

DIE RAFFEL-SPEISEKARTE

Werfen Sie einen Blick in unsere köstliche Speisekarte

BISTRO-GERICHTE

Handgeschnittene Steakpommes mit 2 Saucen (Ketchup & Knoblauchdip) G	€ 3,90
Raffel's Beef Burger mit Pommes frites und 2 Saucen A, C, F, G, O, P	€ 8,50
Chicken Burger mit gebackenem Hühnerfilet, Salatgarnitur und Pommes frites, 2 Saucen A, C, F, G, O, P	€ 8,50
Vegi Burger mit Rucola- und Blattsalat, Zaziki, gegrilltem Schafskäse, Tomaten, Zwiebel, Pommes frites, Knoblauchdip A, C, G, O, P	€ 7,90
Country Burger mit pikanter Tomatensauce, Blattsalat, Mais, Rückensteak vom Schwein, Schmelzkäse, Pfefferoni und Pommes frites A, C, F, G, P	€ 10,50
Gourmet Burger mit Mayonnaise und Dijon-Senf, Blattsalat, Filet von der Pute, Charlotten, Spiegelei, süß-sauren Gurken und Pommes frites A, C, F, G, M, O, P	€ 10,50
Unsere Spezialsaucen zum Burger: Grillsauce & Knoblauchdip G, L, M, O	
Chicken-Wrap mit knackigen Salaten, gegrillten Hühnerstreifen und Cocktailsauce A, G, O, P	€ 9,50
Vegi-Wrap mit gegrilltem Gemüse, Büffel-Mozzarella, Salat und Knoblauchsauce G, M, O	€ 7,90
Wokpfanne mit asiatischem Gemüse und Reis mit Hühnerbruststreifen mit Rindfleisch ohne Fleisch L, N, O	€ 11,00 € 14,00 € 9,00
Club Sandwich (gegrilltes Hühnerfilet auf Toast, Cocktailsauce, Blattsalat, Tomaten, Rührei und Pommes frites) A, C, G	€ 11,50
Steinpilzrahmtagliatelle mit gehobeltem Parmesan A, G	€ 11,50
Penne mit Ricotta, Basilikumpesto, Broccoliröschen und gegrillten Hühnerbruststreifen A, C, G	€ 9,00, € 12,00
Grüne Nudeln „Alfredo“ mit Rohschinken, Käse und Obers A, C, G	€ 11,00

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken vom Schwein mit Erbsenreis oder Pommes frites vom Kalb mit Erbsenreis oder Pommes frites A, C, G, O	€ 9,60 € 16,50
Hühnerbrust gefüllt mit Parmaschinken und Frischkäse, dazu Spinatrahmspaghetti A, C, G	€ 15,50
Zanderfilet vom Neusiedlersee mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Gemüse und Paprikadip A, D, G	€ 19,00
Schweinsmedaillons à la Provence (mit Weinrahmsauce und Schwammerln, in der Pfanne serviert) mit Zupfnockerln A, C, F, G, L, O, P	€ 17,00
Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln A, G, L, M, O	€ 19,00
Tagliata vom Kalb mit Rucola, Kapern, Pinienkernen und Parmesan, dazu knusprige Kartoffeln A, G, L, M, O	€ 21,00
Filetsteak vom Angusbeef gereift G, O	180 g € 20,00 240 g € 24,00
Saucen wahlweise: Kräuterbutter G, M, O € 2,00 Pfefferrahmsauce G, L, M, O € 2,00 Barbecue-Sauce E, F, G, H, L, M, N, O, P € 2,00 Schwammerlrahmsauce G, L, M, O € 4,00	
Beilagen nach Wahl: Pommes frites handgeschnitten G € 2,50 Rosmarinkartoffeln G € 2,50 Mediterranes Gemüse G, L € 3,00	

Allergeninformation für unsere Gäste

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Ei
D	Fische	E	Erdnüsse	F	Soja
G	Milch und Laktose	H	Schalenfrüchte (Nüsse)	L	Sellerie
M	Senf	N	Sesam	O	Sulfite
P	Lupinen	R	Weichtiere		

Alle Preisangaben in Euro und inklusive aller Abgaben und Steuern. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

DIE RAFFEL-GETRÄNKEKARTE

Werfen Sie einen Blick in unsere Getränkearte

Aperitif		
Glas Prosecco extra dry		€ 4,20
Glas Uhdler-Frizzante		€ 4,20
Glas Blaufränkisch-Frizzante		€ 4,20
Glas Prosecco mit Pfirsichmark		€ 4,20
Glas Prosecco mit Erdbeernektar		€ 4,20
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup		€ 4,20
Vermouth hausgemacht süß/trocken	1/16 Ltr.	€ 3,50
Campari Orange oder Soda		€ 3,50
Glas Gelber Muskateller	1/8 Ltr.	€ 4,80

Unsere Sommerempfehlung

Hugo mit Wein / mit Frizzante	€ 3,20 / € 4,50
Aperol Spritz mit Wein	€ 3,20
Veneziano mit Prosecco	€ 4,50

Offene Weißweine von der 0,7Ltr. Flasche, 2013

1/8 Schankwein von der Literflasche	€ 1,90
1/8 Welschriesling Klassik Platzer, Tieschen oder Ulrich	€ 3,20
1/8 Weißburgunder Ulrich, St. Anna	€ 3,50
1/8 Sauvignon Blanc, Ulrich, St. Anna	€ 3,80
1/8 Chardonnay (Morillon) Platzer, Tieschen	€ 3,80
1/8 Gelber Muskateller Tement, Gamlitz	€ 4,80
1/8 Grüner Veltliner Mayr, Dross Kremstal	€ 3,50
1/8 Rheinriesling Mayr, Dross Kremstal	€ 3,50
1/8 Auslese Tschida, Ilmitz Angerhof	€ 4,00

Obstsäfte von unseren regionalen Bauern

Erdbeer-, Pfirsich-, Johannisbeersaft, Apfelsaft naturtrüb,		
Apfelsaft gemischt mit Uhdlertraubensaft	0,25 l	€ 2,50
gespritzt	0,25 / 0,5 l	€ 2,20 / € 3,40
mit Leitungswasser	0,25 / 0,5 l	€ 1,80 / € 3,00
Soda mit Holunderblütensirup	0,25 / 0,5 l	€ 1,50 / € 3,00

Alkoholfreie Getränke

Soda	0,25 l	€ 1,10
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l / 0,75 l	€ 2,00 / € 3,60
Coca Cola/Zero, Fanta, Sprite, Eistee, C-Saft	0,33 l	€ 2,50
Almdudler, Himbeerkracherl, Frucade	0,35 l	€ 2,50
Orangensaft	0,25 l	€ 2,50
Schwepes Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	€ 2,50
Red Bull/Red Bull sugarfree	0,25 l	€ 3,30

Schnäpse

Zwetschke, Birne, Obstler, Kirsche, Marille, Himbeer	2cl	€ 2,50
Weichsellikör	2cl	€ 2,50
Gölles Schnäpse: Williamsbirne, Alter Apfel, Alte Zwetschke	2cl	€ 6,90

Digestiv

Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Averna / mit Eis und Zitrone	2cl	€ 2,50 / € 3,50

Flaschenweine Weiß 0,7 l-Fl., 2017

Welschriesling Klassik Platzer, Tieschen oder Ulrich, St. Anna	€ 22,00
Weißburgunder Ulrich, St. Anna oder Scharl, St. Anna	€ 24,00
Sauvignon Ulrich, St. Anna	€ 24,00
Scheurebe Scharl, St. Anna	€ 24,00
Chardonnay (Morillon) Platzer, Tieschen	€ 24,00
Gelber Muskateller Tement, Gamlitz	€ 29,00
Gemischter Satz Lorenz, Jennersdorf 2017 hefevergoren	€ 26,00
Chardonnay Lorenz, Jennersdorf 2017 hefevergoren	€ 26,00
Grüner Veltliner Point Mayr, Dross Kremstal	€ 22,00
Rheinriesling Löss Mayr, Dross Kremstal	€ 22,00

Flaschenweine Rot 0,7 l-Fl.

Blaufränkisch Kopfensteiner, Eisenberg DAC, Deutsch Schützen 2015	€ 22,00
Blaufränkisch Lorenz, Tafelberg, Jennersdorf 2015	€ 22,00
Blaufränkisch Weber, Rentschen 2015	€ 22,00
Blaufränkisch Weber CENTAUROS, Deutsch Schützen 2015	€ 35,00
Cuvee Vinea Weber, Deutsch Schützen 2015	€ 35,00
Blaufränkisch Wallner DAC, Deutsch Schützen 2016	€ 22,00
Blaufränkisch Reserve, Wallner, Deutsch Schützen	€ 32,00
Cuvee Kentaur, Wallner, Deutsch Schützen 2013	€ 42,00
Blaufränkisch Namenlos, Wallner, Deutsch Schützen, 2009	€ 49,00
Blaufränkisch Reserve, Krutzler, Deutsch Schützen 2015	€ 39,00
Blaufränkisch Perwolff, Krutzler, Deutsch Schützen 2011	€ 60,00
Merlot Lorenz, Jennersdorf 2015	€ 29,00
Pinot Noir Lorenz, Jennersdorf, 2015	€ 32,00
Zweigelt, Leitner, Gols 2015	€ 23,00
Zweigelt, Leitner Altenberg, Gols 2012	€ 49,00
Sankt Laurent Dorflage, Pittnauer, Gols 2014	€ 32,00
Blaufränkisch Ried Weinberg, Wachter, Deutsch Schützen 2011	€ 32,00
Blaufränkisch Eisenberg Alte Reben, Wachter, Deutsch Schützen 2015	€ 55,00
Pinot Noir Preisinger, Gols 2012	€ 49,00
Pannobile Heinrich, Gols 2013	€ 42,00
Gabarinza G. Heinrich, Gols 2016	€ 55,00
Blaufränkisch Szapary, Schiefer, Welgersdorf 2013	€ 50,00
Blaufränkisch Reihburg Schiefer, Welgersdorf 2013	€ 75,00
Blaufränkisch Moric, R. Velich, Mittelburgenland 2015	€ 35,00
Blaufränkisch Moric Reserve, R. Velich, Mittelburgenland 2014	€ 32,00
Pannobile Pittnauer, Gols 2014	€ 45,00
Blaufränkisch Schönberger, Mörbisch am See 2012	€ 35,00

KLASSISCHE GERICHTE

VORSPEISEN UND SALATE

Carpaccio mit Rucola, Grana und Kapernbeeren G, M, O, P	€ 11,50
Sautierte Gänseleber auf glacierten Apfelscheiben mit Trüffelpuree klein (100g) € 16,00 groß (150g) € 25,00 G, O, P	
Blattsalat oder gemischter Salat nach Wahl mit Kernöl-, Joghurt-, Kräuter- oder Cocktaildressing F, L, M, N, O	€ 3,60
Vogel-Kartoffelsalat mit Ei, Kürbiskernen, Kernöl und gerösteten Schwarzbrotwürfeln mit Speck ohne Speck A, C, G, L, M, O	€ 6,30 € 5,50
Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade gebacken auf Sommersalaten mit Cocktaildressing A, C, G	€ 9,90
Weizer Schafkäse im Vulcanoschinkenmantel gebraten auf mariniertem Blattsalat G, O	€ 9,90
Riesengarnelen im Knuspermantel gebacken (4 Stk.) auf bunten Salaten mit Kräutersauce B, C, G	€ 13,90

SUPPEN

Klare Bouillon mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl L, P A, C A, C, G A, C, G, O	€ 3,20
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroustons A, G, M, O	€ 4,50
Burgenländische Krautsuppe mit Selchwürstel und Sauerrahm A, L, O	€ 5,50
Bauernschwammerlsuppe mit Heidensturz A, G, O	€ 5,50

KINDERGERICHTE

Kinder-Wiener mit Pommes frites und Ketchup A, C, G, O	€ 7,50
Nockerl mit Rahmsauce A, C, G, O	€ 5,50
Spaghetti mit Tomatensauce A, C, G, O	€ 5,50

DESSERTS

Torten nach Wahl	€ 3,40
Topfenstrudel mit Vanillesauce A, C, G, H, O, P	€ 4,20
Somlauer Nockerln mit Schokoladensauce und Schlagobers A, C, E, F, G, H, N, O	€ 5,50
Hausgemachte Sorbets frisch gerührt: Uhdlersorbet, Zitronensorbet, Mangosorbet pro Kugel € 1,50 mit Proseccoaufguss € 4,60 mit Vodkaaufguss € 4,60 O, P	
Hausgemachte Nussrahmdalken mit Erdbeer- und Schokoladensauce und Schlagobers A, C, E, H	€ 6,90