



**Wasser macht weise,
fröhlich der Wein,
drum trinke sie beide,
um beides zu sein.**

Johann Wolfgang
von Goethe

Wirtshaus-Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag:
09:00 bis 23:00 Uhr

Warme Küche:
11:30 bis 14:00 Uhr
18:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag, Montag und Feiertage:
Ruhetag

KAFFEE

Espresso	EUR 2,90
Kleiner Brauner	EUR 2,90
Verlängerter	EUR 3,40
Cappuccino mit Milchschaum	EUR 4,80
Caffe Latte	EUR 4,90
Großer Brauner	EUR 4,90
Heiße Schokolade	EUR 4,70
Portion Schlagobers	EUR 0,90



TEE

Kanne Tee – offen 0,4 l Früchte, Kamille, Grün, Rooibos, Kräuter, Schwarz	EUR 5,40
Portion Honig oder frisch gepresste Zitrone	EUR 0,90



SÄFTE

Orangensaft	0,25 l	EUR	4,00
mit Leitungswasser	0,25 l	EUR	2,50
<i>Jugendgetränk</i>	0,50 l	EUR	4,70
mit Sodawasser	0,25 l	EUR	3,10

WEINGUT HIDEN

Schilcher Traubensaft	0,25 l	EUR	4,20
mit Leitungswasser	0,25 l	EUR	2,50
<i>Jugendgetränk</i>	0,50 l	EUR	4,70
mit Sodawasser	0,25 l	EUR	3,20
	0,50 l	EUR	4,80

RIBES BIO-FRUCHTSÄFTE

Streuobst-Apfel	0,25 l	EUR	4,20
Johannisbeere, Marille, Apfel-Orange-Karotte, Pfirsich			
mit Leitungswasser	0,25 l	EUR	3,00
	0,50 l	EUR	5,60
mit Sodawasser	0,25 l	EUR	3,10
	0,50 l	EUR	5,90

LIMONADEN

Coca Cola / Cola Zero	0,33 l	EUR	4,10
Frucade	0,33 l	EUR	3,90
Brantl Kräuter-Limo	0,33 l	EUR	3,90
Tonic Water	0,25 l	EUR	5,90
Red Bull	0,25 l	EUR	5,90
Balis Basilikum-Ingwer	0,25 l	EUR	5,90

MINERALWASSER & SODAWASSER

Mineralwasser	0,33 l	EUR 3,00
prickelnd	0,7 l	EUR 5,90
Mineralwasser	0,33 l	EUR 3,00
still	0,7 l	EUR 5,90
Sodawasser	0,25 l	EUR 2,00
	0,5 l	EUR 3,90

BIER

Thalheimer	0,2 l	EUR 3,30
	0,3 l	EUR 4,30
	0,5 l	EUR 4,80
Brantl Hausbier	0,2 l	EUR 3,30
	0,3 l	EUR 4,30
	0,5 l	EUR 4,80
Gratzer Naturbier	0,2 l	EUR 4,00
	0,3 l	EUR 4,50
	0,5 l	EUR 5,50
Kräuterradler	0,3 l	EUR 4,30
	0,5 l	EUR 4,80
Sodaradler	0,3 l	EUR 3,90
	0,5 l	EUR 4,50
Paulaner Weizenbier	0,5 l Fl.	EUR 5,80
Bier alkoholfrei	0,33 l Fl.	EUR 4,90



PRICKELNDER GENUSS

Weißer Spritzer 0,25 l EUR 3,80

Schilcherspritzer 0,25 l EUR 4,60



Muskateller Spritzer 0,25 l EUR 5,90

Holunderspritzer 0,25 l EUR 4,10

Aperol Spritz 0,25 l EUR 7,20

Spritz Veneziano 0,25 l EUR 7,20

Prosecco | Aperol |
Soda

Hugo 0,25 l EUR 7,20

Prosecco | Minze |
Holunder | Soda |
Limette

Hugo alkoholfrei 0,25 l EUR 5,90

Lillet Rose Tonic 0,25 l EUR 7,90

Schilerol Spritz 0,25 l EUR 6,90

Lillet-Basil 0,20 l EUR 7,90



PROSECCO | SCHAUMWEIN

Prosecco 0,1 l EUR 5,90

Mionetto DOC 0,75 l EUR 35,00

Treviso – vegan

Schilcher-Frizzante 0,1 l EUR 6,20



0,75 l EUR 36,00

Muskateller-Frizzante 0,1 l EUR 6,50

0,75 l EUR 39,00

OFFENE WEINE

1/8 |



Gelber Muskateller	EUR 5,60
Riesling	EUR 5,90
Chardonnay	EUR 6,90
Weißburgunder	EUR 5,90
Sauvignon Blanc	EUR 6,90
Grüner Veltliner	EUR 7,10
Grauburgunder	EUR 7,90
Schilcher DAC	EUR 5,20



ROT

Rotwein „Klassik“	EUR 6,90
Rotwein „Cuvee“	EUR 8,90
Blauer Wildbacher	EUR 8,20

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter welche Rotweine wir Ihnen offen servieren

**Fragen Sie auch nach
unserer Weinkarte!**

SPIRITS

GIN

Bombay Sapphire	4 cl	EUR	6,80
Hendrick´s	4 cl	EUR	8,40
Stin Gin	4 cl	EUR	9,00
Gin Fizz Hochstrasser	0,1l	EUR	7,90



WHISK(E)Y

Johnny Walker Black Label	4 cl	EUR	8,90
Chivas Regal	4 cl	EUR	8,90
Cragganmore	4 cl	EUR	9,20
Lagavulin	4 cl	EUR	15,20
Oban	4 cl	EUR	11,00
Jack Daniel's	4 cl	EUR	8,90
Dalmore	4 cl	EUR	11,60



SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE



DESTILLERIE
HOCHSTRASSER

Marille Premium	2 cl	EUR	4,90
Williamsbirne „select“	2 cl	EUR	4,90
Quittenbrand	2 cl	EUR	4,90
„Alte“ Zwetschke	2 cl	EUR	5,40
Obstler	2 cl	EUR	4,10



GRAPPA

Sarpa di Poli Barrique	2 cl	EUR	5,90
------------------------	------	-----	------



VODKA

Sky	4 cl	EUR	5,90
Stolichnaya	4 cl	EUR	5,90



RUM

Diplomatico 4 cl EUR 15,80

Angostura Deluxe
Aged Blend 4 cl EUR 13,80



LIKÖRE & BITTER

Fernet Branca 4 cl EUR 5,60

Averna 4 cl EUR 5,60

Ramazotti 4 cl EUR 5,60

Jägermeister 4 cl EUR 5,60

Baileys 4 cl EUR 5,60

Martini bianco | dry 4 cl EUR 6,80

Berliner Luft 2 cl EUR 3,90

Amaretto Disaronno 4 cl EUR 5,60

Ouzo 12 4 cl EUR 4,60



Unser Wirtshaus

Der Geschmack unserer Kindheit kam mit wenigen, aber wertvollen Zutaten aus:

beste Lebensmittel, Liebe, Zeit und Handwerk.

Genauso kochen wir hier in unserem Wirtshaus im Stainzerhof. Eine regionale Wirtshausküche. Wie damals.

Die Leute aus dem Ort sitzen hier gerne am Stammtisch, auf der Bachterrasse oder auch im Garten. Es wird viel gelacht und immer gut gegessen, in ihrer Pause setzen sich unsere Leute aus der Küche auch manchmal dazu an einen der Tische. Es ist das Gemeinsame und Erdige, das uns hier verbindet – Einheimische, Gäste und Mitarbeiter.

Ein Wirtshaus eben.

Einfach und genau deshalb gut.

