



SPEISEN & GETRÄNKE

*Schmankerl aus der
Wiener Küche, Grillspezialitäten
und unser großes Biersortiment*

+43 (1) 789 66 06

info@bieriger.at

www.bieriger.at

Schweglerstraße 37

1150 Wien



Die Lieblingsschmankerl unserer Gäste

Frische Hühnerflügerl feurig gegrillt mit Knoblauchsauce, Cocktailsauce und Braterdäpfel, fein garniert **A,C,G,L** € 19,50
Spicy grilled chicken wings with garlic sauce, American sauce with fried potatoes, finely garnished

Ofenfrische, hausgebeizte Spareribs mit Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Sauce Tartare und Braterdäpfel, fein garniert und am Holzbrett serviert **A,C,F,G,L** € 27,90
Spare ribs with garlic sauce, American sauce, sauce tartare, with fried potatoes, finely garnished and served on a wooden plate

Spareribs Süß-Sauer mit Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Sauce Tartare und Braterdäpfel, fein garniert und am Holzbrett serviert **A,C,F,G,L** € 27,90
Spare ribs sweet-and-sour with garlic sauce, American sauce, sauce tartare, with fried potatoes, finely garnished and served on a wooden plate

Ofenfrische, hausgebeizte mexikanische Spareribs mit Cocktailsauce, Knoblauchsauce, pikante Sauce und Braterdäpfel, mit Salat fein garniert und am Holzbrett serviert **A,C,F,L** € 27,90
Spare ribs Mexican with garlic sauce, American sauce, spicy sauce, with fried potatoes, finely garnished with salad and served on a wooden plate

Bieriger Spezial-Mix Hühnerflügerl und Spareribs € 29,40
mit Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Sauce Tartare und Braterdäpfel, fein garniert und am Holzbrett serviert **A,C,F,G,L**
Special-Mix chicken wings & spare ribs with garlic sauce, American sauce, sauce tartare, with fried potatoes, finely garnished and served on a wooden plate

Hausgemachte Suppen-Klassiker BIERIGERs Soups

Hausgemachte Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten oder Nudeln **A,C,G,L** € 5,20
Clear beef soup with liver dumpling, sliced pancakes or noodles

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe **A,C,G,L** € 7,50
Clear beef soup with beer cheese dumplings

Böhmische Erdäpfelsuppe mit Schwammerl und Speck, im Suppentopf serviert **A,G,L** € 7,50
Bohemian potato soup with mushrooms and bacon, served in a traditional bowl

Alt Wiener Suppentopf mit Nudeln, Wurzelgemüse und Rindfleischstreifen **A,C,L** € 7,90
Clear beef soup with vegetables, noodles and boiled beef served in a soup bowl

Gulaschsuppe im Suppentopf **A,L** € 7,90
Goulash soup in a soup bowl

Frisch und Knackig *Salads*

Große bunte Salatschüssel mit gebratenen oder gebackenen Hühnerbruststreifen **A,C,G,M** € 15,20
Large mixed salad with pieces of grilled or fried chicken breast

Griechischer Bauernsalat bunte Salatschüssel mit Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln und Oregano **G,M** € 14,50
Greek salad large mixed salad with feta cheese, olives, red onions and oregano

Große bunte Salatschüssel mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und Ei **D,G,M** € 14,80
Large mixed salad with tuna, olives, red onions and hard boiled egg

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto **G,H,M** € 11,90
Mozzarella with tomatoes and basil pesto

Gemischte Blattsalate **M** € 6,20
Mixed leaf salad

Gemischter Salatteller **M** € 6,20
Mixed salad

wahlweise Balsamicodressing, Olivenöl oder Joghurtdressing **G**
Choose your favourite dressing: yoghurt dressing, olive oil or balsamic vinegar

Zum Jausnen und mehr ... *Snacks and more ...*

Schwarzbrottoast mit Salami, Schinken, Champignons, Pfefferoni und Käse gratiniert **A,G** € 12,50
Baken bread toast with salami, ham, mushrooms, peperoni and cheese gratinated

Sacher Würstel mit Senf, Kren und einer Semmel **A,M** € 10,30
Sacher sausage with moustard, horse radish and one bred roll

Sacher Würstel mit hausgemachtem Gulaschsaft und einer Semmel **A,L** € 12,40
Sacher sausage with goulash sauce

Senf 1 Portion **M** € 0,80
Mustard 1 portion

Ketchup 1 Portion **O** € 0,80
Ketchup 1 portion

Mayonnaise 1 Portion **C,G,M** € 0,80
Mayonaise 1 portion

Aus dem Körberl *Fresh bread and rolls*

Salzstangerl A,F,N
Salt stick

€ 1,50

Kornspitz A,F,N
Grain roll

€ 1,50

Semmel A,F,N
Roll - plain

€ 1,30

Fleischlos glücklich *Vegetarian*

Pinzgauer Kaspressknödel mit Knoblauchrahm und grünem Salat A,C,G,M
Beer cheese dumplings with garlic sauce and green salad

€ 15,20

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Sauce Tartare A,C,G
Deep fried „Emmentaler“ with cranberries and tartare sauce

€ 16,10

Geröstete Knödel mit Ei, dazu grüner Salat A,C,G,M
Roasted dumpling with egg and green salad

€ 13,70

Falafel Bowl mit Reis, Hummus, Falafel, Tomaten-Gurken-Salat, Oliven und Tahini-Dressing F,N,M **VEGAN**
Falafel bowl with rice, humus, falafel, tomatoe-cucumber-salad, olives and tahini-dressing

€ 14,80

Veganer Burger mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, Pommes und Salatgarnitur A,L **VEGAN**
Vegan burger with paprika, onions, tomatoes, french fries and mixed salad

€ 16,20

Ofenerdäpfel mit Röstgemüse und Knoblauchrahm G,M
Jacket potato with rosted vegetables and garlic sauce

€ 15,90

Rund und Gesund *Jacket potatoes*

Ofenerdäpfel mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Zwiebel, Paprika, Knoblauchrahm und Rohkostsalat G,M
Jacket potato with pieces of grilled chicken, onions, peppers, garlic sauce and vegetable salad

€ 17,70

Ofenerdäpfel mit gebratenem Speck, Zwiebel, Knoblauchrahm und Rohkostsalat C,G
Jacket potato with fried bacon, red onions, garlic sauce and fresh vegetable salad

€ 17,10

Alles vom Almrind

Organic Austrian beef

Fiakergulasch mit Serviettenknödel, Fächergurkerl, Würstel und Spiegelei A,C,G,L <i>Beef goulash with bread dumplings, pickled gherkin, sausage & fried egg</i>	€ 17,90
Gekochtes vom Rind mit Bouillongemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Rösti, im Kochtopf serviert A,C,G,L <i>Variation of boiled beef in clear soup with fresh vegetables, chive sauce, horseradish with apple, hash brown, served in a traditional pot</i>	€ 23,90
Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Grill, mit Braterdäpfel, Röstzwiebeln und Fächergurkerl A,L,M,O <i>Viennese roast joint - grilled with fried onions, pickled gherkin and roast potatoes</i>	€ 25,90
Rumpsteak mit Speckfisolen, Ofenerdäpfel mit Rahm C,G <i>Rump Steak with french beans bacon, baked potato with sour cream</i>	€ 28,80
Bieriger Hamburger saftiges Rindfleisch (180gr.) mit Pommes, fein garniert <i>Bieriger Hamburger juicy beef (180gr.) with french fries, finely garnished</i> A,C,G,M,N	€ 15,90
Bieriger Cheeseburger saftiges Rindfleisch (180gr.) mit Pommes, fein garniert <i>Bieriger Cheeseburger juicy beef (180gr.) with french fries, finely garnished</i> A,C,G,M,N	€ 16,90

Heimisch, Klassisch gut

Traditional, home-style food

Ofenfrischer Mostviertler Bauernbraten vom Schweinsschopf und Schweinsbauch, Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat A,C,G,L,O <i>Traditional roast „Mostviertler region“ of pork neck and pork belly, dumpling and bacon cabbage salad</i>	€ 17,40
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat C <i>„Tiroler Grostl“ - roast potatoes with onions beef and bacon served with fried egg and cabbage salad</i>	€ 16,30
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat A,C,G,M <i>„Wiener Schnitzel“ - pork escalope coated in-bread crumbs and deep fried with potato salad</i>	€ 15,70
Schnitzel vom Huhn mit Erdäpfelsalat A,C,G,M <i>„Wiener Schnitzel“ of chicken with potato salad</i>	€ 15,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfelsalat A,C,G,M <i>Half chicken deep fried with potato salad</i>	€ 20,90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Kaminschinken und Bergkäse überbacken in Obersauce mit Braterdäpfel und Gemüse G <i>Grilled fillet of chicken gratinated with ham and cheese served with fried potatoes and vegetables</i>	€ 18,50
Cordon Bleu mit Erdäpfelsalat A,C,G,M <i>Cordon Bleu with potato salad</i>	€ 17,40
Kinder-Hühnerschnitzel mit Pommes A,C,G,M <i>Chicken „Schnitzel“ small portion for kids with french fries</i>	€ 11,70

Vom Grill und Fisch Grill and fish

Schweinsmedallions in Pfefferrahmsauce
mit Kroketten und Broccoliröschen **A,C,G,L,O** € 21,70
Pork medallions in pepper sauce with croquettes and broccoli florets

Grillteller: Würstel, Speck, Schweinsfilet, Rinderrücken, Huhn mit Pommes,
Kräuterbutter und Röstgemüse **G** € 22,80
*Grilled meat plater: sausage, bacon, filet of pork, filet of beef, chicken with fried potatoes,
herb butter and roast vegetables*

Gebackenes Zanderfilet mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat **A,C,D,G,M** € 22,40
Deep fried fillet of pikeperch with tartare sauce and potato salad

Gegrilltes Lachsfilet mit Wok-Gemüse, Teriyaki-Sauce und Basmatireis **A,D,G** € 23,50
Grilled fillet of salmon with Wok-vegetables, Teriyaki-sauce and Basmati rice

Zanderfilet vom Grill mit Kräuter-Knoblauchbutter,
Zucchini-Paprikagemüse und Petersilerdäpfel **D,G,L** € 22,40
*Grilled fillet of pikeperch with herb garlic butter, ratatouille vegetables
and parsley potatoes*

Süße Nachspeisen Desserts

BIERIGERs Schokokuchen mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers **A,C,F,G** € 6,30
BIERIGERs chocolate cake with hot chocolate sauce and whipped cream

BIERIGERs Schokobanane mit Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladensauce,
Bananen und Schlagobers **C,F,G,N,O** € 6,70
*BIERIGERs „Chocolate Banana“ - banana with vanilla ice cream,
egg liqueur, chocolate sauce and whipped cream*

Zwei Stück Eismarillenknödel mit Erdbeersauce und Schlagobers **A,C,F,G** € 6,90
Two pieces of ice apricot dumplings with strawberry sauce and whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers **A,C,G** € 6,30
Homemade apple strudel with vanilla sauce or whipped cream

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers **A,C,G** € 6,30
Homemade curd strudel with vanilla sauce or whipped cream

Bier vom Fass *Barrel beer*

Bierigers Hausbier , die Bierspezialität des Hauses! A,O	0,30 l	€ 4,20
<i>Bierigers House beer</i> , our special house beer	0,50 l	€ 5,70
Schladminger Märzen , zart-fruchtiger Antrunk, kräftiger Körper A,O	0,30 l	€ 4,60
<i>Schladminger Märzen</i> , delicious classic lager	0,50 l	€ 5,80
Wiener Lager , bernsteinfarben, feine hopfige Note A,O	0,30 l	€ 4,60
<i>Wiener Lager</i> , amber-colored with fine hoppy taste	0,50 l	€ 5,80
Wieselburger Spezial , röstig, malzig, intensives Hefearoma A,O	0,30 l	€ 4,60
<i>Wieselburger Spezial</i> , malty and yeasty	0,50 l	€ 5,80
Schwechater Zwickel , braufrisch, naturtrüb, schlank und mild A,O	0,30 l	€ 4,60
<i>Schwechater Zwickel</i> , naturally cloudy	0,50 l	€ 5,80
Starobrna Gold tschechische Bierspezialität, vollmundig und mild A,O	0,30 l	€ 4,70
<i>Starobrna Gold</i> , special beer from Czech Republic	0,50 l	€ 5,90
Kaiser Doppelmalz , Dunkles mit ausgewogener, typischer Malzsüße A,O	0,30 l	€ 4,60
<i>Kaiser Doppelmalz</i> , brown ale	0,50 l	€ 5,80
Weihenstephan Hefetrüb trüb, hefeblumig und erfrischend A,O	0,30 l	€ 4,60
<i>Weihenstephan Hefetrüb</i> , wheat beer from Bavaria	0,50 l	€ 5,80
Gösser Natur Radler , mit natürlichen Zitronensaft, erfrischend leicht A,O	0,30 l	€ 4,20
<i>Gösser Naturradler</i> , mixed Beer with lemon	0,50 l	€ 5,30
Bierigers Hausbier und Kaiser Doppelmalz (gemischtes Bier) A,O	0,30 l	€ 4,60
<i>Bierigers House beer and Kaiser Doppelmalz</i> , (mixed beer)	0,50 l	€ 5,80

Für alle besonders durstigen gibt es die offenen Biere auch als Mass!

Flaschenbiere *Bottled beer*

Puntigamer Panther , strahlend gelb, ausgewogen und voller Geschmack A	0,50 l	€ 5,10
<i>Puntigammer Panther</i> , light colour, balanced flavor		
Gösser Märzen , vollmundig, frisch A	0,50 l	€ 5,30
<i>Gösser Märzen</i> , delicious lager		
Gösser Natur Gold , Österreich bestes alkoholfreies Bier, naturtrüb A	0,50 l	€ 5,10
<i>Gösser Natur Gold</i> , alcohol free		

Offene Weine Wine

Grüner Veltliner 	1/8 l	€ 2,60
Green Veltliner white wine	1/4 l	€ 5,10
G'spritzter Weiß 	1/4 l	€ 3,50
White wine with soda water		
Zweigelt 	1/8 l	€ 2,90
Zweigelt red wine	1/4 l	€ 5,30
G'spritzter Rot 	1/4 l	€ 3,60
Red wine with soda water		
Aperol Spritzer 	1/4 l	€ 5,60
Aperol with soda water		
Pfirsichspritzer 	1/4 l	€ 4,00
Peach wine with soda water		
Schilerol Spritz 	1/4 l	€ 5,60
Rosé wine with soda water		
Hugo 	1/4 l	€ 6,10
Hugo with Prosecco, lemon balm and elderflower sirup		

Gerne verweisen wir auf unser Sortiment an Flaschenweinen!
Please ask for our bottle wines!

Prickelndes Sparkling wine

Hochriegel Piccolo 	0,20 l	€ 8,90
Hochriegel 	0,70 l	€ 41,00
Schlumberger 	0,70 l	€ 49,50

BIERIGERS Jugendgetränke BIERIGERS Youth drinks

Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 4,70
Apple juice with soda water		
Soda Zitrone	0,50 l	€ 4,00
Soda Lemon		
Soda Himbeere	0,50 l	€ 4,00
Soda Raspberry		

Alkoholfreie Getränke *Softdrinks*

Coca Cola Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	€ 4,20
Coca Cola light Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	€ 4,20
Coca Cola zero Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	€ 4,20
Pago Johannisbeer Flasche / <i>Pago Black Currant bottle</i>	0,20 l	€ 4,40
Pago Marille Flasche / <i>Pago Apricot bottle</i>	0,20 l	€ 4,40
Pago Erdbeere Flasche / <i>Pago Strawberry bottle</i>	0,20 l	€ 4,40
Schweppes Bitter Lemon Flasche / <i>bottle</i>	0,20 l	€ 4,40
Schweppes Tonic Flasche / <i>bottle</i>	0,20 l	€ 4,40
Frucade Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	€ 4,20
Almdudler Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	€ 4,20
Eistee Zitrone Flasche / <i>Ice tea Lemon bottle</i>	0,33 l	€ 4,20
Eistee Pfirsich Flasche / <i>Ice tea Peach bottle</i>	0,33 l	€ 4,20
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>mineral water with gas</i>	0,33 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 7,50
Mineralwasser ohne Kohlensäure <i>mineral water without gas</i>	0,33 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 7,50
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,25 l	€ 3,70
Apfelsaft gespritzt <i>Apple juice with soda water</i>	0,25 l	€ 3,30
Pago Apfelsaft naturtrüb Flasche / <i>Apple juice natural cloudy bottle</i>	0,20 l	€ 4,20
Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,25 l	€ 3,70
Orangensaft gespritzt <i>Orange juice with soda water</i>	0,25 l	€ 3,30
Sodawasser <i>Soda water</i>	0,25 l	€ 2,60
Soda Zitrone <i>Soda Lemon</i>	0,25 l	€ 2,80
Soda Himbeere <i>Soda Raspberry</i>	0,25 l	€ 2,80
Red Bull Dose / <i>can</i>	0,25 l	€ 5,50

Schnäpse und Erfrischungen

Schnaps

Jägermeister	2 cl	€ 3,30
Vodka Stolichnaya	2 cl	€ 3,50
Absolut Vodka	2 cl	€ 3,70
Olmecca Tequila	2 cl	€ 3,30
Johnnie Walker red label	2 cl	€ 4,40
Jack Daniels	2 cl	€ 4,50
Remy Martin	2 cl	€ 5,50
Bacardi	2 cl	€ 3,30
Rum	2 cl	€ 2,20
Fernet Branca	2 cl	€ 3,30
Averna	2 cl	€ 3,70
Averna sour	2 cl	€ 4,10
Gin	2 cl	€ 3,90
Campari	4 cl	€ 4,20

DIE BAUERNSCHNÄPSE VON DER BRENNEREI THERESIA KAINER

AUS DEM PÖLLAUTAL, BEZIRK HARTBERG, OSTSTEIERMARK

ORIGINAL BAUERNSCHNAPS FROM

THE THERESIA KAINER DESTILLERY, EASTERN STYRIA

Bauernobstler aus Äpfel und Birnen <i>Fruit spirits, apple and pear</i>	2 cl	€ 3,60
Marille - Fruchtvoller Qualitätsbrand <i>Fruit spirit - Apricot</i>	2 cl	€ 3,70
Williamsbirne - man schmeckt die Frucht im Biss <i>Fruit spirit - Williams pear</i>	2 cl	€ 3,70
Zwetschke - Qualitätsbrand <i>Fruit spirit - plum</i>	2 cl	€ 3,70
Kirsch - natürlich ohne Kerne, jedoch typischer Steinobstgeschmack <i>Fruit spirit - cherry</i>	2 cl	€ 3,70
Haselnussschnaps - klarer Schnaps <i>Fruit spirit - Hazelnut - clear schnaps</i>	2 cl	€ 3,90

Kaffeespezialitäten

Coffee

Kleiner Mocca	€ 2,90
<i>Small black coffee/Espresso</i>	
Kleiner Brauner G	€ 2,90
<i>Small Brown</i>	
Großer Mocca	€ 4,40
<i>Big black coffee/Americano</i>	
Großer Brauner G	€ 4,40
<i>Big Brown</i>	
Wiener Melange G	€ 4,10
<i>Vienna melange</i>	
Caffee Latte - kleiner Espresso mit viel heißer Milch und Milchschaum G	€ 4,90
<i>Caffee Latte</i>	
Heiße Schokolade mit oder ohne Schlagobers G	€ 4,90
<i>Hot Chocolate with or without cream</i>	

Teespezialitäten

Tea specials

Schwarzer Tee	€ 4,30
<i>Black tea</i>	
Grüner Tee	€ 4,30
<i>Green tea</i>	
Kräutertee	€ 4,30
<i>Herbal tea</i>	
Pfefferminztee	€ 4,30
<i>Peppermint tea</i>	
Früchtetee	€ 4,30
<i>Fruit tea</i>	

INFORMATION

Liebe Gäste,

**wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke laut
EU-Verordnung Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV)
und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014
folgende, nachstehend gelistete allergene Stoffe, beinhalten.**

Code A, Getreideprodukte (glutenhaltig): in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.

Code B, Krebstiere: Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.

Code C, Eier: in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)

Code D, Fisch: alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden

Code E, Erdnuss: Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden

Code F, Soja: Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaogetränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.

Code G, Milch und Laktose: in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.

Code H, Schalenfrüchte (Nüsse): und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.

Code L, Sellerie: Knolle und Staude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.

Code N, Sesamsamen: Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche

Code M, Senf: Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse

Code O, Schwefeldioxide und Sulfite: werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.

Code P, Lupine: Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweiß- konzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.

Code R, Weichtiere: Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a.

Die Allergenausweisung bei unseren Getränken und Speisen wurde gewissenhaft durchgeführt, wir können aber keine Verantwortung übernehmen bezüglich falscher Kennzeichnung von Seiten des Lebensmittelherstellers, somit ersuchen wir Sie in Eigenverantwortung die Speisen- und Getränkewahl vorzunehmen.



Für Ihre Feier das Besondere

Sie möchten Geburtstag, Hochzeit oder Kommunion feiern? Sie wollen ein Jubiläum begehen, oder suchen für Ihre Weihnachts- oder Betriebsfeier eine besondere Lokalität? Nutzen Sie unsere besonderen Angebote für Ihr nächstes Fest.

Für Gesellschaftsfeiern bietet Ihnen unser wunderschöner Saal Platz für bis zu 80 Personen, in unserer urigen Gastwirtschaft bis zu 300 Personen und weitere 200 Plätze finden Sie in unserem herrlichen Garten.

Wir stehen Ihnen zur Seite. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung bereits bei der Planung und Organisation Ihrer Feierlichkeit. Sprechen Sie uns an, für uns ist jede Feier etwas Einzigartiges.