



# Liebe Gäste!

**Wir freuen uns sehr, Sie bei uns Willkommen zu heißen!**

**Verbringen Sie einige schöne Stunden in unserem Restaurant und lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken kulinarisch verwöhnen.**

**Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen. Bitte haben Sie dafür Verständnis und genießen inzwischen vielleicht einen unserer Aperitifs.**

**Tischreservierungen nehmen wir gerne telefonisch entgegen unter:**

** Telefonnummer: +43 676 / 33 68 926**

**Alle Gerichte auch gerne zum Mitnehmen!**

**Unsere Gaststube bietet sich auch für Familienfeste und Betriebsfeiern für bis zu 50 Personen an.**

**Druckfehler, Irrtum und Änderungen vorbehalten!**

**Kartenzahlung ab € 20,-**

ZWEIERLEI AM SEE



## Liebe Gäste!

**Aufgrund der neuen EU Informationsverordnung Nr. 1169/2011 des neuen Allergene Gesetzes sind wir dazu verpflichtet, Sie darüber zu informieren, das "alle" unsere Gerichte und Getränke die Allergenen Stoffe 1-14 (A-R) erhalten!**

**Sollten sie eine Allergie haben, teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit, sodass wir mit unserem Küchenchef Rücksprache halten und dies zu berücksichtigen können.**

**Danke für Ihr Verständnis!**

**Kartenzahlung ab € 20,-**



# Aperitifs

<b>Campari Soda</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>4cl</b>	<b>5,60</b>
<b>Prosecco</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,00</b>
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette)	<b>0,25l</b>	<b>6,70</b>
<b>Aperol mit Prosecco</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,80</b>
<b>Aperol mit Wein</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,20</b>
<b>Zweierlei Spritzer</b> (Lillet, Schweppes White Peach)	<b>0,25l</b>	<b>6,60</b>
<b>Südsee Spritzer</b> (Lillet, Schweppes Wild berry, Himbeeren)	<b>0,25l</b>	<b>6,70</b>
<b>Finlandia Spritz Cucumber</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,50</b>
<b>Finlandia Spritz Wildberry</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,50</b>
<b>Night Secco Mango Cocktail</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,50</b>

## TIROLIKUM

<b>Ingroni Spritz Tonic</b> (Ingroni, Mediterranen Tonic)	<b>0,25l</b>	<b>8,00</b>
<b>Alpari Spritz Tonic</b> (Alpari, Mediterranen Tonic)	<b>0,25l</b>	<b>8,00</b>
<b>Tirolikum gin Tonic</b>	<b>0,25l</b>	<b>12,90</b>
<b>Elixier (Edelkräuter Likör)</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,20</b>

## Alkoholfreie Aperitifs

<b>Prosecco Alkoholfrei</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,00</b>
<b>Alperol-Prosecco Alkoholfrei</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,60</b>
<b>Campari Alkoholfrei</b>	<b>4cl</b>	
<b>mit Soda</b>		<b>4,90</b>
<b>mit Orangensaft</b>		<b>5,60</b>
<b>Hugo Alkoholfrei</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,70</b>

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

**Kartenzahlung ab € 20,-**



# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Coca Cola Zero Flasche	0,33l	3,90		
Fanta	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Spezi	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Sprite Flasche	0,33l	3,90		
Almdudler Flasche	0,33l	3,90		
Rauch Eistee Pfirsich / Zitrone	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder	0,33l	2,90	0,5l	3,60
Rhabarber gespritzt Flasche	0,33l	3,90		
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mango, Maracuja	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mango, Maracuja <u>gespritzt</u>	0,3l	3,40	0,5l	4,60
Red Bull	0,25l	4,30		
Bitter Lemon Flasche	0,2l	3,60		
Tonic Water Flasche	0,2l	3,60		
<u>Mineralwasser Römerquelle</u>				
Prickelnd / Still	0,33l	3,80	0,75l	6,10

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,40	Heiße Schokolade mit Sahne	4,90
Kanne Kaffe	5,90	Chai Latte	4,50
Espresso	2,70	Tee mit Zitrone	3,40
Espresso Macchiato	3,10	Tee mit Rum	2cl 4,90
Doppelter Espresso	4,30	Bio Tee Pyramide	3,20
Cappuccino	3,90	Englisch Breakfast, Fruit Melody	
Latte Macchiato	4,60	Sound of the Alps, Cool Peeper-	
Heiße Schokolade	4,20	mint, Ginger Lemon	

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

# Bier

Augustiner vom Fass	0,3l	3,80	0,5l	4,80
Saurer Radler	0,3l	3,30	0,5l	4,40
Alkoholfreies Bier			0,5l	4,90
Gösser Naturradler	0,3l	4,00	0,5l	4,90
Paulaner Weizen Hell			0,5l	4,90
Paulaner Weizen Dunkel			0,5l	4,90
Paulaner Weizen Alkoholfrei			0,5l	4,90

# Weine

## Rotwein

Glatzer Göttlicher Zweigelt (trocken)	1/8l	3,80	1/4l	6,90
Burgtal Lambrusco Rosso lgp Frizzante (lieblich)	1/8l	3,60	1/4l	6,70

## Weißwein

Baumgartner Grüner Veltliner (trocken)	1/8l	3,90	1/4l	7,50
Oskar Hager Riesling (trocken)	1/8l	4,10	1/4l	7,90

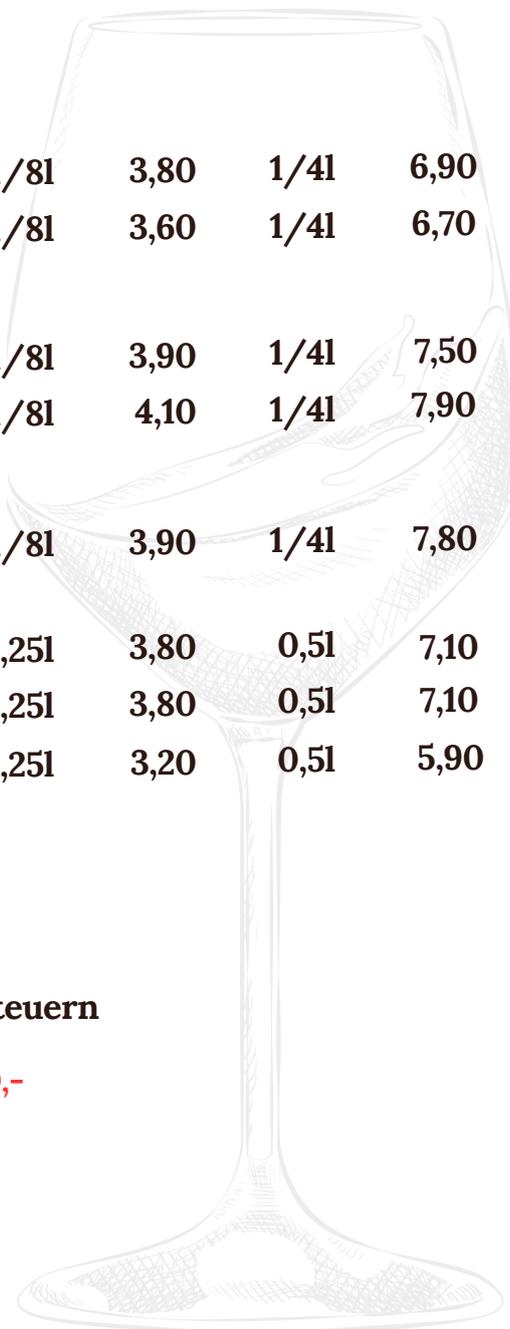
## Rosé Wein

Rosa Rot Blaufränkisch Rosé (trocken)	1/8l	3,90	1/4l	7,80
---------------------------------------	------	------	------	------

Weißwein Gespritzt	0,25l	3,80	0,5l	7,10
Rotwein Gespritzt	0,25l	3,80	0,5l	7,10
Sommerlicher Spritzer	0,25l	3,20	0,5l	5,90

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

**Kartenzahlung ab € 20,-**



# Flaschenweine

## **Salzl Chardonnay Selection**

Salzl Seewinkelhof, Illmitz, trocken, 13%, 2022

**25,00**

## **Sauvignon Blanc Sunki**

aus der Südsteiermark, trocken, 12%, 2022

**29,00**

## **Reeh Zweigelt Zweifellos**

Hannes Reeh, Andau, trocken, 13%, 2021

**30,00**

## **Allacher Golser Merlot**

Allacher Vinum Pannonia, Gols, trocken, 14.5%, 2021

**30,00**

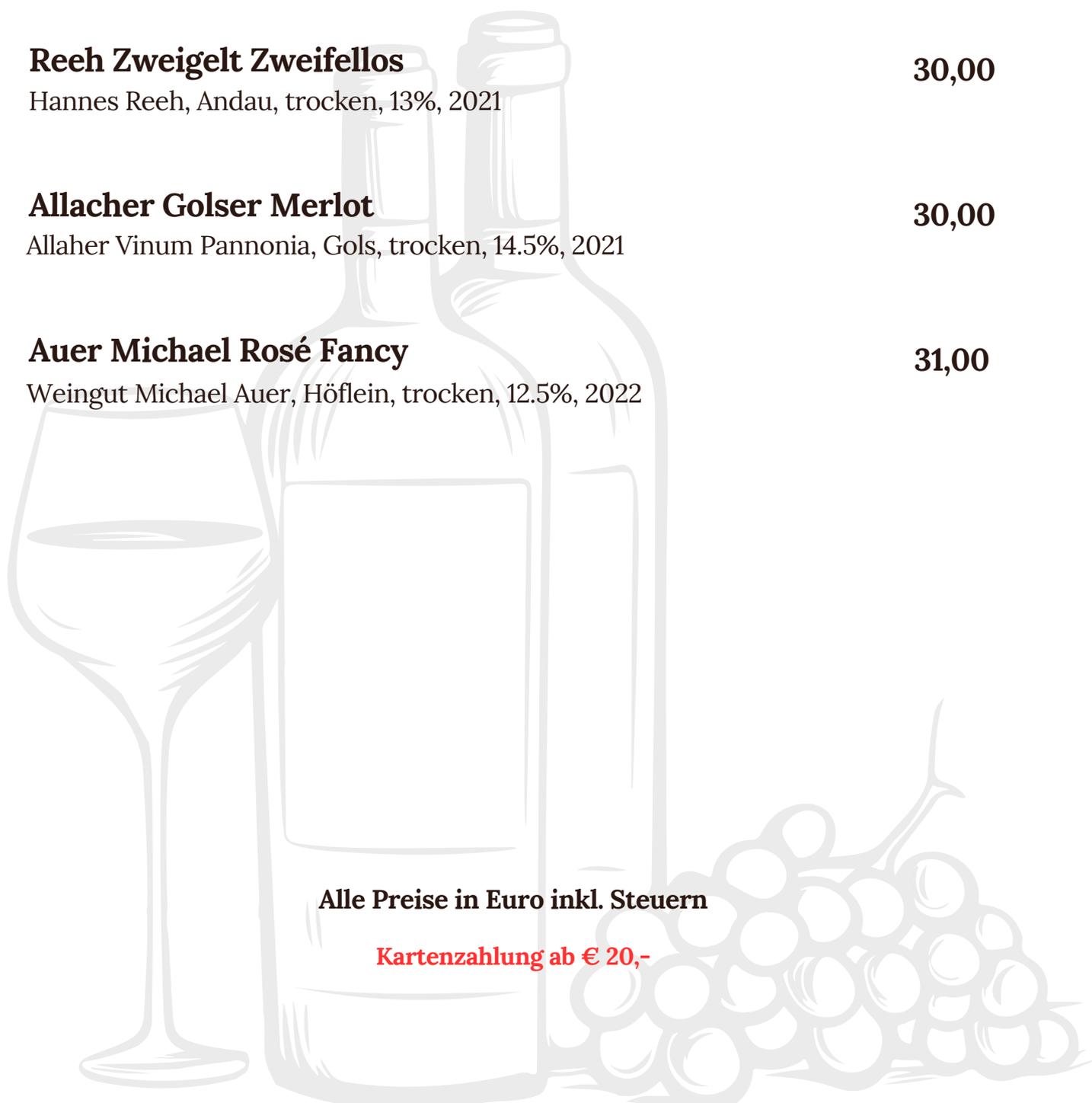
## **Auer Michael Rosé Fancy**

Weingut Michael Auer, Höflein, trocken, 12.5%, 2022

**31,00**

**Alle Preise in Euro inkl. Steuern**

**Kartenzahlung ab € 20,-**



# Vorspeisen und hausgemachte Suppen

<b>Fruchtig frische Tomatensuppe</b> 	5,90
mit Crème fraîche-Nockerl 	
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	6,40
mit Croutons und Kräutern 	
<b>3 Stk. in Knoblauch-Chili-Öl gebratene Garnelen</b>	11,90
mit ofenfrischen Baguette	
<b>3 Stk. Bruschetta nach traditioneller Art</b>	7,20
Tomatenwürfel, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch 	
<b>3 Stk. Bruschetta nach Art des Hauses</b> 	8,20
Tomatenwürfel, Olivenöl, Basilikum, Parmesan, Rucola und Knoblauch	
<b>Im Ofen gebackener Hirtenkäse</b>	9,80
mit Tomatensauce, Zwiebeln, Pfefferoni und einem ofenfrischem Baguette	
<b>Hausgemachtes Knoblauchbaguette</b>	4,50

## Salate

<b>Gemischter saisonaler Salat</b>	6,80
<b>Saisonaler Salatteller <u>wahlweise:</u></b>	
- mit saftigen gegrillten Putenstreifen	17,60
- mit zartrosa gebratenen Scheiben von der Rinderhüfte und Parmesan	20,40
- 5 Stk. gebratene Garnelen	20,90

**Alle unsere Salate werden mit Kerne verfeinert und mit hausgemachtem Balsamico-Dressing serviert.**

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

**Kartenzahlung ab € 20,-**

# Vegetarische Gerichte

<b>Risotto</b> (auf Wunsch vegan) 	<b>12,90</b>
mit geröstetem saisonalem Gemüse, Rucola-Pesto und Parmesan	
<b>Traditionelle Tiroler Käsespätzle</b>	<b>13,40</b>
mit Zwiebeln, würzigem Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebeln	
<b>Geröstetes Gemüse auf Cremepolenta</b>	<b>13,00</b>
mit frischem Kräutern, herzhaftem Hirtenkäse und Nüssen	

## FrISCHE Nudeln

Jede Portion Nudeln wird auf Bestellung gekocht, mit Liebe zubereitet und mit **Parmesan** garniert!

<b>“Aglio, Olio e Peperoncino”</b> (auf Wunsch scharf)	<b>13,60</b>
mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Pfefferoni	
<b>“Nach Art des Hauses”</b>	<b>14,90</b>
mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Ei-Sahnesauce	
<b>“Pomodoro”</b>	<b>11,90</b>
in fruchtiger Sauce aus gewürfelten Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
<b>“Frutti di Mare”</b>	<b>19,90</b>
mit Weißwein abgelöschte und in Knoblauchbutter geschwenkte Meeresfrüchte und Garnele, mit saisonalem Gemüse, Pfefferoni und Kräutern	
<b>“Garnelen”</b>	<b>20,20</b>
in Olivenöl gebraten, mit Weißwein abgelöscht und in Cocktailtomaten-Ragout mit Rucola serviert	
<b>Extra Portion Parmesan</b>	<b>1,00</b>

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

# Grill und Pfand'l Gerichte

**Zwiebelrostbraten (ca200g) rosa gebraten** 25,90  
von der Rinderhüfte an Zwiebel-Rotweinsauce, dazu Speckbohnen,  
gebratene Kartoffeln und Röstzwiebeln

**Grillvariation des Hauses** 24,90  
Rinderhüfte, Putenbrust, Schweinerücken, Würstel, Speck,  
Grillgemüse, frische Pommes, Bratensauce und Kräuterbutter

**Schnitzel nach Wiener Art**  
vom Schwein mit frischen Pommes, Preiselbeeren und Zitrone 16,90  
von der Pute mit frischen Pommes, Preiselbeeren und Zitrone 17,60

**Cordon Bleu vom Schwein** 18,90  
gefüllt mit Gewürzschinken und Edamer, dazu Petersilienkartoffeln,  
Preiselbeeren und Zitrone

**Hausburger (ca. 180g Rohgewicht, 100% Rindfleisch)** 16,80  
belegt mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Käse,  
Speck und hausgemachter Sauce, dazu frische Pommes und Ketchup  
empfohlen wird medium gegrillt!

Portion Ketchup, Mayonnaise 0,50

Beilagenänderung auf Pommes 1,50

Portion Preiselbeeren 0,80

**Wir bieten wöchentlich ein wechselndes Fischgericht an.**

**Fragen Sie dazu bitte unsere Bedienung!**

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

**Kartenzahlung ab € 20,-**

# Hausgemachte Pizzen Klassiker

**Marinara** 8,50

Tomatensauce, Oregano und Knoblauch

**Margherita** 9,90

Tomatensauce, Mozzarella

**Prosciutto** 12,10

Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken

**Funghi** 11,00

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons

**Regina** 12,90

Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, frische Champignons

**Salami** 12,60

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

**Diavolo** 13,20

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami

**Tonno** 13,60

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Mais

**Vegetaria** 13,40

Tomatensauce, Mozzarella, saisonales Gemüse

**Zweierlei** 13,90

Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, Salami, frische Champignons, Pfefferoni, Zwiebeln

<b>Extras:</b>	<b>Gemüsesorten</b>	<b>1,00</b>
	<b>Schinken, Salami</b>	<b>1,50</b>
	<b>Scharfe Salami</b>	<b>2,00</b>
	<b>Knoblauchöl</b>	<b>0,50</b>
	<b>2. Teller</b>	<b>0,50</b>

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

# Hausgemachte Pizzen Spezial

<b>Spinaci</b>	13,20
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Hirtenkäse, Tomatenscheiben, Knoblauch	
<b>Parma</b>	15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Tomatenwürfel	
<b>Frutti Di Mare</b>	14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Sardellen	
<b>Hawai</b>	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, Ananas	
<b>Rustika</b>	13,80
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami, Zwiebel, Ei	
<b>Südsee</b>	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, frische Champignons Artischocken, Pfefferoni	
<b>Napoli</b>	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano	
<b>Quattro Stagioni</b>	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, frische Champignons Artischocken, Salami	

<b>Extras:</b>	<b>Gemüsesorten</b>	<b>1,00</b>
	<b>Schinken, Salami</b>	<b>1,50</b>
	<b>Scharfe Salami</b>	<b>2,00</b>
	<b>Knoblauchöl</b>	<b>0,50</b>
	<b>2. Teller</b>	<b>0,50</b>

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

# Dessert

## Eis-Palatschinke

ein Stück gefüllt mit Vanilleeis, dazu Sahne, Schokoladensauce und Mandeln

6,60

zwei Stück gefüllt mit Vanilleeis, dazu Sahne, Schokoladensauce und Mandeln

9,60

## Dessert des Tages

# Eiskarte

## Eine Kugel Eis nach Wahl

1,60

## Gemischtes Eis

drei Kugeln mit Sahne

5,50

ohne Sahne

4,80

## Heiße Liebe

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

7,60

## Coupe Dänemark

7,20

drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

## Bananensplit

7,90

drei Kugeln Eis mit Sahne, Mandeln und Schokoladensauce

## Kinderbecher

4,50

zwei Kugeln Eis mit Smarties, Schokoladensauce und Sahne

## Eiskaffee gerührt

7,00

serviert mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

## Sorbent mit einem Schuss Prosecco

3,90

(auch alkoholfrei möglich)

eine Kugel Sorbet mit einem Schuss Prosecco aufgegossen

## Affogato

4,30

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Extra: Sahne

0,70

Schokosauce

0,50

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

# Schnäpse 2cl

## Prinz:

Alte Marille, Alte Erdbeere, Alter Apfel 2cl 3,80

Alte Birne, Alte Haselnuss 2cl 3,80



Marille 2cl 2,90

Birne 2cl 2,90

Nuss 2cl 2,90

Obstler 2cl 2,70

Zirbe 2cl 3,00

## Liköre

Baileys 2cl 3,00

Frangelico 2cl 3,00

Ramazotti 2cl 3,00

## Spirituosen

Bacardi Cola 4cl 6,40

Absolut Vodka Orange 4cl 6,40

Jack Daniel's Cola 4cl 6,90

Diplomantico 2cl 4,80

Grappa 2cl 4,00

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

# Kindergerichte

Chicken Nuggets (5 Stück) 7,60

Frische Nudeln mit Tomatensauce 7,30

Ein Paar Grillwürstel 7,50

Kinderschnitzel nach Wiener Art 7,90

Fischstäbchen 7,50

Portion Pommes 5,30

Marillenpalatschinken (2 Stück) 7,00

Zu unseren Kindergerichten servieren wir wahlweise frische Pommes, oder Butterkartoffeln, sowie eine kleine Überraschung!

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

# Nachmittagskarte (14:00-17:00 Uhr)

<b>Knoblauchcreme Suppe</b>	6,40
mit Croutons und Kräutern 	
<b>Fruchtig frische Tomatensuppe</b> 	5,90
mit Crème fraîche-Nockerl 	
<b>Bruschetta nach Art des Hauses</b>	8,20
Tomatenwürfel, Olivenöl, Basilikum, Parmesan, Rucola und Knoblauch 	
<b>3 Stück in Knoblauch-Chili-Öl gebratene Garnelen</b>	11,90
mit ofenfrischen Baguette	
<b>Im Ofen gebackener Hirtenkäse</b>	9,80
mit Tomatensauce, Zwiebeln, Pfefferoni und einem ofenfrischem Baguette	
<b>Gemischter Salat</b>	6,80
<b>Salatteller mit saftigen gegrillten Putenstreifen</b>	17,60
<b>Traditionelle Tiroler Käsespätzle</b>	13,40
mit Zwiebeln, würzigem Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebeln	
<b>Portion Pommes mit Ketchup und Mayonaise</b>	5,30
<b>Knoblauchbaguette</b>	4,50

## PIZZA

<b>Marinara</b>	(Tomatensauce, Oregano und Knoblauch)	8,50
<b>Margherita</b>	(Tomatensauce, Mozzarella)	9,90
<b>Prosciutto</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken)	12,10
<b>Salami</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, Salami)	12,60
<b>Tonno</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Mais)	13,60
<b>Hawai</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, Ananas)	12,90
<b>Napoli</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano)	12,50
<b>Funghi</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons)	11,00
<b>Vegetaria</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, saisonales Gemüse)	13,40
<b>Regina</b>	(Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, frische Champignons)	12,90

## Kuchen

<b>Apfelstrudel / mit Sahne</b>	4,90	5,60
<b>Marillenkuchen / mit Sahne</b>	3,90	4,60

Alle Preise in Euro inkl. Steuern  
Kartenzahlung ab € 20,-



# Liebe Gäste!

Ihre Meinung zählt!

Wir freuen uns über Ihr Feedback!

Lassen Sie uns gerne eine Bewertung bei Google oder Tripadvisor da.

SCAN  
ME!  
»»



Zweierlei am See



zweierlei\_am\_see

ZWEIERLEI AM SEE