

SPEISEKARTE

gültig für die Wintersaison (Stand Jänner 2022)



Öffnungszeiten

warme Küche 12:00 h bis 20:00 h (letzte Bestellung um 19:30 h)

ausgenommen sind vereinbarte Tischreservierungen

Sperrstunde die Öffnungszeit am Abend mit Barbetrieb richtet sich nach der jeweiligen tagesaktuellen Situation

Ruhetage Montag

Dienstag

Sonntag ab ca. 15:00 h

für Hotelgäste Frühstück gibt es selbstverständlich an allen Tagen. Auf Wunsch servieren wir unseren Hotelgästen auch an den Ruhetagen mit Vorbestellung ein Abendessen.

Suppen

Kräftige echte Rindsuppe A/C/G/L € 3,50

mit hausgemachten Frittaten

mit Leberknödel

Frikadelkami C/L € 4,80

*typische russische Suppe mit kleinen Fleischbällchen,
Karotten, Erbsen und Kartoffel*

Soljanka A/L € 4,80

Rezeptklassiker der russischen Küche,

leicht säuerlich, mit verschiedenen Sorten Wurst, Zunge und Oliven

(nicht an allen Tagen verfügbar)

Ucha B/D € 7,80

traditionelle und sehr leckere russische Fischsuppe

mit mehreren Sorten Fisch und kleinen Crevetten

Salate

Grüner Salat € 3,00

Beilagen Salat gemischt C/G/M € 3,50

großer Salatteller mit Putenstreifen C/G/M € 12,50

großer Salatteller mit Garnelen B/C/G/M € 14,50

alle Salate auf Wunsch auch mit Kernöl

Hauptgerichte mit Fleisch

Paniertes Schnitzel nach Wiener Art A/C/G

wahlweise mit Pommes frites, Kartoffel oder Reis

vom Schwein € 11,00

von der Pute € 12,50

Kinder Schnitzel (mit Pommes und Ketchup) € 7,50

Cordon Bleu A/C/G

wahlweise mit Pommes frites, Kartoffel oder Reis

vom Schwein € 12,50

von der Pute € 14,00

Schnitzel nach Art Sobri A/C/G € 14,50

mit Käse überbackenes Putenschnitzel, dazu Bratkartoffel mit Pilzen,

sehr beliebt in Osteuropa und Russland

Schweinsbraten A/C/F/G/L/M/O € 12,00
dazu Kartoffel, Semmelknödel und Sauerkraut

Plov H/O € 11,50
Reisgericht nach einem Rezept aus Usbekistan, mit Putenfleisch, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Rosinen und Pinienkernen, dazu unsere hauseigene leicht scharfe Adschika Sauce

Pelmeni A/C/G € 10,50
Nudelspezialität aus dem tiefsten Sibirien. Hausgemachte, mit Fleisch gefüllte Teigtaschen, dazu eine Portion Sauerrahm

Golubtsi G € 11,00
*sehr beliebte und vitaminreiche russische Krautrouladen gefüllt mit Faschiertem und Reis, dazu eine schmackhafte Soße
(nicht an allen Tagen verfügbar)*

Wareniki A/C/G € 10,50
ukrainisches Nationalgericht, hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel/Topfenfüllung, dazu selbst ausgelassene Grammeln

Russische Chebureki A/C/G € 12,00

*zwei große hausgemachte, frittierte Teigtaschen, mit einer Hackfleischfüllung,
dazu Sauerkraut und unsere hauseigene leicht scharfe Adschika Sauce*

(nicht an allen Tagen verfügbar)

Reisgericht auf syrische Art - Maksiki F € 11,50

*mit Putenfleisch, bunten Paprikastreifen, Zwiebel,
Knoblauch und viel Mais*

Kebbe A/C € 12,00

*Hackfleisch Laibchen aus Rindfleisch und Bulgur, Zwiebel und Pinienkernen,
ein in ganz Vorderasien weit verbreitetes und beliebtes Gericht,
dazu heimatisch Kartoffel, Sauerkraut und rote Rüben*

(nicht an allen Tagen verfügbar)

Blutwurst A € 10,50

klassisch gebraten im Ganzen, dazu Kartoffel und Sauerkraut

Bernerwürstel G/M € 9,00

dazu Pommes frites, Ketchup, Senf

Hauptgerichte mit Fisch und Garnelen

Makrele im Ganzen Ⓓ/Ⓒ € 16,00

zubereitet nach Art des Hauses,

dazu orientalische Jalandshi (gefüllte Weinblätter),

Kartoffel und eine Sauce zum Dippen

(Zubereitungszeit etwa 15-20min)

(nicht an allen Tagen verfügbar)

Zanderfilet Ⓓ € 15,50

gegrillt, mit buntem Gemüse

dazu wahlweise Reis oder Kartoffel

Garnelen Ⓑ € 16,00

geschält, gegrillt, garniert mit viel Gemüse

dazu wahlweise Reis oder Kartoffel

Vegetarische Hauptgerichte

Draniki A/C/G € 11,50

traditionelle ukrainische Kartoffelröster

frisch zubereitet mit viel Spinat, dazu eine Portion Sauerrahm

Wareniki A/C/G € 10,00

*ukrainisches Nationalgericht, hausgemachte Teigtaschen mit
Kartoffel/Topfenfüllung, dazu Sauerrahm*

Gemüseteller € 10,00

*mit allerlei buntem knackigen Gemüse
dazu wahlweise Reis oder Kartoffel*

orientalische Jalsandschi G € 10,50

*gefüllte Weinblätter, dazu Kartoffel und eine Sauce zum Dippen
(nicht an allen Tagen verfügbar)*

Kleine Karte

Toast mit Käse oder Schinken/Käse A/G € 4,00

Pommes frites große Portion € 5,00

Nachspeisen

Russische Blinis A/C/G € 6,00

*zwei Stück Palatschinken nach russischer Art
mit Marmelade, garniert mit Beeren und Schlagobers*

Warmer Strudel A/C/G/O € 4,50

*Zwei Stück Topfenstrudel oder Apfelstrudel, je nach Verfügbarkeit
garniert mit Beeren und Schlagobers*

Hauskuchen A/C/G/H/O € 4,50

*zwei Stück eines hausgemachten Kuchens, wechselnde Rezepte
garniert mit Beeren und Schlagobers*

Haustorte A/C/G/H/O € 4,50

*ein Stück einer hausgemachten Torte, wechselnde Rezepte
(nicht an allen Tagen verfügbar)*

Warme Getränke

Kaffee *(Allergene in Milch und Kaffeebeigaben sind nicht angeführt)*

<i>Espresso, Kleiner Brauner</i>	€ 2,20
<i>Verlängerter</i>	€ 2,90
<i>Doppelter Espresso, Großer Brauner</i>	€ 3,20
<i>Häferl Kaffee</i>	€ 3,30
<i>Cappuccino, Melange oder Caffè Latte</i>	€ 3,50
<i>Irish Coffee (mit einem kräftigem Schuss Irish Whiskey)</i>	€ 6,00

Kakao (G) *im Häferl* € 3,50

Tee *im Kännchen* € 3,50

*Schwarztee, Grüntee, Früchtetee, Kräutertee,
Pfefferminztee, Kamillentee*

Stamperl Rum zum Tee € 1,80

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser und Soda

<i>Mineral, prickelnd oder still, Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Mineral prickelnd, Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Sodawasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 1,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€ 2,70</i>

Fruchtsäfte von Pago

<i>Mango, Marille, Erdbeere, Tomate,</i>		
<i>Multivitamin, Bio-Apple naturtrüb</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Orange, Johannisbeere, Apfel</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 2,80</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Verdünnen mit Leitungswasser oder spritzen mit Soda</i>		<i>ohne Aufpreis</i>

Limonaden

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,</i>		
<i>Almdudler, Spezi Orange, Eistee Pfirsich</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 2,80</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Schweppes Indian Tonic</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Red Bull, Energy Drink (in der Dose)</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 3,00</i>

Bier (Allergen A)

<i>Fass - Gösser Märzen</i>	0,33l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,50
<i>Fass - Starobrno - Altbrünner Gold</i>	0,33l	€ 3,30
	0,5l	€ 3,90

Radler

<i>Gösser Natur Radler Zitrone</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Radler mit Almdudler</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Saurer Radler</i>	0,33l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,00

Weissbier

<i>Edelweiss hefetrüb</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Edelweiss dunkel</i>	0,5l	€ 3,50

Alkoholfrei

<i>Gösser Naturgold</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Edelweiss Weizenbier</i>	0,5l	€ 3,50

Most (Allergen O)

<i>Ferdl Apfelmost oder Bauernmost</i>	0,25	€ 2,50
	0,5l	€ 3,20
<i>spritzen mit Soda</i>		<i>ohne Aufpreis</i>

Wein (Allergen O)

Offene Weine

Österreichische Landweine, trocken:

Grüner Veltliner (Moser)

Blauer Zweigelt (Hagn)	1/8l	€ 2,50
	1/4l	€ 4,50
Leichte Mischung (Sommerspritzer)	1/4l	€ 2,50
Spritzer klassisch	1/4l	€ 2,80
leichter Spritzer „Rauchfangkehrer“	0,5l	€ 3,00
süßer Spritzer	1/4l	€ 3,50
Cola Rot oder Cola Weiß	1:1 0,5l	€ 5,50

Österreichische Qualitätsweine, trocken:

Zweigelt Heideboden (Moser), Grüner Veltliner (Forstreiter),

Gelber Muskateller (Forstreiter), Schilcher (Lazarus)

1/8l € 3,20

1/4l € 5,50

Likörweine

Portwein, Sherry, Madeira, Samos 1/8l € 4,00

Aperol Spritz mit Wein / mit Prosecco € 5,00 / € 7,00

Flaschenweine 0,75l

Weißweine, trocken

<i>Welschriesling</i>	<i>Skoff Südsteiermark</i>	€ 19,00
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Bründlmayer Langenlois NÖ</i>	€ 21,00
<i>Riesling</i>	<i>Bründlmayer Langenlois NÖ</i>	€ 21,00

Rotweine, trocken

<i>Zweigelt Alte Reben</i>	<i>Schwertführer 47 Sooss NÖ</i>	€ 21,00
<i>St.Laurent Selektion</i>	<i>Schwertführer 47 Sooss NÖ</i>	€ 21,00
<i>Saperavi</i>	<i>Chateau Loghiny Moldavien</i>	€ 19,50
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Chateau Loghiny Moldavien</i>	€ 21,00
<i>Saperavi</i>	<i>Badagoni Georgien</i>	€ 21,00
<i>Barolo</i>	<i>DOCG Piemont Italien</i>	€ 23,00
<i>Masi CampoFiorin</i>	<i>Venetien Italien</i>	€ 23,00
<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>Toskana Italien</i>	€ 23,00
<i>Bordeaux Grande Reserve</i>	<i>Chateau Laubes Frankreich</i>	€ 23,00

<i>liebliche Weine</i>	<i>Einzelflaschen zur Auswahl</i>	€ 19,00
------------------------	-----------------------------------	---------

Prosecco, Sekt trocken

<i>Prosecco, verschiedene Sorten</i>	0,75l	€ 19,00
<i>Schlumberger</i>	0,75l	€ 24,00
<i>Krim Sekt</i>	0,75l	€ 24,00
<i>Prosecco oder Henkell Sekt</i>	<i>(Piccolo) 1/4l</i>	€ 4,50

Spirituosen

<i>original Russischer Vodka (Hausmarke)</i>	<i>2cl+</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Schnäpse, Liköre, Rum, Grappa, Ouzo, Metaxa</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Edelbrände, Premium Liköre, Edel Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Scotch Whiskys Blended und Bourbons</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Scotch Whiskys Single Malt</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Armenische Weinbrände</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Französischer Cognac</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 6,00</i>

Cocktails und Longdrinks *€ 5,00*

Allergene

- A* *Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse*
- B* *Krebstiere und Erzeugnisse*
- C* *Eier von Geflügel und Erzeugnisse*
- D* *Fische und Erzeugnisse*
- E* *Erdnüsse und Erzeugnisse*
- F* *Sojabohnen und Erzeugnisse*
- G* *Milch und Erzeugnisse*
- H* *Nüsse und Erzeugnisse*
- L* *Sellerie und Erzeugnisse*
- M* *Senf und Erzeugnisse*
- N* *Sesam und Erzeugnisse*
- O* *Sulfite und Schwefeldioxid*
- P* *Lupinen und Erzeugnisse*
- R* *Weichtiere und Erzeugnisse*