



HERZLICH WILLKOMMEN



Seit 2014 dürfen wir Sie in der Christl's Weinstube mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten & Schmankerl der Region verwöhnen.

**Wir legen auf Regionalität großen Wert, deshalb freut es uns,
Ihnen unsere Partner der Region vorzustellen:**

Berg- und Hofkas: Hofkäserei Hingerer | Guggenberg
Ziegenkäse & Aufstriche: Ziegenhof Ebner | Tiefgraben
Erdäpfel: Erdäpfelhof Waldl | Roitham
Eier & Ostereier: Weix – Eder Alexandra | Mondsee
Brot & Gebäck: Bäckerei Berger | Mondsee
Bäckerei Holzinger | Frankenmarkt
Fleisch, Wurst & Speck: Fleischhauerei Burgstaller | Redl
Kaffee: Lebenshilfe Mondsee

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,
G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Information über Süßungsmittel

gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben



Weinstuben Frühstück

€ 14,80

Schinken | Wurst | Käse | Marmelade | weich gekochtes Ei | Butter | Kräuteraufstrich | Gemüse | Brotkorb | 1 Glas Orangensaft

Figurschmeichler

€ 15,60

Mozzarella | Tomaten | Gurken | Ziegenkäse | Basilikum-Rucolapesto | Rührei (2 Eier) | Brotkorb

Hackler-Frühstück

€ 14,50

Speck-Käsetost | Zwiebel | Spiegelei | Gemüse | Cocktailsauce

Süß & Fein

€ 9,20

getoastetes Toastbrot | Marmelade | Nutella | Butter

Fit in den Morgen

€ 16,80

getoastetes Toastbrot | Rührei (2 Eier) | Avocado | Räucherlachs | Ziegenkäse | Krenaufstrich

Das Kleine von der Weinstube

€ 10,20

Kornspitz | Butter | Schinken | Wurst | Käse | Salat | Gemüse

Eier & Gebäck (ohne Heißgetränk)

Ham & Eggs (3 Eier) | Brot

€ 10,80

Rührei (3 Eier) | Brot

€ 7,80

Rührei (3 Eier) | Tomaten | Zwiebel | Zucchini | Brot

€ 9,60

Rührei (3 Eier) | Speck | Schinken | Gemüse | Brot

€ 10,20

Gekochtes Ei

€ 1,30

Semmel

€ 1,20

Gebäck

€ 1,90



WOCHN-SCHMANKERL

Dienstag

Schnitzeltag

jedes Schnitzel

€ 14,50

Mittwoch

Mai | Juni | Juli | August | September

Backhendl

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Cocktailsauce

€ 19,80

Mittwoch

Jänner | Februar | März | April | Oktober | November | Dezember

ab 16:00 Uhr

Ripperl & Ofenkartoffel

Speck-Krautsalat | Knoblauchsauce | BBQ-Sauce

Maiskolben | Knoblauchbrot

€ 20,20

Samstag

Schweinsbraten

€ 18,40



Aus dem Suppentopf

Gemüsesuppe wahlweise mit

- Fritatten € 4,90
- Leberknödel € 5,40
- Kaspressknödel € 4,90
- Gulaschsuppe mit Brot € 6,80

Salate

Bunter Salatteller mit Putenfilet Sesam-Mantel gebacken € 15,90

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Karotte | Mais | Kartoffel

Hausdressing | Süß-Sauer-Sauce

Salatteller mit 2 Stk. Kaspressknödel € 14,80

Zwiebelbutter | Blattsalate | Gurke | Karotte | Paprika | Hausdressing

Thunfischsalat „Sternhof“ € 15,60

Grüner Salat | Mango | Oliven | Gurken | Zwiebeln | Karotten | Paprika | Thunfisch | Kräuter-Hausdressing

Mondseer Bauernsalat € 17,80

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Äpfel | Paprika | Zwiebeln | Orangen | Kartoffeln | Oliven

Zweierlei Ziegenkäse | Speckkrusteln | Balsamicodressing

Bunter Salatteller € 5,80

Grüner Salat € 5,30



SPEZIALITÄTEN & FÜR KLEINE GÄSTE



Christl's Spezialitäten

Christl's Spezialtoast

Putenfilet | Speck | Tomate | Zwiebel | Rucola | Mozzarella | Toastbrot | Knoblauchsauce | kleiner Salatteller

€ 16,80

Gebackenes Mondseer Schnitzel

Gefüllt mit Speck | Champignons | Hingererkas | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

€ 21,60

Burger "Weinstube"

Sesamlaibchen | Salat | Avocadomayonnaise | Schweine- oder Putenfilet gegrillt | Bergkäse
Tomaten | Zwiebel | Spiegelei | Knoblauchsauce | pikante Kartoffelsticks

€ 18,20

Gerösteter Knödel mit grünem Salat

Knödel | Zwiebel | Speck | Ei

€ 15,60

Für unsere kleinen Gäste

Max & Moritz

kleines Wiener Schnitzel | Petersilienkartoffeln | Ketchup

€ 8,70

Obelix

Knödel | Bratensaft

€ 6,90

Heidi

Spätzle | Bratensaft

€ 5,20

SCHNITZELKARTE

JEDEN DIENSTAG



Sie haben die Wahl: Wählen Sie zwischen **Schwein** oder **Pute**

Mondseer Schnitzel

Mehl | Ei | gefüllt mit Speck | Champignons | Hingererkäs aus Tiefgraben | gebacken

Schnitzel nach Balkanart

Naturschnitzel mit Paprika | Zwiebel | Zucchini | Lauch | Tomatensauce | scharf

Schnitzel Hawaii

Schinken | Ananas | Zwiebel | überbacken mit Käse

Champignonschnitzel

Naturschnitzel | Zwiebel | Champignons | vegane Sahne

Schnitzel im Kürbismantel

Mehl | Ei | Kürbiskerne | Semmelbrösel | gebacken

Italienisches Schnitzel

Speck | Tomate | Basilikum | Zucchini | Olivenscheiben | überbacken mit Mozzarella

Beilagen nach Wahl:

Gemüse | Reis | Kartoffeln | Nudeln

€ 14,50 inkl. Beilage nach Wahl

an den restlichen Tagen gilt der Preis von der Speisekarte



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

€ 18,20

Champignon Schnitzel vom Schwein oder Pute

mit Butterreis

€ 19,70

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

€ 19,20

Italienisches Schnitzel vom Schwein oder Pute

Speck | Tomaten | Basilikum | Zucchini | Oliven | mit Mozzarella überbacken | Kartoffelspalten

€ 20,10

Kürbisschnitzel gebacken vom Schwein oder Pute

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

€ 19,30

Schnitzel Hawaii vom Schwein oder Pute

Schinken | Ananas | Zwiebel | überbacken mit Käse | Kartoffelspalten

€ 19,80

Schnitzel nach Balkanart (scharf)

Naturschnitzel mit Paprika | Zwiebel | Zucchini | Tomaten | Champignon | Tomatensauce | Petersilienkartoffeln

€ 20,50

Fleischlose Speisen

Kässpätzle

Spätzle | Käse | Zwiebel | grüner Salat | Röstzwiebel

€ 14,80

Gerösteter Knödel mit grünem Salat

Knödel | Zwiebel | Ei

€ 14,30

Gelbes Curry mit Sprossen, Basmatireis & knackigem Gemüse

€ 17,40



Jause

Wurst – Käse- Salat Gebäck	€ 11,80
1 Paar Frankfurter Semmel Senf Kren	€ 5,60
Schinken – Käse Toast Ketschup Mayo	€ 5,80
1 Paar Debreziner Semmel Senf Kren	€ 5,60
Schinken – Käse Toast Spiegelei	€ 7,60
Semmel	€ 1,20
Gebäck	€ 1,90

Süßes & Zur Nachspeise

Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	€ 13,60
1 Stk. Marillenpalaschinke	€ 3,60
Eispalatschinke mit Schlagobers	€ 8,40
1 Stk. Palatschinke mit Nutella	€ 4,50



KAFFEE & SPIRITUOSEN

VB Kaffee

Verlängerter	€ 3,80
Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Brauner	€ 4,20
Häferl Kaffee	€ 3,70
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,00
Caffe Latte mit Milch und Milchschaum	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 3,50
Verschiedene Tee's	€ 3,30

Schnäpse

Zirbe Haselnuss Marille Zwetschke Obstler Williamsbirne	2 cl	€ 3,30
---	------	--------

Liköre

Chili-Weichsel	2 cl	€ 3,30
Heidelbeere	2 cl	€ 3,30
Baileys	2 cl	€ 3,60
Jägermeister 35 %	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Cynar	2 cl	€ 3,20
Grappa	2 cl	€ 3,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Vöslauer prickelnd ohne	0,33 l	€ 3,40
Sodawasser	0,25 l	€ 1,90
Sodawasser	0,5 l	€ 3,00
Leitungswasser	0,5 l	€ 2,40
Leitungswasser mit Zitrone	0,5 l	€ 3,50
Portion Zitrone		€ 0,30
Soda Zitrone		€ 4,10
Holunder mit Wasser mit Soda	0,5 l	€ 3,50 € 3,90
Coca Cola Coca Cola light Spezi Eistee	0,33 l	€ 4,20
Almdudler	0,35 l	€ 4,40
Red Bull	0,25 l	€ 4,60
Tonic Water	0,20 l	€ 3,40
Stieglitz Orange Zitrone	0,33 l	€ 3,90
Rauch Apfelsaft Orangensaft Johannisbeersaft	0,25 l	€ 3,20
Rauch Mango	0,2 l	€ 3,40
Gespritzte Fruchtsäfte	0,25 l 0,5 l	€ 2,90 € 4,50
Leitungswasser mit Fruchtsäften	0,25 l 0,5 l	€ 2,80 € 4,20
Mangosaft gespritzt mit Leitungswasser	0,5 l 0,5 l	€ 4,90 € 4,40
Limo	0,5 l	€ 6,00
Limo gespritzt	0,5 l	€ 5,10
Limo Leitung	0,5 l	€ 4,60



BIER & WEIN

Bier

Stiegl Bier	0,50 l	€ 5,20
	0,30 l	€ 4,20
	0,20 l	€ 3,20
Freibier Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90
Franziskaner Weißbier	0,50 l	€ 5,60
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90
Radler	0,50 l	€ 5,20
	0,30 l	€ 4,20
Radler Sauer	0,5 l	€ 4,60
	0,3 l	€ 4,00

Wein

Gespritz'n weiß oder rot	0,25 l	€ 3,50
Gespritz'n weiß oder rot	0,5 l	€ 6,00
Süßer – Gespritzter	0,25 l	€ 4,10
Grüner Veltliner Weingut Groll	⅛ l	€ 3,20
Zweigelt Weingut Groll	⅛ l	€ 3,20
Sommer - Gespritzter	0,50 l	€ 5,50
Sommer - Gespritzter	0,25 l	€ 3,10
Aperol – Gespritzter Grüner Veltliner, Aperol, Soda, Orange	0,25 l	€ 6,40
1 Glas Prosecco		
Prosecco mit Aperol Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,10 l	€ 3,80
	0,25 l	€ 6,90



Chardonnay

Weingut Woeber | Waitzendorf - Weinviertel | Rebsorte Chardonnay
auf einem trockenen Geschmack ausgebaut, kräftiges Gelb mit Grünreflexen,
im Geschmack nach Pistazie und Maracuja

⅓ l

€ 5,20

Grüner Veltliner

Weingut J&P Bründlmayer | Niederösterreich
In der Nase feines Traubenaroma, trocken | Am Gaumen saftige und pfeffrige Aromen, frisch und lebendig

⅓ l

€ 5,40

Riesling Ried Seeberg

Weingut Oskar Hager Mollands | Kamptal
Hellgelb, feine Pfirsich- und Marillenaromen, leichte mineralische Anklänge, fein-fruchtigen Aromen

⅓ l

€ 5,10

Gelber Muskateller

Weingut Familie Pitnauer | Göttlesbrunn, Carnuntum
Die Fruchtnase richtet sich nach Holunderblüten, balanciert und hat einen angenehmen fleischigen
Gaumen mit eleganter Säure

⅓ l

€ 5,40

Sauvignon Blanc

Weingut Hannes Sabathi | Südsteiermark
Leicht salziger Mineralik, Stachelbeere-Mandarine.Note | Er kommt Kräuter-würzig-elegant daher

⅓ l

€ 5,20

Schilcher

Weingut Lazarus | Weststeiermark
Schönes Kirschrot, ausgeprägte Früchte in der Nase, Kirsche, Preiselbeere, Erdbeere
ein typischer knackiger Schilcher

⅓ l

€ 4,60

Rosé Wein vom Zweigelt

Weingut Wolfgang & Sylvia | Reith bei Langenlois
Erdbeer-Himbeerduft, Zwiebelschalenfarbe, klare Frucht mit einer Restsüße, halbtrocken

⅓ l

€ 5,30



ROTWEINE

Blaifränkischer Hochberg

Weingut Igler | Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat von schwarzen Herzkirschen | reife Brombeere

1/8 l

€ 6,10

Heideboden

Weingut Robert Goldenits | Tadten/Neusiedlersee

Rebsorte Zweigelt, reift 8 Monate im Barriquefass, Rubingranat mit leichter Randaufhellung, klassische Kirschnase, weiche Struktur

1/8 l

€ 5,90

Zweigelt Selection

Weingut Josef Salzl | Illmitz/Neusiedlersee

Jugendliches Rot mit violetten Reflexen, tolles Fruchtbukett in der Nase, Kirschen, Zwetschke und Feigen | er rundet angenehm und elegant ab

1/8 l

€ 5,40

Merlot

Weingut Hannes Reeh | Andau/Neusiedlersee

Rebsorte Merlot, Schwarz mit violetter Rand, kräftige Schlieren, intensive Primär- Frucht, dunkle Beerenkomponenten

1/8 l

€ 5,70

K + K Cuvée

Weingut Kirnbauer | Mittelburgenland

Harmonische Cuvée aus Blaifränkisch und Zweigelt, balancierte Textur und feines Tanninfinish charakterisieren diesen Wein und er harmoniert mit Bratengerichten und Käse

1/8 l

€ 5,80

Haidenberg

Weingut Glatzer | Göttlesbrunn/Carnuntum

St.Laurent, Blaifränkisch, Zweigelt Likörwürzig, unterlegt, am Gaumen stoffig und elegant mit integrierten Tanninen und finessenreicher Textur

1/8 l

€ 5,50