

# Speisenkarte Winter 2025/2026

<b>Lango; classic</b> – mit Knoblauchöl vegan	€ 5,--
<b>Käsekrainer im Lango;mantel</b> gebacken mit Senf	€ 6,--
<b>Lango; Ungarische Art</b> – Sauerrahm, Almkäse	€ 10,--
<b>Lango; Bauern Art</b> – Sauerrahm, Almkäse, Speckwürfel, Röstzwiebel	€ 12,--
<b>Wrap Texas</b> – Pulled Beef, Gemüse und BBQ Sauce	€ 12,--
<b>Wrap Griechische Art</b> – Fetakäse, Gemüse mit Grillsauce	€ 11,--
<b>Wrap Vegan Style</b> – Grilled vegi Chicken, Gemüse und BBQ Sauce	€ 12,50
<b>Hot Dog „Spezial“</b> Grillwurst, Senf, Zwiebelragout, Essiggurke, Ketchup, Mayonnaise und Röstzwiebel im Baguette	€ 8,50
<b>Hot Dog Classic</b> – Grillwurst, Ketchup, Mayonnaise oder Senf	€ 6,--
<b>Bauern-Bratwurst XL</b> Senf, Kren und Gebäck	€ 8,--
mit Pommes frites	€ 11,--
<b>Grillwürstel mit Pommes frites</b> , Senf und Grillsauce	€ 11,--
<b>Unsere Burger werden im Fladenbrot angerichtet</b>	
<b>Hausburger „Airstream“ 150g österr. Rindfleisch-Paddy</b>	
Emmentaler, Rohschinken, Zwiebelkonfit, Salat, Tomate, Grillsauce	€ 14,50
<b>Burger T.46 - Hühnerfilet im Knuspermantel</b>	
Emmentaler Käse, Salat, Tomate, Gurke und Grillsauce	€ 12,--
<b>Burger mit Pulled Pork</b> – Coleslaw, Jalapeños, Grillsauce	€ 12,50
<b>Veganer Burger im Bio 6 Getreide- Bun;</b>	
NoBeef-Gemüse-Paddy, Salat, Gurke, Tomate, Vegi-Mayo, BBQ Sauce	€ 12,--
<b>Linzen-Gemüse-Burger im Bio 6 Getreide-Bun;</b>	
Linsen-Wurzelgemüse-Paddy, Salat, Gurke, , Guacamole	€ 11,50
<b>Beilagen Pommes frites für Burger und Wrap;</b>	€ 2,50

## Selbstbedienung

Inklusivpreise in Euro, Tippfehler vorbehalten. Informationen über Zutaten unserer Speisen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können erhalten sie auf Nachfrage bei unserem Team

# Preisliste Speisen Winter 2025 / 2026

<b>Kartoffelrösti mit geräuchertem Forellenfilet</b>	€ 14,--
Sauerrahmdip kleine Salatgarnitur und Kren	
<b>Kartoffelrösti mit Röstgemüse</b>	€ 11,--
und Guacamole	
<b>Kartoffelrösti mit Sauerrahmdip</b>	€ 8,50
<b>Gebratene Schweinsripperln 1-2 Personen</b>	€ 16,--
Krautsalat, Senf, Kren, gebackene Kartoffelspalten	
<b>Fingerteller T.46</b>	€ 13,--
Crispy Chick'n Wings, gebackene Kartoffelspalten, Grillsauce	
<b>Wiener Schnitzel im Fladenbrot</b>	€ 7,50
Salat, Emmentaler, Ketchup, Mayonnaise	
<b>Pulled beef im Germteigschüsserl</b>	€ 14,--
Jalapeños, Coleslaw Salat, Grillsauce	
<b>Pulled Pork im Germteigschüsserl</b>	€ 14,--
Coleslaw Salat, Grillsauce	
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein 200g</b>	€ 15,--
Pommes frites, Preiselbeeren	
<b>Coleslaw Salat</b> – Kraut-Karottensalat mit Rahmdressing	€ 5,--
<b>Beilagen Salat</b>	€ 4,--
<b>Portion Pommes frites</b> mit Ketchup und Mayonnaise	€ 4,50
<b>Gebackene Kartoffelspalten</b> mit Sauercremedip	€ 6,--

## Auf Vorbestellung für den nächsten Tag

<b>Gebratene Kalbshaxe ca. 2 kg</b>	
für 2-3 Personen – Kren, Grillsaucen, Kartoffelspalten, Coleslaw	€ 60,--
<b>Gebratene Schweinstelze ca. 1,9kg</b>	
für 2-3 Personen – Kren, Senf, Kartoffelspalten, Krautsalat	€ 40,--

### **Selbstbedienung**

Inklusivpreise in Euro, Tippfehler vorbehalten Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfragen bei unserem Team

# Preisliste Speisen Winter 2025/2026

## Etwas Süßes

<b>Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarren</b>	€ 12,--
mit Rumrosinen und Zwetschkenröster	
<b>Gebackene Topfen-Apfeltaler</b> mit Zucker und Zimt,	€ 5,50
Vanilleeis und Schlagobers	
<b>Churros - gebackene Brandteigstangerln</b>	€ 4,--
mit Zimt und Zucker und Schokoladensauce	
<b>Original Cannoli Siciliana mit Pistaziencreme</b>	€ 3,--
<b>Gebackener Bauernkrapfen mit Zwetschkenröster</b>	€ 3,50
<b>Gebackener Bauernkrapfen mit Preiselbeeren,</b>	€ 5,50
Vanilleeis, Schlagobers	
<b>Affogato</b> – Espresso mit Vanilleeis	€ 4,--

## Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

<b>Häferlkaffee mit Schlagobers</b>	€ 4,20
<b>Verlängerter</b>	€ 3,30
<b>Cappuccino</b>	€ 3,60
<b>Kleiner Espresso oder Kleiner Brauner</b>	€ 2,40
<b>Doppelter Espresso oder Großer Brauner</b>	€ 4,50
<b>Heiße Trinkchokolade mit Schlagobers</b>	€ 3,90
<b>Tasse Tee</b> – Schwarzer, Kräuter, Grüner, Früchte	€ 2,50
mit Rum oder Obstbrand	€ 5,50

### **Selbstbedienung**

Inklusivpreise in Euro, Tippfehler vorbehalten Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfragen bei unserem Team

# Getränke Winter 2025 / 2026

## Alkoholfreie Getränke

<b>Bio Limette-Ingwer-Minze Limonade</b> 0,33lt	€ 4,--
<b>Bio Rhabarber-Gurke Limonade</b> mit Rosmarin 0,33 lt	€ 4,--
<b>Mojito Soda</b> –Lime-Minze-Limonade- 0.33lt	€ 4,--
<b>Himbeersirup mit Soda od. Wasser</b> 0,5lt	€ 3,50
<b>Hollundersirup mit Soda od. Wasser</b> 0,5 lt	€ 3,50
<b>Frucade, Almdudler, Cola, Cola zero</b> 0,33 lt Glasflasche	€ 3,80
<b>Eistee Zitrone oder Pfirsich</b> 0,33 lt Glasflasche	€ 3,80
<b>Apfelsaft gespritzt naturtrüb</b> 0,33 lt Glasflasche	€ 3,80
<b>Pfanner– Fruchtäfte</b> 0,2 lt	€ 3,20
<b>Pfanner – Fruchtäfte gespritzt</b> 0,5 lt / 0,3 lt	€ 4,-- / € 3,80
<b>Mineralwasser</b> prickelnd / still 0,33 lt Glasflasche	€ 3,30

## Alkoholische Getränke

<b>Flasche Loncium Schwarze Gamt</b> – untergäriges Spezialbier 0,33lt	€ 4,50
<b>Dose Loncium Juicy Neipa</b> – fruchtiges Craft Bier 5,7%vol 0,33lt	€ 4,50
<b>Flasche Stiegl Hell</b> 0,5 lt	€ 4,80
<b>Flasche Stiegl Hell, Stiegl Radler Zitrone</b> 0,3 lt	€ 3,90
<b>Flasche Stiegl Radler Zitrone</b> 0,5 lt	€ 4,80
<b>Flasche Franziskaner Weizenbier</b> hell 0,5 lt	€ 5,00
<b>Flasche Stiegl Freibier 0,0% alk.frei</b> 0,5 lt	€ 4,80
<b>Flasche Franziskaner Weizenbier</b> alk.frei 0,5 lt	€ 5,00

**Selbstbedienung**

Inklusivpreise in Euro, Tippfehler vorbehalten

# Getränke Winter 2025 / 2026

**G'spritzter Weißwein** 0,25 lt € 3,50

**1/8 Hauswein** – Grüner Veltliner € 3,20

**1/8 Bouteillen Wein – Grüner Veltliner od Zweigelt** € 3,70

**Bouteille 0,7lt Grüner Veltliner** € 22,--

**Bouteille 0,375lt Zweigelt Weingut Umathum** € 15,--

**Bouteille 0,375lt Chardonnay Weingut Markowitsch** € 15,--

**Flasche Prosecco „Le Contesse“** 0,75 lt € 25,--

**Piccolo-Flasche Prosecco** 0,2 lt € 7,--

## Longdrinks

**Bellini** – Bio Weinberg Pfirsich Nektar mit Prosecco € 5,50

**Hauspritzer 0,33 lt** – Lavendelsirup, Weißwein, Sodawasser, Rosmarin € 4,00

**Mojito** – weißer Rum 4 cl, Limone, Zucker, Minze, Soda € 6,00

**Campari Orange 4cl/ Campari Soda 4 cl** € 5,50

**Aperol Spritz** € 5,50

**Averna sour** – 4cl Averna, Sodawasser, Zitrone € 6,--

## Unsere Fruchtdestillate, Liköre und Grappas finden sie in unserer Digestif Karte

**Averna 2cl** € 3,--

**Jägermeister im Flascherl 2 cl** € 2,50

**Selbstbedienung**

Inklusivpreise in Euro, Tippfehler vorbehalten

# Unsere hausgemachten winterlichen Heißgetränke

<b>Heiße Trinkschokolade mit Schlagobers</b>	€ 4,--
<b>Heiße Schokolade mit Schuss</b>	€ 5,50
<b>Kärntner Glühmost</b>	€ 4,--
<b>Glühwein rot</b>	€ 4,50
<b>Sanddorn – Orangen Punch</b>	€ 4,80
<b>Kärntner Preiselbeer Punch</b>	€ 4,80
<b>Kirsch – Schoko Punch</b>	€ 4,80
<b>Heidelbeer Punch</b>	€ 4,80
<b>Wintertraum</b> – Eierlikör, Espresso, Schlagobers und Schokoraspel	€ 5,50

## Unsere warmen Winterliköre 4 cl

<b>Heiße Kokosnuss mit Schlag</b>	€ 4,--
<b>Heiße Marille mit Schlag</b>	€ 4,--
<b>Heiße Zwetschke mit Schlag</b>	€ 4,--
<b>Heiße Haselnuss mit Schlag</b>	€ 4,--

## Alkoholfreie Punch

<b>Winterlicher Blutorange-Limonen Punch</b>	€ 4,50
<b>Beerentraum – Schiwasser</b>	€ 3,--

## Selbstbedienung

# Österreichische Edelbrände, Liköre und Grappa

## Destillerie Bertagnolli

Grappa di Gewürztraminer 42 % Vol	€ 4,--
Grappa reserva Barique 42 % Vol	€ 4,--
Edle Liköre 17 % Vol verschiedene Sorten	€ 3,--

## Feinbrennerei Prinz

Alte Waldhimbeere mit feiner Holznote 41 % Vol	€ 3,--
Alte Hauszwetschke aromatisch fruchtig 41 % Vol	€ 3,--
Alte Marille feine fruchtige Note 41 % Vol	€ 3,--
Zirbenschnaps der König der Tiroler Berge 40 % Vol	€ 3,--
Wild Bergzirbenlikör 20% Vol	€ 3,--
Weinberg – Pfirsichlikör 18 % Vol	€ 3,--

### **Selbstbedienung**

Inklusivpreise in Euro, Tippfehler vorbehalten