



## Weihnachtskarte

# Burger und Spareribs

*Wir servieren alle Gerichte mit Cole Slaw und Potatoe Wedges*

*All Dishes are served with Cole Slaw and Spicy Potatoe Wedges*

<b>Bieramt Chili Cheese Burger</b> (CAGOLMNF) 200 g österreichisches Rindfleisch auf frischem Blattsalat mit Pfefferoni, Bacon-Jam und Cheddar Käse <i>200 g Austrian Beef on Lettuce with Bacon-Jam and Cheddar Cheese</i>	€14,80
<b>Bieramt Cheese Burger "Master double" – für den großen Hunger</b> (CAGOLMNF) 400 g österreichisches Rindfleisch auf frischem Blattsalat mit Bacon-Jam und Cheddar Käse <i>400 g Austrian Beef on Lettuce with Bacon-Jam and Cheddar Cheese</i>	€18,80
<b>Kansas City BBQ- Pulled Pork Burger</b> (CAGOLMNF) würziges Schweinefleisch mit Kansas City BBQ-Sauce auf Blattsalat und roten Zwiebeln <i>Southern Pulled Pork with Kansas City BBQ- Sauce on Lettuce with red Onions</i>	€14,80
<b>Jamaican Jerk Grilled Chickenburger</b> (CAGOLMNF) saftiges Hühnerfilet vom Grill mit frischem Blattsalat, spicy Jerk Dip, knusprigem Speck und Tomaten <i>Jamaican Jerk Grilled Chicken Breast with spicy Jerk Dip on Lettuce, Bacon and Tomato</i>	€13,90
<b>Bieramt Spareribs</b> (CGLMF) raffiniert gewürzt mit Bratkartoffeln, Knoblauch- und BBQ Sauce <i>marinated with our Housespices, fried Potatoes, Garlic- and BBQ Sauce</i>	€19,90
<b>Chili Spareribs</b> (CGLMF) feurig scharf mit Bratkartoffeln, Maiskolben, Knoblauch- und Salsa Sauce <i>hot and spicy with fried Potatoes, Corn on the Cob, Garlic- and Salsa Sauce</i>	€19,90
<b>Honig – Knoblauch Spareribs</b> (CGLMF) mit Bratkartoffeln, Knoblauch- und BBQ Sauce <i>Honey – Garlic, with fried Potatoes, Garlic- and BBQ Sauce</i>	€19,90
<b>Bieramt Triologie</b> (CGLMF) ein Trio unserer Spareribs, drei Saucen, Maiskolben und Bratkartoffeln <i>Three Slabs of our Spareribs, fried Potatoes, Corn on the Cob and three Sauces</i>	€30,90

Änderungen vorbehalten

Die Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und Steuern, exkl. Tip  
Die Legende zu den Allergenen Stoffen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte



# Bieramt Schmankerl

## Aus dem Suppentopf Soups

<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit hausgemachten Kräuterfrittaten oder Nudeln (CAGL) <i>Beef Broth with homemade sliced herbed Pancakes or Noodles</i>	€3,90
<b>Wiener Suppentopf</b> kräftige Rindsuppe mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch (CAGL) <i>Beef Broth with Vegetables, Noodles and boiled Beef</i>	€6,90
<b>Gulaschsuppe</b> hausgemacht, pikant, serviert mit einer Handsemmel (CAGHNF) <i>Gulash Soup homemade, spicy, served with a handmade Roll</i>	€6,90
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit knackigen Schwarzbrotcroutons (AG) <i>Creamy Garlic Soup with crispy dark Bread Croutons</i>	€4,90
<b>Rote Rübensuppe</b> mit einer Grießschnitte (ACGO) <i>Red Beet Soup with Semolina Cuts</i>	€4,30
<b>Maroniclesuppe</b> ein cremiger Wintergenuss mit Orangen parfümiert (CAGLO) <i>Cream of Chestnuts flavoured with Orange</i>	€4,90

## Warme und kalte Brote Open Face Sandwiches Hot and Cold

<b>Amtsbrod</b> getoastetes Roggenbrod mit Käse und Schinken überbacken (CAGOMF) <i>German Rye Bread with Ham and Cheese gratinated</i>	€7,90
<b>Speckbrod</b> deftiger Bauernspeck mit Pfefferoni und Zwiebelringen garniert (AMF) <i>Farmers Bacon on German Rye Bread with Mustard, Sweet Chilies and Onions</i>	€7,90
<b>Schweinsbrat'lbrod</b> Roggenbrod mit Schweinsbraten, Senf, Gurkerl und Kren (AOMF) <i>Roasted Pork on German Rye Bread with Mustard, Dill Pickle Horseradish</i>	€7,90

## Schmankerl Delicacy

<b>Emmentaler gebacken</b> mit Preiselbeerragout und Sauce Tartare (CAGLMF) <i>Breaded Swiss Cheese deep fried, with Cranberries and Tartare Sauce</i>	€10,90
<b>Käsespätzle im Pfandl</b> hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, dazu grüner Salat (CAG) <i>Homemade Speatzle with Mountain Cheese, served with green Salad</i>	€11,80
<b>Geröstete Knödel mit Ei</b> serviert mit grünem Salat (CAG) <i>Fried Bread Dumplings with Onions and Eggs, served with mixed green Salad</i>	€10,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Kürbiskernöl (CALM) <i>Deep fried breaded Chicken fingers with mixed Greens with Pumpkinseed Oil</i>	€13,90



## Klassiker

### Viennese Classics

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> knusprig gebacken mit Wiener Erdäpfelsalat (CALM) <i>Breaded and deep fried escalope from pork golden brown with Viennese Potato Salad</i>	€13,90
<b>Wiener Schnitzel vom Huhn</b> knusprig gebacken mit Wiener Erdäpfelsalat (CALM) (ALCO) <i>Breaded and deep fried escalope from chicken with Viennese Potato Salad</i>	€15,90
<b>Originales Wiener Schnitzel vom Kalb</b> knusprig gebacken mit Petersilerdäpfeln (CAG) <i>Original Breaded and deep fried escalope from veal with Parsley Potatoes</i>	€19,90
<b>Schopfsteak</b> 400g mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und zweierlei Saucen <i>Steak from Porkneck with stewed Onions, fried Potatoes and two Sauces</i>	€20,90
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Erdäpfel - Mayonnaisesalat (ACGFNO) <i>Cordon Bleu from pork with Mayonnaise – Potato Salad</i>	€16,10
<b>Bier-Amtsteller</b> Bauern Geselchtes, Schweinsschopf, Blunzenradl, Sauerkraut und Semmelknödel (CAGOL) <i>Smoked Pork, roasted Porkneck, Bloodsausage with Sauerkraut and Bread Dumpling</i>	€14,70
<b>Wildschweingulasch</b> mit Nockerl und Preiselbeeren (ALCO) <i>Wild Boar Stew with buttered dumplings and cranberries</i>	€16,90
<b>Rehragout</b> mit Kroketten und Preiselbeeren (ALCO) <i>Venison Stew with Croquettes and cranberries</i>	€18,90
<b>Schweinslungenbraten</b> in Pfeffersauce mit Kroketten (ACGMO) <i>Pork tenderloin in pepper Sauce with Croquettes</i>	€19,90
<b>Bratwürstelplatte für 2 Personen</b> Waldviertler, Burenwurst, Käsekrainer, Bierbratwurst Bratkartoffeln, Sauerkraut, Senf und Kren <i>A plate of mixed Sausages with fried Potatoes, Sauerkraut, mustard and horseradish</i>	€24,90
<b>Hühnerbrust Bieramt</b> gefüllte Hühnerbrust im Speckmantel mit einer Käsefüllung, in einer hausgemachten Käsesauce und Kroketten (ACGM) <i>Chicken Breast filled with Cheese, in a Bacon Coat with a Cheese Sauce and Croquettes</i>	€17,90
<b>Rindsgulasch groß</b> mit Semmelknödel (AL) <i>Beef Gulasch large, with Bread Dumpling</i>	€14,90
<b>Gekochtes Tafelstück</b> mit Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren (CGOL) <i>Boiled Beef with Hashbrown Potatoes, Apple-Horseradish Sauce and Chives Dip</i>	€18,90
<b>Zander serbische Art</b> mit gebratenem Gemüse und Petersilerdäpfeln (DAG) <i>Pike Perch Serbian Style with Parsley Potatoes and smothered Vegetables</i>	€19,90
<b>Scholle gebacken</b> mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat (CDGALM) <i>Golden fried Plaice served with Potatoe Salad with Mayonnaise</i>	€15,90

### Für unsere jüngsten Gäste

### For our Youngsters

<b>Wickie Teller</b> Eiernockerl mit grünem Salat (CA) <i>Spaetzle with Egg served with mixed green Salad</i>	€5,90
<b>Snoopy Teller</b> Kinder Wiener vom Schwein mit Potatoe Wedges und Ketchup (CALM) <i>Breaded and deep fried Escalope from pork with Potatoe Wedges and Ketchup</i>	€7,90

Änderungen vorbehalten

Die Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und Steuern, exkl. Tip  
Die Legende zu den Allergenen Stoffen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte



# Salate und Beilagen

## Salads and side Dishes

<b>Erdäpfelsalat</b> (LM) <i>Potatoe Salad</i>	€3,90
<b>Gemischter Salat</b> (OLMF) <i>Mixed Salad</i>	€4,50
<b>Grüner Salat</b> (O) <i>Green Salad</i>	€3,60
<b>Krautsalat</b> (O) <i>Cabbage Salad</i>	€3,60
<b>Warmer Krautsalat mit Speck</b> (O) <i>Warm Cabbage Salad with Bacon</i>	€3,90
<b>Hausgemachte Spätzle</b> (CAG) <i>Homemade Spaetzle</i>	€4,50
<b>Petersilerdäpfeln</b> (G) <i>Parsley Potatoes</i>	€3,80
<b>Sauerkraut</b> (AL)	€3,90
<b>Kroketten</b> (ACG) <i>Croquettes</i>	€3,80
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried Potatoes</i>	€3,80
<b>Potatoe Wedges</b>	€3,80
<b>Reis</b> (G) <i>Rice</i>	€3,80
<b>Semmelknödel</b> (CAPG) <i>Bread Dumpling</i>	€3,60
<b>Knoblauch, Salsa oder BBQ-Sauce</b> (CGMF) <i>Garlic-, Salsa- or BBQ-Sauce</i>	€1,40
<b>Senf, Ketchup oder Mayonnaise</b> <i>Mustard, Ketchup, Mayonnaise</i>	€0,90
<b>Ofenfrisches Gebäck</b> (AGHNF) <i>Assorted freshly baked Rolls</i>	€1,80
<b>Riesen Brezen</b> (ANF) <i>Large Pretzel</i>	€3,80

## Dessert

### A sweet Ending

<b>Marille Palatschinken</b> 2 Stück, frisch aus der Pfanne (CAG) <i>Apricot Pancakes, two pieces</i>	€5,90
<b>Holunder -Mohn Palatschinken</b> 2 Stück, frisch aus der Pfanne (CAG) <i>Pancakes, two pieces filled with plum Jam</i>	€6,90
<b>Eis-Palatschinken</b> 2 Stück, frisch aus der Pfanne (CAGFEH) <i>Two Pancakes filled with Vanilla icecream and topped with Chocolate Sauce</i>	€7,80
<b>Mohr im Hemd</b> hausgemachter luftig warmer Schokokuchen mit Schokoladensauce (CAGHF) <i>Homemade Chocolate Cake with Chocolate Sauce and Whipped Cream</i>	€6,90
<b>Kastanienreis</b> mit Rum und Vanille aromatisiert, garniert mit Zwetschken & Schlagobers (GHO) <i>Chestnut Püree flavored with Rum and Vanilla and whipped Cram</i>	€6,50
<b>Wintertraum</b> Vanille und Schokoladeneis mit aromatisierenden Kastanienreis (GHO) <i>Vanilla and Chocolate Ice Cream, Chestnut Püree, Redwine Plums and Whipped Cream</i>	€7,20

Änderungen vorbehalten

Die Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und Steuern, exkl. Tip  
Die Legende zu den Allergenen Stoffen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte