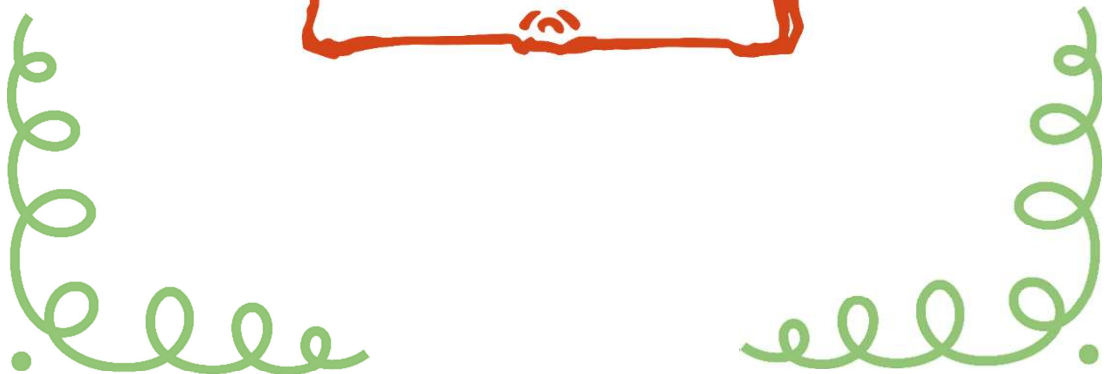




Peter's Schmankerl

Speis' und Trank





Herzlich willkommen!

Wir verwöhnen Sie mit frisch zubereiteten
Speisen hergestellt aus Produkten unserer
regionalen Lieferanten.

Viele Gaumengenüsse warten auf Sie!

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.“

Francois VI. Duc de La Rochefoucauld

**Das Team von Peter's Schmankerl wünscht
Guten Appetit!**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G= Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Tippfehler und Änderungen vorbehalten.

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



Schmankerl der Woche

08.05. – 12.05.2024

Lasagne (A/C/G/L) mit Blattsalat & Knoblauchsauce (G) € 9,90

 Spargelcremesuppe (A/G) mit Schwarzbrotcroutons (G) € 4,90

Spargel-Cordon Bleu (A/C/G) mit Petersilerdäpfel (G) und kleinem gemischtem Salat (M) € 17,90

Spargelrisotto (G) mit gebratenen Hühnerstreifen € 13,90

Spargel à la Crème (A/G) mit Serviettenknödel (A/C/G) € 12,90

Spargel-Gemüse-Gröstl (L) mit Spiegelei € 11,90

Unsere Schmankerl-Specials im Mai

Best of Maibock € 21,90

Rehragout (A/G/O) & zart rosa gebratenes Medaillon vom Rehrücken mit Kroketten (A/C/F/G) und Brokkoligemüse

Mango Panna Cotta (G) mit karamellisierten Kiwis € 5,90

Alle Speisen erhältlich, solange der Vorrat reicht.





Kleine Schmankerl zum Starten



Aus dem Suppentopf

Rindssuppe (L)


mit Frittaten (A/C/G) € 4,30

mit Grießnockerl (A/C/G) € 4,30

mit hausgemachtem Leberknödel (A/C/M) € 5,70

Kleine Schmankerl

Schinkenkäsetoast (A/G) € 6,70



Käsetoast (G) € 5,90

Großer gemischter Salat (M)

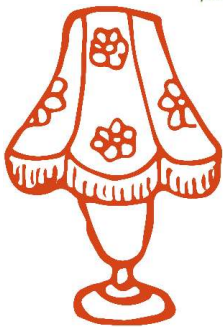
mit gebratenem Hühnerfilet € 12,90

mit Hühnerfilet in Kürbiskernpanade (A/C/G) € 13,90

mit Schinken & Käse € 10,90



mit gegrilltem Halloumi € 12,90



Darfs ein Salat dazu sein?

Gemischter Salat klein (M) € 2,60

Gemischter Salat groß (M) € 4,90






Die Schmankerl-Klassiker

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce (A/G/O) mit Tagliatelle (A/C)	€ 16,90
Schnitzel (A/C/G) vom Schwein oder Huhn mit Preiselbeeren oder Ketchup	
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat (M)	€ 15,90
mit Pommes Frites	€ 16,50
Cordon Bleu (A/C/G) vom Schwein oder Huhn mit Preiselbeeren oder Ketchup	
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat (M)	€ 17,30
mit Pommes Frites	€ 17,90
Zwiebelrostbraten (A/L/O) mit Braterdäpfel, Röstzwiebel(A) und Fächergurkerl	€ 19,30
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel (A/C/G) und Speck-Krautsalat	€ 13,90
Zanderfilet gebraten (A) mit Petersilerdäpfel (G) und Kräuterbutter	€ 18,90
1 Portion Preiselbeeren	€ 1,20
1 Portion Ketchup, Mayonaise oder Senf	€ 1,00

Unsere Schmankerl-Klassiker ohne Fleisch

 Veganes Blunzengröstl (A/F) mit Kren und grünem Salat (M)	€ 12,30
Geröstete Knödel (A/C/G) mit Ei und grünem Salat (M)	€ 12,30

Für unsere kleinen Gäste



Schnitzel (A/C/G) vom Schwein oder Huhn mit Preiselbeeren oder Ketchup & Pommes Frites	€ 11,00
--	---------

Für unsere Gäste mit weniger Appetit
bereiten wir gerne alle Gerichte als halbe Portion zu.



Zum Abschluss ein süßes Schmankerl

Palatschinke (A/C/G) mit Marmelade, Schokosauce (G)

2 Stück € 5,10

1 Stück € 2,90

Schoko-Nuss-Palatschinke (A/C/G)

2 Stück € 5,70

1 Stück € 3,20

Apfelstrudel (A/C/H) wahlweise

mit Vanillesauce (G) € 5,70

ohne Vanillesauce € 4,70

Arme Ritter (A/C/G) mit hausgemachtem Zwetschenröster
und Apfelmus

€ 10,20

+ 1 Kugel Vanilleeis € 1,20

Schokokuchen (A/C/G) mit flüssigem Kern und Beerenröster

€ 6,80

+ 1 Kugel Vanilleeis € 1,20





Durstlöscher für Jung und Alt

Offene Getränke

	0,25l	0,50l
Soda	€ 2,10	€ 3,40
Soda mit Zitrone	€ 2,40	€ 3,80
Orangensaft/Apfelsaft/Johannisbeersaft gespritzt	€ 2,70	€ 3,70
Orangensaft/Apfelsaft/Johannisbeersaft pur	€ 2,80	€ 4,00
Almdudler gespritzt	€ 2,70	€ 4,00

Getränke aus der Flasche

Vöslauer prickelnd oder still 0,33l	€ 2,90
Vöslauer prickelnd oder still 0,75l	€ 4,90
Libella Himbeer 0,50l	€ 3,80
Libella Orange/Zitrone 0,33l	€ 3,60
Almdudler 0,33l	€ 3,60
Coca Cola/Coca-Cola zero 0,33l	€ 3,60
Schartner Bombe Orange/Zitrone 0,25l	€ 2,90
Eistee Pfirsich/Zitrone 0,33l	€ 3,20
Frucade 0,35l	€ 3,80
Red Bull 0,25l	€ 3,80

Wenn's fruchtiger sein soll

Pago Erdbeer, Pfirsich, Kirsche naturtrüb, Mango aufgespritzt auf ¼ mit Soda	€ 3,10
aufgespritzt auf ½ mit Soda	€ 4,30
aufgespritzt auf ¼ mit Leitungswasser	€ 2,90
aufgespritzt auf ½ mit Leitungswasser	€ 4,10



Ein Seiterl, ein Achterl oder etwas Spritziges?

Offene Weine

	1/8	1/4
Landwein weiß oder rot (O)	€ 1,80	€ 3,60
Landwein weiß oder rot aufgespritzt (O)	€ 2,80	€ 5,60
Reinriesling Vogelfänger, 2021, Stuttner (O)	€ 3,40	€ 6,80
Gr. Veltliner, Weinviertler DAC, 2022, Stuttner (O)	€ 3,60	€ 7,20
Roter Muskateller, 2022, Moser (O)	€ 3,60	€ 7,20
Gemischter Satz Amphora, 2022, Friedberger (O)	€ 3,60	€ 7,20
Zweigelt, 2022, Zöch (O)	€ 3,40	€ 6,80

Für unser Weinangebot aus der Flasche verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Bier im Glas

	Seiterl 0,30l	Krüge(r)l 0,50l
Hausbier (A)	€ 3,60	€ 4,50
Stiegl hell (A)	€ 3,70	€ 4,60
Trumer Pils (A)	€ 3,70	€ 4,60
Ottakringer Rotes Zwickl (A)	€ 3,70	€ 4,60



Bier aus der Flasche 0,50l

Alkoholfrei (A)	€ 4,50
Radler (A)	€ 4,60



Wenn es spritziger sein soll

Gin Tonic *)	€ 7,90
Aperol Spritz	€ 6,10
Veltisecco (O) 0,20l	€ 3,20
Mosecco Marille (O) 0,20l	€ 2,90



Der perfekte Abschluss

Kaffee

Kleiner Espresso	€	3,40
Doppelter Espresso	€	4,70
Melange (G)	€	3,80
Cappuccino (G)	€	4,80
Caffè Latte (G)	€	5,10
Verlängerter	€	4,60
Häferlkaffee	€	4,50
Heiße Schokolade (G)	€	4,80

Jeder Kaffee auch koffeinfrei erhältlich

Biotee

Assam	€	3,10
Grün mit Jasmin	€	3,10
Pfefferminze	€	3,10
Kamille	€	3,10
Ingwer/ Zitronengras	€	3,10
Bergkräuter	€	3,10
Granatapfel/ Beeren	€	3,10
Früchtetee	€	3,10
Apfelstrudeltee	€	3,10

Zur Verdauung

Schnaps

Marillenschnaps 0,2 cl	€	3,80
Zirbenschsnaps 0,2 cl	€	3,80
Haselnussschnaps 0,2 cl	€	3,80

Spirituosen & Liköre

Jägermeister 0,2 cl	€	3,80
Berliner Luft 0,2 cl	€	3,60
Whiskey Glenfiddich 12 yrs 0,4 cl	€	4,60
Whiskey Four Rouses 0,4 cl	€	3,60
Vodka Stolichnaya 0,4 cl (A)	€	3,60



Einige unserer Lieferanten



Fleischerei Dormayer GmbH

www.dormayer.at



Fleischerei Scheiterer Josef

www.scheiterer.at



Weingut Dersch

www.weingut-dersch.at



Weinbau DI Johannes Stuttner

www.heuriger-stuttner.at



Weingut Friedberger

www.neu.friedberger.at