

Alkoholfreie Getränke
non-alcoholic beverages

Stieglitz Cola, Orange, Spezi 0,5 l	€ 5,60
Skiwasser 0,5 l	€ 3,80
Ski Soda 0,5 l	€ 4,60
Holunderwasser 0,5 l	€ 3,80
Holunder -Soda 0,5 l	€ 4,60
Apfelsaft oder Johannisbeere 0,5 l	€ 5,60
mit Leitungswasser 0,5 l	€ 4,80
mit Sodawasser 0,5 l	€ 5,40
Cola Cola Zero Flasche 0,33 l	€ 4,60
Eistee Pfirsich Flasche 0,33 l	€ 4,60
Mango Flasche 0,2 l	€ 3,80
Mango gespritzt mit Leitungswasser 0,5 l	€ 4,80
Mango gespritzt mit Sodawasser 0,5 l	€ 5,40
Gasteiner Mineralwasser prickelnd Flasche 0,33 l	€ 3,50
Gasteiner Mineralwasser prickelnd Flasche 0,7 l	€ 5,80
Almdudler Flasche 0,35 l	€ 4,40
Almdudler gespritzt 0,5 l	€ 5,60
Soda Zitrone 0,5 l	€ 4,40
Quellwasser 0,5 l	€ 1,30
Red Bull Dose 0,25 l	€ 5,00



Bier / beer

	0,3 l	0,5 l
Stiegl Goldbräu vom Fass	€ 4,90	€ 6,10
Stiegl Radler Zitrone	€ 4,90	€ 6,10
Radler sauer mit Sodawasser	€ 4,60	€ 5,60
Stiegl 0,0% alkoholfrei (Flasche)	€ 5,80	
Erdinger Weißbier vom Fass	€ 5,00	€ 6,30
Erdinger dunkel (Flasche)	€ 6,30	
Erdinger alkoholfrei (Flasche)	€ 6,30	
Weizen-Cola	€ 6,30	

Wein

Weingärtnerei Engelbrecht

„Wir sind verbunden mit der Natur, lieben ihre Schönheit und unser Kamptal. Bereits in neunter Generation ziehen wir daraus die Kraft und die Leidenschaft für unsere Weine.“

Grüner Veltliner – Landwein 1/8 l € 4,20 1/4 l € 8,40

Zweigelt – Landwein 1/8 l € 4,40 1/4 l € 8,80

Gelber Muskateller „Drei Weingärten“ 0,7 l € 27,00

Jahrgang 2024 | zart nach Holunderblüten, dezente Exotik, Hauch von Pfirsich, Ananas, Citrus, leicht, frisch und knackig, belebend, mittlere Länge. Typisch, herzhaft, macht Spaß

Riesling „Stoakammerl“ Kamptal 0,7 l € 27,00

Jahrgang 2024 | Steinobst, Ananas, Citrus, Grapefruit, etwas Rhabarber, leicht, rassig, Riesling pur, lebendig, fordernd, voller Frische und Leben, da geht die Post ab

Weingut Stacher

„Der Generationen Familienbetrieb aus Bad Pirawarth liegt im sanften Hügelgebiet des Weinviertels, dem größten Weingebiet Österreichs. Eine Vielzahl von Weinen, darunter der Weinviertel DAC, werden mit großer Sorgfalt produziert.“

Grüner Veltliner DAC 2025 1/8 l € 4,20 1/4 l € 8,40

dezente Apfelnote, pfeffrig, mit beachtlicher Fülle und langem Abgang

Welschriesling 2024 1/8 l € 4,20 1/4 l € 8,40

fein aromatischer Duft nach reifen Äpfel, elegant, sauber mit harmonischen Säurespiel

Zweigelt 2023 1/8 l € 4,40 1/4 l € 8,80

leuchtendes Robinrot, feines fruchtiges Bukett, gehaltvoll und geschmeidig

Sauvignon Blanc 0,7 l € 27,00

Jahrgang 2025 | feiner Duft nach Stachelbeeren, pikant, würzig und lebendig, duftig floral

Cabernet Sauvignon 0,7 l € 29,00

dichtes Purpurrot mit schwarzem Kern, Aromatik nach dunklen Beeren, gut eingebundene Holz- und Vanillenoten durch Reifung im kleinen Holzfass

G’spritztes

G’spritzter weiss - Grüner Veltliner Englbrecht	¼ l € 4,20
G’spritzter weiss - Grüner Veltliner Stacher	¼ l € 4,20
G’spritzter weiss - Welschriesling Stacher	¼ l € 4,20
G’spritzter rot - Zweigelt Englbrecht	¼ l € 4,20
G’spritzter rot - Zweigelt Stacher	¼ l € 4,20
G’spritzter süß - rot oder weiss	¼ l € 4,20

Alle Spritzer sind als Sommerspritzer mit 1/8 l Wein und Sodawasser erhältlich ½ l € 5,20

Aperol Veneziano (mit Prosecco) ¼ l € 7,20

Aperol Spritz (mit Wein) ¼ l € 6,40

Hugo (mit Prosecco) ¼ l € 7,20

Hugo (mit Wein) ¼ l € 6,40

Prickelndes

Prosecco

La Farra Valdobbiadene Millesimato Brut Superiore

Glas 0,2 l	€ 4,90
Flasche 0,7 l	€ 19,00

Champagne Bernard Brémont

Rosé Grand Cru Ambonnay

„Innovation geht bei Champagne Bernard Brémont Hand in Hand mit Tradition. Im Herzen von Ambonnay Grand Cru, einem der prestigeträchtigsten Terroirs der Champagne, blüht die Geschichte von Champagne Bernard Brémont – eine Geschichte von Familie, Hingabe und kompromissloser Bekenntnis zur Qualität.“

- Nase: leichter Duft nach Erdbeeren, elegant, nicht zu kräftig
- Geschmack: angenehme Säure, erdbeeriger Geschmack geht in Johannisbeere über
- Abgang: bedingt durch die leichte Hefe, leicht und harmonisch
- Assemblage: 50 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 10% Rotwein der Champagene

Flasche 0,7 l € 72,00

Magnum Flasche 1,5 l € 100,00



JungerStube

1650 m



GETRÄNKE

SPEISEN

Aus dem Suppentopf

homemade soups

Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit

clear homemade beef soup with

- **hausgemachten Kräuterfrittaten und Suppengemüse** € 6,00
homemade pancake strips and soup-vegetables

- **Pongauer Kaspreßknödeln mit Suppengemüse nach Rezept des Hauses** € 7,40
cheese dumpling and soup-vegetables using household recipe

- **hausgemachtem Tirolerknödel und Suppengemüse** € 7,40
homemade bacon dumpling and soup-vegetables

JungerStube-Hüttenschüssel € 11,80

Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit

- Tirolerknödel
- Kaspreßknödel
- Suppennudeln
- und Suppengemüse

JungerStube-soup bowl with chees dumpling, bacon dumpling, pancake strips and soup-vegetables



Hauptgerichte / main dishes

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein € 18,20
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
fried pork escalope „vienna style“ with potatoes or french fries, cranberries

Cordon Bleu vom Schwein € 19,80
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
fried escalope „vienna style“ (pork) stuffed with ham and cheese, with potatoes or french fries, cranberries

Schweinebraten mit Kraut und Knödel € 18,20
roast pork with sauerkraut and dumpling

Blutwurstgröstl mit Specksauerkraut € 15,80
in der Pfanne serviert
blood sausage with bacon-sauerkraut served in a pan

Gasteiner Kasnockn mit frischen Blattsalaten € 15,80
cheese gnocci with green salad

Berner Würstel € 13,40
1 Paar Frankfurter mit Käse und Speck, Pommes frites
„Bernese sausage“ fried sausage with cheese and bacon, french fries

Spaghetti Bolognese mit Parmesan € 13,20
Spaghetti Bolognese with Parmesan

Spaghetti aglio e olio mit grünem Salat € 13,20
Spaghetti aglio e olio

Grillwürstel 1 Paar Frankfurter mit Pommes frites € 12,20
grilled sausages (Frankfurter) with french fries

Portion Pommes frites € 6,00
french fries

Große gemischte Salatschüssel € 13,80
large mixed salad bowl

Kleiner gemischter Salat € 7,20
small mixed salad



Kinderkarte

children's menu



Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes € 12,50
small fried pork escalope „vienna style“ with french fries

Grillwürstel 1 Würstel mit Pommes € 8,50
grilled sausage (1 piece) with french fries

Spaghetti Bolognese € 8,10
Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Tomatensauce € 8,10
Spaghetti with tomato sauce

Süßes zum Nachtisch

sweets

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel € 6,00
homemade apple strudel or curd cheese strudel

Portion Schlagobers / *whipped cream* € 1,20
Portion Vanillesauce klein / *vanilla sauce small* € 2,50
Portion Vanillesauce groß / *vanilla sauce large* € 5,00

Germknödel

mit Vanillesauce / *with vanilla sauce* € 10,30
mit Mohn/Butter / *with poppy seeds and butter* € 10,30

Kaiserschmarren

mit Zwetschenröster oder Apfelmus € 12 80
„Kaiserschmarrn“ sweet cut-up pancake with stewed plums OR applesauce

Heisse Getränke

Meinl Kaffee

Tasse Kaffee € 4,00
Kleiner Espresso € 3,50
Großer Espresso € 5,00
Cappuccino mit Milchschaum € 4,30
Cappuccino mit Schlagobers € 4,50
Kaffee Latte € 5,00
Häferlkaffee (Tasse Kaffee mit viel heißer Milch) € 5,00

Amaretto zum Kaffee 2 cl € 3,20

Tasse Tee

Schwarztee, Kamille, Pfefferminze, Kräuter,
Waldbeer, Grüntee (wahlweise mit Zitrone oder Milch) € 4,00
Rum zum Tee 2 cl € 2,20
Heiße Zitrone € 4,00

Heiße Schokolade

Heiße Schoko ohne Schlag € 4,10 Heiße Schoko mit Rum € 6,50
Heiße Schoko mit Schlag € 4,60 Heiße Schoko mit Amaretto € 7,00

Heiße Spezialitäten

Jagertee € 6,10 Bombardino (4 cl Eierlikör mit Schlag) € 6,00
Glühwein € 5,90 Heisser Baileys mit Schlag (4 cl Baileys) € 6,40

Schnäpse Scheyerer Reitermühlbrennerei 2 cl

Obstler 35 % € 3,50 Williams 33 % € 4,00
Haselnuss 40 % € 5,00 Marille 33 % € 4,00
Vogelbeere exquisit € 6,00 Zirbe 30 % € 4,00
Enzian 40 % € 4,50 Willi mit Birne € 5,00

Spirituosen

Jägermeister € 4,00 Flügerl € 4,00
Flying Hirsch € 4,00 Longdrink mit 2 cl € 5,90