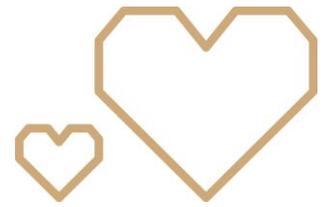




GUGGENBERGER
KLEINARL

Vorfreid auf'n Gasthaus

Wir sind wieder
für Eich do!



Des Warten hod endlich a Ende!
Wir freuen uns sehr, dass ma Eich wieder
bei uns empfangen und verwöhnen dürfen!
Eure Familie Guggenberger

ZERGEHT DA AUF DA ZUNGN!

Egal wofürs'di entscheidest, Liebe und Leidenschaft zum Kochen schmeckst aus allen Gerichten aussa. Inspiriert von typisch österreichischen Speisen, Familienrezepten mit langer Tradition oder Schmankerln aus aller Welt servier ma da echte Gaumenfreuden. Regionale und saisonale Zutaten bringen echten Geschmack zurück auf den Teller.

Wo unser Küchenchef mit Leidenschaft für Hotel- und Restaurantgäste eine feine, traditionelle österreichische Küche mit Ausflügen in die ganze Welt zaubert. So weit wie möglich verwenden wir dabei heimische Produkte. Forellen, Wild oder Molkereiprodukte hol ma direkt im Ort.



Für di geöffnet:

Geöffnet täglich ab 7 Uhr durchgehend
Frühstück vom Buffet 08:00 – 10.30 Uhr
Küche: von 11:30 bis 21:00 Uhr

SAISONALE THEMENABENDE

Für zusätzliche Highlights sorgen unsre Themenabende je nach Jahreszeit. Auf wos hättst Lust? Sommerliche Grillabende, Fischschmankerl, Pilzgenüsse, Wildgerichte oder ein feines Galadinner warten an unvergesslichen Buffetabenden.

TELEFONNUMMER FÜR RESERVIERUNGEN UND BESTELLUNGEN.
0043 (0)6418 / 222 modernes Flair mit Tradition .. seit mehr als 124 Jahren!



GUTEN APPETIT!



Vorspeisen und Salate

Tomaten- Mozzarella (G, C, A) mit Basilikum- Pesto, Rucola und Balsamicoglace	EUR 9,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola- Vogerlsalat und frischen Parmesan	EUR 13,90
Gemischter Salat mit Hausdressing (M, O)	EUR 4,90
Bunter Blattsalat mit gebackener Hühnerbrust (A) Gurken, Tomaten, Zwiebel, Karotten und Knoblauchbrot	EUR 12,90
Fischersalat mit Blatt und Vogerlsalat (D) Gebratener Zander und Riesengarnelen, Tomaten und Gurken	EUR 14,90
... dazu empfehlen wir: 2 Stück Knoblauchbrot Baguette mit frischen Kräutern (C,A)	EUR 4,30

Suppen



Tomatencrèmesuppe (G, L) mit Parmesan und Pesto	EUR 4,90
Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl (L, A, C, G, F) Grießnockerl Leberknödel Kaspessknödel Frittaten	EUR 4,30

Nudelgerichte und Vegetarisch

Tortellini (G, C)

gefüllt mit Topfen und Spinat

dazu Schinkenrahmsauce, Parmesan und grünen Salat

EUR 9,90

Salzburger Kasnocken mit Blattsalat (A, C, G)

für 2 Personen

EUR 10,50

EUR 18,90

Spaghetti (G, C)

bolognese oder mit Tomatensauce

EUR 7,90

Kräuter- Gemüse- Risotto mit Parmesan

gebackenen Bio Camembert, Rucola und Ofentomaten

EUR 11,00

Hauptspeisen



Wiener Schnitzel vom Schwein (C, A, G)

mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren

EUR 14,90

Cordon bleu (G, C, A)

mit Pommes und Gemüse

EUR 15,90

Zwiebelrostbraten (G, L, C)

mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und Röstzwiebel

EUR 16,90

Gebratenes Forellenfilet (G, L, C)

mit Petersilienkartoffel und grünen Salat

EUR 16,90

Gebratenes Lachsteak

mit Tomatennudeln und Rucola

EUR 16,90

Hauspfandl Guggenberger, vom Schwein, Rind und Pute (C, A, G)

Gemüse, Kartoffelkroketten und Pfeffersauce

EUR 15,90



für PRINZ und Prinzessin

„ Pinocchio “ (A, C, G)

Wiener Schnitzel mit Pommes frites mit Ketchup

EUR 7,90



„ Pumuckl “ Grillwürstl mit Pommes frites mit Ketchup
... kleine Portion mit einem Würstl mit Ketchup

EUR 7,90

EUR 5,80



„ Kuddelmuddelnudeln “ (C, A)

Kinderspaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese

EUR 6,30



Portion Pommes mit Ketchup

EUR 4,90



Kinder Kaiserschmarren mit Apfelmus (G,C, A, O)
(ohne Rosinen)

EUR 7,90

Dessert



Hausgemachter Kaiserschmarrn (G, C, A, O)
serviert mit Zwetschkenröster

EUR 10,50

Eispalatschinke (G, C, A)
mit Schokosauce und Schlagobers

1 Stück

EUR 4,80

Palatschinken (G, C, A)
mit (Marillen-, Preiselbeeren- oder Erdbeermarmelade)

2 Stück

EUR 4,40

Sachertorte (G, C, A)
mit Schlagobers

EUR 4,30

Sorbetvariation (G, C)
mit Baumkuchen und frischen Früchten

EUR 5,60

Fragen sie unseren Kellner nach unseren Tageskuchen und Eiskarte!



Sekt, Prosecco, Champagner:

1 Glas Prosecco 4,60

1 Glas Prosecco mit Holunder oder Erdbeersaft 4,60

Kir Kleinarl 5,30

(Glas Prosecco mit Cassis- Passoa- Schaum serviert)

« Banango » 4,60

(Glas Prosecco mit Bananen- und Mangosaft)

APEROL SPRITZ 5,50

(Prosecco mit Aperol)

1 Glas „HUGO“ 4,90

Prosecco mit hausgemachten Holundersirup und Minze vom eigenen Garten

1 Glas „INGE“ 4,90

(Prosecco mit frischem Ingwer und Maracujasirup)

Hibiskus Wildberry 4,60

(Hagebuttensirup mit Schweppes Wild berry und Früchten)

Prosecco und Sekt

1 Flasche 0,75 l Prosecco Le Manzane 26,90

Le Manane ROSÉ 26,90

0,75l Schlumberger Rosé 34,90

0,75l Schlumberger White 34,90

Champagner

1 Flasche 0,75 l Taittinger 89,00

0,375 l 49,90

1 Flasche 0,75 l Taittinger rosé 89,00

Kindersekt

1 Flasche 0,75 l Kindersekt „Cars“ oder „Mickey Mouse“ 16,90



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Heidinger - fruchtig, „rassig“ und dem berühmten „Pfeffer!“

1/8 lt 2,90 1/4 lt 4,90 1/2 lt 9,90 1 lt 19,00

Welschriesling – BIO - halbtrocken

1/8 lt 3,30 1/4 lt 6,40 1/2 lt 11,90 1 lt 21,00

1 Glas 2018 Sauvignon Blanc VULKANLAND DAC

Weingut Krispel, Hof bei Straden, VULKANLAND

Stachelbeeren, Melisse, Limetten und zarter Würze;

am Gaumen kompakte Aromen und paprizierte Noten, temperamentvoll und

ausgewogen mit gutem Trinkanimo 1/8 l 4,60

1 Glas Gelber Muskateller 2019

WEINGUT Scheiblhofer – Andau 1/8 l 4,20

Feines Muskatbukett, intensiver Geschmack nach

fisch geriebener Muskatnuss, feingliedriger Säure

ROSÉ

Zweigelt Rosé Heidinger - Spritziger, fruchtbetonter Wein mit fruchtigem

Duft nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren

1/8 lt 3,30 1/4 lt 6,40 1/2 lt 11,90 1 lt 21,00

ROTWEIN

Zweigelt Heiderer - Landwein, rubinrot, gehaltvoll

1/8 lt 2,90 1/4 lt 4,90 1/2 lt 9,90 1 lt 19,00

Blaufränkischer – Landwein, samtige Kirschfrucht

1/8 lt 3,30 1/4 lt 6,40 1/2 lt 11,90 1 lt 21,00

1 Glas Big John

Typische Merlotnase, süße Merlotnote auf der Zunge,

wunderbar weich und mild am Gaumen, abgerundet durch eine dezente Restsüße.

Weingut Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee 1/8 l 5,60



APERITIF:

Martini dry - bianco - rosso 1/16 l 3,70
Sherry secco 1/16 l 3,70
Pernod 1/16 l 3,70
Campari-Soda 3,40
Campari - Orange 3,90
Campari Mango 4,90
Cynar – Orange 3,90
Cynar – Soda 3,40

ALKOHOLFREI

1 Fl. Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l 2,60
1 Fl. Mineralwasser still oder prickelnd 0,75 l 4,90
1 Fl. Coca Cola zero 0,33 l 3,40
1 Fl. Almdudler 0,35 l 3,40

Sprite, Coca Cola, Fanta 0,25 l 2,70
Pfirsich Eistee 0,25 l 2,50

Skiwasser 0,5l ... 3,50
Holler im Glas 0,5l ... 3,50



PAGO & HAPPYDAY

Fruchtsäfte 0,2l: 3,80

Vitamin, Marille, Johannisbeer, Erdbeer

Mango, Ananas, Grapefruit, Preiselbeer, Kirsche, Banane, Tomate

Orangen - und Apfelsaft 2,70
Schweppes Bitter Lemon, Tonic oder Wild Berry 3,60



BIER vom Faß:

0,5 l Bier 4,60

0,3 l Bier 3,50

Radler 0,5 l 4,60

Radler 0,3 l 3,50

Helles Hefeweizen 0,5 l 4,80

0,3 l 3,70 0,2 l 3,50



Von der Flasche:

Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l 4,80

Hopfenweisse (8,2 % Vol) 0,5 l 5,40

Dunkles Bier - Doppelmalz 0,5 l 4,60

Schloßgold – alkoholfrei 0,5 l 4,60



Longdrinks:

♥ Bacardi Cola 4,00 ♥ Captain Morgan Cola 4,00

♥ Malibu Orange 4,00 ♥ Vodka Orange 4,00

♥ Vodka Lemon 5,60 ♥ Gin Tonic 5,60 ♥ Lillet blanc mit Wild berry 5,90

♥ Long Island Ice tea 9,90 ♥ Cuba Libre 5,90

♥ Likör 43 mit kaltem Milchschaum serviert 4,90

Alkoholfreie Cocktails:

Kiba

Cocktail aus Kirsch - & Bananensaft 4,60

Fitcocktail

Orangen- Ananassaft, Cocoscreme & Schlagobers 4,60

Wolke 7

Orangen- Ananassaft mit Maracuja, Zitrone & Grenadine
mit Zuckerwatte serviert 4,90

Hello Kitty

Erdbeersaft mit Sahne & Cocos verfeinert
mit Zuckerwatte serviert 4,90

Baby Mojito

Alkoholfreier Minze- Limetten Cocktail 4,90

Schlumpf

Zitronenlimonade mit Blue Curacao Sirup 3,40 **Exotic Colada**
Ananas, Banane, Maracujasirup, Orangensaft & Kokosmilch 5,40

Cocktails

Pina Colada 6,90

Ananas, Cocoscrème, Bacardi, Schlagobers

Whiskey Cocktail 7,90

Jack Daniel's, Amaretto, Rum 80%, Marillensaft

Solero 6,90

Mangosaft, Vodka, Grenadine

Flying Kangoru 6,90

Ananas, Cocoscrème, Bacardi, Vodka, Galliano, Schlagobers

Ladykiller 6,90

Grafefruitsaft, Campari, Amaretto, Grenadine

Mai Tai 6,90

Ananassaft, Cointreau, Rum, Mandelsirup

Sex on the beach 6,90

Ananassaft, Preiselbeersaft, Pfirsichlikör, Vodka

Swimming Pool 6,90

Ananassaft, Vodka, Blue Curacao, Cocoscrème, Schlagobers



Kaffee & Tee:



Verlängerter 2,90

Kleiner Brauner 2,70

Großer Brauner 4,20

Kännchen Kaffee 4,90

Espresso macchiato 2,90

Cappuccino 3,50

Latte macchiato 3,60

Heiße Schokolade 2,90

Irish Coffee 7,40

NEU: Café Dalgona 4,50

Kühle Karamel Milch mit Kaffeeschaum



Glühwein oder Jagatee 4,90
Beides wird mit „Zuckerfeuer“ serviert

Schwarztee mit Zitrone,
Kamillen- Pfefferminz- Früchtetee 2,60

.. die gute Frühstücks Idee
Frühstück vom Buffet mit Kaffee 16,00
(08:00 – 10:30 Uhr)



Digestif :

Obstler 2,40
Marillenbrand ,Williams,
Enzian, Wacholder,
Grappa, Weinbrand 2,60
Himbeer, Haselnuss,
Zirnschnaps, Tequila 3,10
Vogelbeer 4,60
Cognac 4,90
Willi + Birne 3,20

Jägermeister, Fernet 2,80
Ramazzotti oder Averna auf Eis 3,20

Johnnie Walker, Jim Beam, Southern Comfort 3,30
Jack Daniels, Tullamor dew, Canadian Club Whiskey 3,90
Glenfiddich, Dimple 4,60

Amaretto di Soronno, Sambuca, Passoa

Kahlua, Baileys, Cointreau, Limoncello, Likör 43 3,20
Vodka Brause 3,00 B'52 3,50