mit Weißwein) (O)	1/4 l	3,90 €
Hugo (O, **)	1/4 l	3,90 €

SEKT

Flasche Sekt (o) 0,7 l 28,00 €

Baby Sekt oder Prosecco (o) 0,2 l 9,00 €

SPIRITUOSEN

Marillen Schnaps (*Hauser Tirol*) 2 cl 3,20 €

Williams Birne (*Hauser Tirol*) 2 cl 3,20 €

Obstler (*Hauser Tirol*) 2 cl 3,20 €

Campari 2 cl 3,90 €

Wodka Absolut 2 cl 3,20 €

Bacardi 2 cl 3,20 €

Tequila 2 cl 3,20 €

Gin Gordon's 2 cl 3,20 €

Weinbrand Scharlachberg (o) 2 cl 3,20 €

Four Roses 2 cl 3,20 €

Jägermeister 2 cl 3,20 €

Remy Martin (o) 2 cl 3,90 €

Fernet 2 cl 3,20 €

Averna 2 cl 3,20 €

Rum 2 cl 2,00 €

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung – *Allergy information according to Codex recommendation*



A Gluten – *GRAINS CONTAINING GLUTEN* / **B** Krebstiere – *CRUSTACEANS* / **C** Ei – *EGG*
D Fisch - *FISH* / **E** Erdnuss – *PEANUTS* / **F** Soja – *SOY* / **G** Milch oder Laktose – *MILK OR LACTOSE* / **H** Schalenfrüchte Nuss - *EDIBLE NUTS* / **L** Sellerie – *CELERY* / **M** Senf – *MUSTARD* / **N** Sesam – *SESAME* / **O** Sulfite – *SULPHITE* / **P** Lupinen – *LUPINE* /
R Weichtiere- *MOLLUSCS*

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
 *) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.