

**Sonntagmittag ab 11.30 Uhr geöffnet:**  
**Jedoch: NUR BRATENGERICHTE, frisch, oberste Qualität!**  
**Sonntagmittag bei uns keinerlei Wartezeit, weder 10 Minuten noch halbe Stunde!**

**Täglich: Kaffee & hausgemachter Käsekuchen nach Schlesischen Rezept!**  
**Bei schönem Radlfahrer-Wetter ab 14 Uhr geöffnet**  
**PS: Wir verwenden Spitzenkaffee...jede Bohne einzeln bei Bestellung frisch gemahlen – kein vorgebrühter & abgestandener Kaffee!!**

## **Aus unserem Suppentopf...**

**Großer Teller Hax`nsuppe:**  
**Kräftige, hausgem. Rinderkraftbrühe mit Haxenfetzen und Nudeln...die gibt Kraft! €9.--**

**Großer Teller Leberknödelsuppe auch als Vorspeise in der Suppentasse €8.-- / 4.50**

**Großer Teller feine Tomaten-Kräuter-Cremesuppe €8.-- / €4,50**

**Großer Teller Curryrahmsuppe €8.-- / €4,50**

**Käserahmsuppe groß €8.-- / €5.--**

**Mexikanisches Hackfleisch-Rahm-Con-Carne...**  
**mit Mais, Paprika, Kydney Bohnen, Zwiebeln, grüne Pfefferkörner, milde Pepperonis, Jalapenos, Ananas €10,50 Vorspeise €6.--**

## **Kleinerne Advisioren:**

**Speckkrautsalat klein €4,50 Gurkensalat klein €3,90**

**Grosser bunter Gartensalat:**  
**Bunt gemischte Salate, alle Salate frisch, nichts aus der Dose! Speckkrautsalat, Gurkensalat in Dillrahm, Bohnensalat, Möhren, Blaukrautsalat, Paprikastreifen, Kopfsalat in Sauerrahm-Kräuter-Dressing, €11.--**

**kleine Version, Beilagensalat €6.--**

**Tiroler Gröstl: Röstknödel mit Haxenfetzen, Zwiebeln und kleine Salatgarnitur €13,50**

**Röstknödel karamelisiert mit Apfelmus & Erdbeermarmelade €8,50**

**Stück Käsekuchen €3,90**

## *aus der Pfanne...*

*Spezialschaschlik: Streifen vom saftigen Schweinerücken, ganze- halbe Zwiebel, frische Paprika, Gurke, Pepperonis in unserer hausgemachten pikanten Rahmsauce aus dem großen Bräter, mit Pommes Frites €13.--*

## *Unsere amtlichen Braten...*

*Klassischer Schweinebraten mit Kloß und Sauerkraut, oder Speckkrautsalat €12,50*

*Zoiglbraten mit Zwiebeln in feinster dunkler Biersauce, Kloß & Sauerkraut oder Speckkrautsalat €13,90*

*Pfefferrahmbraten mit grünen Pfefferkörnern in feiner Cognac-Sahnesauce, mit Kloß oder Pommes und einen kleinen gemischten Salat €16,50 / ohne Salat €13,50*

*Zigeunerrahmbraten (milden und scharfe Pepperonis, Paprikastreifen, Zwiebeln, grüne Pfefferkörner, Ananas in fruchtig-pikant-scharfer Spezialrahmsauce ) mit Pommes oder Kloß und gartenfrischer Salat €16,50 / ohne Salat €13,50*

*Zweites, bzw. weiteres Besteck, aus dem Krügerl ziehen:*

*Spülen, polieren, wickeln & Serviette, wird bei uns mit €2,50 berechnet. Zwei Personen und nur ein Essen bestellen, usw. und sofort: brauchen sich gar nicht hinsetzen, nehmen wir von vornherein nicht an. Wir sind Dienstleister und nicht das Hilfswerk.*

## **...Currywürste**

**...alle Saucen hausgemacht, oberste Restaurantqualität der gehobenen Küche, frische Pommes, keine gefrorenen! Daher Qualität hat seinen Preis!**

**Tomaten-Currywurst  
mit reiner, feiner Tomatencremsauce und Pommes € 9,50**

**Die Klassische  
mit Tomaten-Currysauce und Pommes € 9,50**

**Die BBQ- Currywurst  
mit Barbeque Sauce und Pommes € 10.--**

**Die Pfeffercurrywurst  
mit grünen Pfefferkörnern in feiner Cognac-Sahnesauce und Pommes € 10,50**

**Die gelbe Currywurst  
mit reiner fruchtiger, gelber Curryrahmsauce und Pommes € 10,50**

**Die Käsecurrywurst  
mit geillter Käse-Curry-Rahmsauce und Pommes € 12.--**

**Die Feuercurrywurst  
Scharf-fruchtige mit Chilli und Pommes € 10,50**

**Unsere Visitenkarte: Die Spezialcurrywurst  
mit milden Pepperonis, Jalapenos, Paprikastreifen, Zwiebeln, grüne Pfefferkörner, Silberzwiebeln, Essiggurken, Karottenwürfel, Mais und Ananas in herzhafter, fruchtig-pikant-scharfer Spezialrahmsauce mit Pommes € 12.--**

**Die Egerlandha-Currywurst  
mit sämigen Egerlandha Sauerkraut, Tomaten-Currysauce und Pommes € 11.--**

**Die Jalapeno-Currywurst  
mit original Jalapenos, BBQ Sauce und Pommes € 12.--**

**Die Premium-Currywurst  
mit einer pikant-fruchtigen, rahmmäsigen geillten Curry & Tomato-Hackfleischsauce... mit Mais, Paprika, Kydney Bohnen, Zwiebeln, grüne Pfefferkörner, milde Pepperonis, Jalapenos, Ananas und Pommes € 13.--**

## ***Jeden Freitag ab 18 Uhr: Die amtlichen HAX`n!***

***Also jeden Freitag ab 18 Uhr, kraweln unsere ofenfrische Hax`n – krachende Kruste, goldgelb innen butterzart und saftig, aus dem Ofen! Wer zuerst kommt, hat die Frischesten! Das geht bei uns am Freitag Ruck Zuck, Getränke da, steht schon der Haxn auf dem Tisch. Keinerlei Wartezeit! Jedoch: Gruppen, die meinen hierhin zum anschließenden Saufen und etc. – sparts Euch den Weg, ihr sitzed nichtmal, es wird nichts***

***serviert! Ihr braucht's weder reservieren, noch so kommen! Gruppen nehmen wir nur, und wenn überhaupt persönlich bei uns an. Telefoniererei, vor allem mit dem Handy: GEH INS MC DONALD, wost hingehörst! Vielen Dank!***

***Bei unseren Haxn sprechen wir von Hintereisbeinen, Haxnrohgewicht ca, 1,1 bis 1,3 Kilo mit Knochen, daher die berechnigte Bezeichnung „die amtlichen“ keine Flieshaxn, keine Vordereisbeine, oder Gummihaxn mit Wassersauce & Päckchen o.ä. sondern die oberste, amtliche Qualität, BESSER GEHT NICHT!***

***Haxn mit Kloß, Speckkrautsalat / oder Sauerkraut € 17,90***

### ***Haxn für zwei Personen***

***1 Haxn, Rohgewicht ca. 1,2kg, 2 Klöße, 2 mal reichlich Sauce, 1 mal Sauerkraut, 1 mal Speckkrautsalat € 30,90***

### ***Pfefferhaxn***

***mit Kloß oder Pommes und kleiner Salat € 19,50 für zwei Personen € 34,90***

### ***BBQ-Haxn***

***Haxn mit fruchtig-pikant-scharfer Barbeque Sauce, Pommes, Creme Fraiche, und ein kleiner Salat € 19,50 für zwei Personen € 34,90***

***Größere Gruppen ab 5 Personen müssen bis Dienstag bei uns vorbestellt haben.***

***Gruppen mit anschließender Saufzermonie nehmen wir nicht an.***

***Sendeschuß bei uns ist um 20.45 UHR***

***Gruppen ab 10 Mann aufwärts können jeden Tag bei uns sich zum Haxnessen anmelden, egal was für Wochentag, auch tagsüber . Auch können Sie für Ihre private Feier zuhause, die Haxn jeden Tag, egal was für Wochentag, bei uns abholen. Minimum: 10 Personen! Anmeldung: NUR PERSÖNLICH – nicht telefonisch!***

***...so, und wer wissen will, wie unsere Gäste mit uns zufrieden sind, der kann unsere Referenzen bei Tripadvisor einsehen!***

**Getränkete**  
**- gepflegte, feine Speisegaststätte! -**

<i>Nothhaft Zoigl vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Nothhaft Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Nothhaft Einfach</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Rawetzer Weißbier vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Rawetzer Weißbier dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Loisl Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Ruß`n Halbe oder Colaweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Alkoholreduziertes Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Zoigl-Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kondrauer Mineralwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Spezi<sup>1,2</sup></i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Cola<sup>1,2</sup></i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Frankenwein trocken oder lieblich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Alle alkoholfreien Getränke &amp; Biere</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Haferl Tee</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Haferl Kaffee</i>		<i>3,90 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>3,90 €</i>
<i>Alle Schnäpse</i>	<i>2 cl</i>	<i>€3,00</i>

*( Enzian, Obstler, Sechsamtertropfen, Jägermeister, Becherovka, Himbeergeist, Willi, Kümmelschnaps, Haselnußschnaps, Bäurwurz )*

