



Wir heißen Sie herzlich willkommen
und wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt.

Aus unserer reichhaltigen Speisekarte
können Sie von 11:30 bis 21:30 Uhr wählen.

Guten Appetit wünschen Ihnen
Bischofer & Delic mit Team

AUS DEM SUPPENTOPF

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten oder Nudeln (A, C, F, G, L)	€ 3,80
Käsepressknödel in Rindsuppe mit Röstzwiebeln (A, C, E, F, G, L)	€ 4,70
Würzige Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot (A, F, L, M, O)	€ 4,90

SALATE

Kleiner gemischter Salat (O)	€ 4,20
Grüner Salat (O)	€ 3,50
Fitness Salat (O) Zarter Blattsalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen	€ 8,90
Sanny's Salatplatte (G, O) gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf gemischtem Salat	€ 8,50

FÜR DIE KLEINEN

Chip und Chap (E) Grillwürstel (1 Stück) mit hausgemachten Pommes Frites	€ 3,50
Nemo (A, C, D, E) Fischstäbchen mit hausgemachten Pommes Frites	€ 3,80
Tom und Jerry (A, C, G.) Kinderschnitzel (vom Schwein) mit hausgemachten Pommes	€ 6,50

(A) Gluten
(D) Fisch
(G) Milch
(M) Senf
(P) Lupinen

(B) Krebstiere
(E) Erdnuss
(H) Nüsse
(N) Sesam
(R) Weichtiere

(C) Ei
(F) Soja
(L) Sellerie
(O) Sulphite

NUDELGERICHTE

Tagliatelle con pollo (A, C, G, F, L) Nudeln mit gebratenen Hühnerbruststücken, Broccoli und Sahne, überbacken mit Parmesan	€ 10,20
Tagliatelle al salmone (A, C, D, G) Nudeln mit Räucherlachs, Oliven, Paprika, Zwiebel, Cocktailtomaten und Dill	€ 10,80
Sanny's Lieblingspasta (A, C, D, L) Pikante Spaghetti mit Thunfisch und Gemüse	€ 10,20
Penne Carbonara (A, C, G, O) mit gegrillte Hühnerfilet und Zucchinischeiben	€ 10,20
Spaghetti alla bolognese (A, C, F, L, O)	€ 8,50
Aglio-Oglio (A, C, L)	€ 6,50

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Gnocchi spinaci (A, C, G, L) Hausgemachte Gnocchi mit Spinat, Schafkäse, Knoblauch, Sahne und Parmesan	€ 10,20
Gnocchi arrabbiata (A, C, F, G, L, O) Hausgemachte Gnocchi mit Zwiebel, Speck, Champignons, Paprika, Knoblauch, Oliven, Tomatensauce und Chili	€ 9,50

Aus dem Meer

Jakobsmuscheln 3 Stück (A, G, L, O, R) in einer Weißweinsauce, mit Parmesan überbacken, dazu hausgemachtes Weißbrot	€ 10,30
Miesmuscheln (A, L, O, R) in Weißweinsud, dazu Weißbrot	€ 11,50
Zander gebraten (D, L, M) auf Gemüsegröstl	€ 13,70

AUS DER KROATISCHEN KÜCHE

Sachak (A, L, M) gebratenes Gemüse mit Schweinefleisch und Hühnerfilet, dazu hausgemachtes Weißbrot	€ 12,90
Cévapcici (E) mit hausgemachten Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln	€ 7,50
Pljeskavica (E) mit hausgemachten Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln	€ 7,50
Pljeskavica (G, L) gefüllt mit Schafskäse, dazu Reis und Paprikagemüse	€ 9,90
Gemüsepfanne "Mediterran" (A, F, G, L) Ratatouille auf Polenta mit Schafkäse überbacken	€ 8,70

FLEISCHGERICHTE

Gefüllte Hühnerbrust auf Parmesansauce (A, C, F, G, L) mit Ruccolaspätzle	€ 13,20
Sanny´s Grillteller (G, L) Verschiedenes vom Grill mit Gemüse, dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Knoblauch - Kräuterbutter	€ 12,90
Zwiebelrostbraten (E, F, L, O) vom Rind mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	€ 13,90
Rindersteak auf Pfefferrahmsauce (A, C, F, G, L, O) mit Speckbohnen und hausgemachten Kartoffelkrapfen	€ 22,30
Rindergulasch mit Polenta (A, F G, L, M, O)	€ 10,90
Backhendl (A, C, E, G, L) mit Pommes Frites	€ 12,80

(A) Gluten
(D) Fisch
(G) Milch
(M) Senf
(P) Lupinen

(B) Krebstiere
(E) Erdnuss
(H) Nüsse
(N) Sesam
(R) Weichtiere

(C) Ei
(F) Soja
(L) Sellerie
(O) Sulphite

TOASTS

Jägertoast (A, G, O) Beiriedschnitzel natur gebraten, auf hausgemachtem Schwarzbrot mit gerösteten Champignons, Speck, Zwiebel und Knoblauchsauce	€ 12,20
Sanny's Haustoast (A, F, G, L) Gegrilltes Gemüse auf hausgemachtem Weißbrot, mit Käse überbacken	€ 6,90
Pizzatoast (A, G, O) Tomatensauce, Salami, Pfefferoni und Tomaten auf hausgemachtem Weißbrot, mit Käse überbacken	€ 7,20

DESSERTS

Eispalatschinken 2 Stück (A,C,F,G) mit Vanilleeis und Schokoladensauce überzogen	€ 6,50
Hausgemachte Kuchen (Allergeninfo an der Kuchenvitrine)	€ 2,90
Hausgemachte Kuchen mit Sahne (Allergeninfo an der Kuchenvitrine)	€ 3,20

Dokumentationsblatt/Allergen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse, als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechenden der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung (1169/2011) es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeit 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.

APERETIFS

Apperol Sprizz mit Weißwein (O)	€ 3,30
Hugo (O)	€ 3,50

Prosecco mit Soda, Holundersirup und frischer Minze

Veneziano (O)	€ 3,50
Prosecco mit Soda und Aperol	
Martini bianco (O)	€ 3,20
Martini Asti Glas (O)	€ 3,20
Prosecco Glas (O)	€ 2,90
Campari Orange	€ 3,00
Campari Soda	€ 2,80

WEISSWEINE

Grüner Veltliner (O)	1/8 l	€ 2,20
Weingut Müller / Krustetten – Kremstal	Fl.	€ 18,00
Welschriesling Classic (O)	1/8 l	€ 2,90
Handverlesen / Burgenland	Fl.	€ 19,00
Monsenhor (O)	1/8 l	€ 2,70
Quinta da Lixa / Portugal	Fl.	€ 17,00
Chardonnay (O)	1/8 l	€ 3,30
Casa Vinicola Bennati/ Cazzano di Tramigna Verona	Fl.	€ 22,00

ROTWEINE

Zweigelt (O)	1/8 l	€ 2,20
Weingut Nehrer / St. Georgen - Neusiedlersee-Hügelland	Fl.	€ 18,00
Merlot Veneto (O)	1/8 l	€ 3,30
Casa Vinicola Bennati / Cazzano di Tramigna Verona	Fl.	€ 22,00
Cuvee SELECT (O)	1/8 l	€ 3,30
Weingut Toni Hartl / Reisenberg - Neusiedlersee-Hügelland	Fl.	€ 22,00

(A) Gluten
(D) Fisch
(G) Milch
(M) Senf
(P) Lupinen

(B) Krebstiere
(E) Erdnuss
(H) Nüsse
(N) Sesam
(R) Weichtiere

(C) Ei
(F) Soja
(L) Sellerie
(O) Sulphite