

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Spezi	0,30 l	€ 3,30	0,5 l	€ 4,60
Apfel- oder Johannisbeersaft				
Apfel-, Johannisbeersaft mit Leitungswasser	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,60
Apfel-, Johannisbeersaft mit Sodawasser	0,3 l	€ 2,60	0,5 l	€ 3,90
Himbeer-Wasser (Himbeersaft mit Leitungswasser)	0,3 l	€ 2,00	0,5 l	€ 2,90
Himbeer-Soda (Himbeersaft mit Soda)	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,70
Hollerwasser (Hollersaft mit Leitungswasser)	0,3 l	€ 2,00	0,5 l	€ 2,90
Hollersoda (Hollersaft mit Sodawasser)	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,70
Flasche Almdudler	0,33 l	€ 3,50		
Almdudler gespritzt			0,5 l	€ 4,00
Flasche Cola Light	0,33 l	€ 3,50		
Flasche Gasteinerwasser (sparkling)	0,33 l	€ 2,70		
Sodawasser	0,30 l	€ 1,80	0,5 l	€ 2,70
Soda Zitrone	0,30 l	€ 2,30	0,5 l	€ 3,40
Graukogel Quellwasser			0,5 l	€ 1,00

Bier

Kaiser Märzen vom Fass	0,30 l	€ 3,30	0,5 l	€ 4,30
Flasche Kaiser Märzen			0,5 l	€ 4,30
Gösser Natur Radler	0,30 l	€ 3,30	0,5 l	€ 4,30
Saurer Radler	0,30 l	€ 3,30	0,5 l	€ 4,30
Flasche Weihenstephaner Hefetrüb			0,5 l	€ 4,50
Flasche Weihenstephaner Dunkel			0,5 l	€ 4,50
Flasche Weihenstephaner Alkoholfrei			0,5 l	€ 4,50

Heisse Getränke

(Segafredo Kaffee)

Tasse Kaffee	€ 3,00
Kleiner Espresso	€ 2,60
Großer Espresso	€ 3,80
Capuccino mit Milchschaum	€ 3,50
Capuccino mit Schlagsahne	€ 3,70
Häferlkaffee (Tasse Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum)	€ 3,90
Tasse Tee (Schwarztee, Kamille, Pfefferminze, Waldbeer, Grüntee)	€ 2,60
Tasse heiße Zitrone	€ 2,80
Tasse Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,80
Tasse Glühwein	€ 5,00
Tasse Jägertee	€ 5,00
Zum Tee 2 cl Rum	€ 2,00
Zum Kaffee 2 cl Amaretto	€ 2,50

Schnäpse

2 cl

Obstler	€ 2,50
Marille, Willi, Zirbe, Jägermeister	€ 3,20
Vogelbeere, Enzian, Haselnuss	€ 3,50
Weinbrand Bouchet	€ 3,00
Rüscherl (Weinbrand mit Cola)	€ 3,50
Bacardi Cola	€ 3,90
Bombardino (heißer Eierlikör mit Schlag)	€ 5,00

Weine

Wir verabreichen Weine vom Weingut KOHL aus dem südlichen Weinviertel.

Gespritzter Weiss / Schankwein Grüner Veltliner	1/4 l	€ 3,20
Gespritzter Rot / Schankwein Zweigelt	1/4 l	€ 3,20
Sommerspritzer (1/8 Wein auf 1/2 Liter mit Soda)	1/2 l	€ 4,30
Aperolspritzer	1/4 l	€ 4,60

Weine

aus der Bouteile 0,75 Liter

• Grüner Veltliner, 2018 Alk. 11,5 % Vol	1/8 l	€ 3,30
Fruchtig, leicht exotische Aromatik, würzig am Gaumen, frisch und saftig im Abgang		
• Welschriesling, 2018 Alk. 12 % Vol	1/8 l	€ 3,30
Zart duftende Zitrusaromen, fein strukturierter Körper, harmonisches Säurespiel im Finish		
• Zweigelt, 2016 Alk. 13 % Vol	1/8	€ 3,30
Geschmackvolle Kirsch-Weichselfrucht, feine Würze, dicht, mit zarten Schoko-Röst-Nuancen, elegantes Tannin;		
• Blauburger, 2016 Alk. 13 % Vol	1/8	€ 3,30
Sehr fruchtbetont, animierende saftige Waldbeerenaromen, breitet sich am Gaumen wunderbar geschmeidig aus, samtig weiches Tannin;		
Bouteile sämtlicher Sorten	0,75 l	€ 20,00

Aus dem Suppentopf

(homemade soups)

Kräftige Rindsuppe wahlweise mit (*clear beef soup with:*)

- **Suppennudel und Gemüse** (noodles and vegetables) € 3,90 (A,C,F,G,L)
- **„Pongauer Kaspreßknödel“** (special cheese dumpling) € 4,90 (A,C,F,G,L)
- **Gebackene Tirolerknödel** (fried becon dumpling) € 4,90 (A,C,F,G,L)
- **„Graukogel Hüttenschüssel“** € 7,80 (A,C,F,G,L)
Suppennudel, Kaspreßknödel, Tirolerknödel, Gemüse
(noodles, chees dumpling, becon dumpling, vegetables)
- **Große Wiener Würstelsuppe** € 7,80 (A,C,F,G,L)
1 Paar Frankfurter, Suppennudel, Gemüse
(sausage, noodles and vegetables)

Hauptgerichte

(main dishes)

- Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“** € 12,80 (A,C,G)
wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes frites, Wildpreiselbeeren
(fried pork escalope „vienna style“ with potatoes or french fries, cranberries)
- Saftiger Schweinebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel** € 12,40
(roasted pork with cabbage and bread dumpling)
- Paar Grillwürstl mit Pommes frites und Ketchup** € 7,60 (C,M,P,L)
Grilled sausages with french fries and ketchup
- Gegrillte Schweinsbratwürste mit Speckkraut, Brot** € 8,90
Fried sausages with Sauerkraut and bread
- Gemüsegröstl mit grünen Salat und Spiegelei** € 9,20
Vegetable „Gröstl“ with green salad and fried egg
- Graukogel Kasnock'n mit grünen Salat** € 11,80 (C,G,A,F,L,M)
(cheese gnocci with green salad)
- Spaghetti Bolognese mit Parmesan** € 8,90 (A,C,L)
- Spaghetti vegetarisch** € 8,90

Kleine Gerichte

(snacks)

1 Paar Frankfurter mit Brot und Kren & Senf (boiled sausage mild tasting with mustard, bread and horseradish)	€ 4,50 (A,E,M,P)
1 Paar Debreziner mit Brot und Kren & Senf (boiled sausage with mustard, bread and horseradish)	€ 4,50 (A,E,M,P)
Hausgemachte Sulze mit Zwiebel, Brot und Kernöl (homemade jellied meat with onion, bread and „kernöl“)	€ 8,90 (A,C,F)
Gemischtes Jausenbrot mit Speck, Schinken und Käse, garniert (bread with cheese, ham, bacon)	€ 5,70 (A,E,H,M)
Portion Pommes frites / french fries	€ 4,50 (L)
Beilagen Salat / mixed salad	€ 4,50 (F,L,M)
Scheibe Brot / slice of bread	€ 0,50 (A)

Süßes als Nachtisch oder zum Kaffee

(sweets)

Hausgemachter Apfel oder Topfenstrudel (homemade strudel at your choice – apple or cream cheese)	€ 3,80 (A,C,E,G,S)
Portion Schlagobers / whipped cream or vanilla sauce	€ 1,00 (C,G)
Portion Vanillesauce / whipped cream or vanilla sauce	€ 1,20 (C,G)
Flaumige Topfenknödel mit Zwetschkenröster und Schlagsahne Cheese dumplings with stewed plums and whipped cream	€ 6,20 (A,C,E,G)

Auf Vorbestellung

(homemade soups)

Käse Fondue

mit Bauernbrot, mariniertes Gemüse
und einer Schüssel Blattsalate

€ 17,40 /Person (A,G,M,O)

mit Gasteiner Bauernspeck

€ 19,50 /Person

Ripperlessen

Saftige Ripperl wahlweise mit Pommes frites und Salat
oder mit Sauerkraut und Semmelknödel

€ 12,50 /Person

Das Graukogelteam wünscht Ihnen GUTEN APPETIT!
Preise inklusive aller Steuern und Abgaben.

