

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE

ALKOHOLFREI |
NON ALCOHOLIC

Coca Cola, Fanta, _____ 0,25 l 4,40
Almdudler, Spezi _____ 0,5 l 5,90

Coca Cola Zero,
Sprite in der Flasche _____ 0,33 l 5,10

Rauch Skiwasser _____ 0,25 l 4,30
_____ 0,5 l 5,70

Rauch Apfel- oder
Johannisbeersaft _____ 0,25 l 4,40
_____ 0,5 l 5,90
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser _____ 0,25 l 4,40
_____ 0,5 l 5,90

Eistee Pfirsich _____ 0,25 l 4,40
_____ 0,5 l 5,90

Fever Tree
Tonic Water, Bitter Lemon,
Ginger Ale, Ginger Beer _____ 0,2 l 5,00

Red Bull _____ 0,25 l 5,00

Soda mit frisch gepresster Zitrone _____ 0,25 l 4,10
_____ 0,5 l 5,60

Gasteiner Mineralwasser
mit oder ohne Kohlensäure _____ 0,33 l 4,40
_____ 0,75 l 7,30
mit Zitrone _____ 0,33 l 4,60

Berglimonade
Holunder, Zitrone & Bergminze _____ 0,5 l 6,00
Preiselbeere, Orange & Bergminze _____ 0,5 l 6,00

HEISSGETRÄNKE |
HOT DRINKS

Kaffee/Verlängerter Julius Meinl _____ 4,00

Heiße Zitrone mit frischer Zitrone _____ 0,25 l 4,20

Häferl Tee
mit frischer Zitrone oder Milch _____ 0,25 l 4,50
mit Rum _____ 0,25 l 6,50

Julius Meinl: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio,
Chamomile, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio,
Sweet Ginger, Karamell

Cappuccino
Julius Meinl mit Milchschaum oder Schlagobers _____ 4,60

Espresso Julius Meinl _____ klein 3,30
_____ groß 5,00

Latte Macchiato oder
Milchkaffee Julius Meinl _____ 4,80

Häferl Kaffee Julius Meinl _____ 6,00

Häferl Heiße Schokolade
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers _____ 0,25 l 5,80
mit Rum, Baileys oder Amaretto _____ 0,25 l 7,50

Heißer Hugo
Alkoholfrei _____ 5,50

Jagertee, Glühwein, Gin Punsch _____ 6,50

Bombardio _____ 6,00
mit Espresso _____ 8,00
mit Rum _____ 8,00

BIERE | BEER

In der Flasche | Bottled beer

Hausbier AsitzBräu _____ 0,33 l 5,00

Kaiser Märzen _____ 0,5 l 6,20

Gösser Naturgold alkoholfrei _____ 0,5 l 6,20

Franziskaner Hefe alkoholfrei _____ 0,5 l 6,20

Hefe Dunkel _____ 0,5 l 6,40

Vom Fass | Draught Beer

Hausbier AsitzBräu _____ 0,3 l 4,90
_____ 0,5 l 6,20

Franziskaner Hefe Weißbier _____ 0,3 l 5,10
_____ 0,5 l 6,40

Gösser Naturradler _____ 0,3 l 4,90
_____ 0,5 l 6,20

Mischungen | Mixes

Cola Bier _____ 0,5 l 6,20

Hefe Almdudler oder Cola _____ 0,5 l 6,40

Saurer Radler _____ 0,3 l 4,50
_____ 0,5 l 5,90

Alkoholfreier Radler _____ 0,33 l 4,90

APERITIF

G'spritzter Müller, Kremstal
rot oder weiß, sauer oder süß _____ 0,25 l 4,90

Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze _____ 9,00

Aperol Sekt Spritz _____ 9,00

Lillet Wild Berry _____ 9,00

Mango Fever Spritz _____ 9,00

Mirtillo Spritz _____ 9,00



SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Haussekt Hochriegl 0,1 l 6,00
"Perlen des Lebens" 0,75 l 42,00

Prosecco Millesimato 0,2 l 12,00
„Superiore“ Canella DOCG 0,75 l 39,00

Moët & Chandon 0,2 l 26,00
Brut Impérial 0,75 l 95,00
1,5 l 190,00
3,0 l 720,00

Moët & Chandon 0,75 l 130,00
Ice Impérial 1,5 l 260,00

Moët & Chandon 0,2 l 26,00
Rosé Impérial 0,75 l 130,00
1,5 l 260,00

Moët & Chandon Ice Rosé 0,75 l 140,00
1,5 l 280,00

Dom Pérignon 2008 0,75 l 435,00

Dom Pérignon 2010/12 0,75 l 345,00

Ruinart Rosé 0,75 l 160,00

WEISSWEIN | WHITE WINE

Leichter Genuss

Hauswein Weiss | Grüner Veltliner
Ried Sandbühel DAC 1/8 l 7
Müller, Krustetten, Kremstal 0,75 l 36

Sauvignon Blanc „Klassik“ DAC 1/8 l 7
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark 0,75 l 36

Riesling Federspiel „Stein am Rain“ 1/8 l 8
Schmelz, Joching, Wachau 0,75 l 45

Gelber Muskateller 1/8 l 7
Hagen, Mailberg, Weinviertel 0,75 l 38

Gemischter Satz Nussberg (R, GV, RG, ZF)
Mayr am Pfarrplatz, Wien 0,75 l 43

Chardonnay „Klassik“ BIO 1/8 l 7
Hagen, Mailberg, Weinviertel 0,75 l 39

Weißburgunder „Jägerberg“
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi,
Leutschach, Südsteiermark 0,75 l 45

Riesling Rockabilly
Pollak, Unterretzbach, Weinviertel 0,75 l 36

Lugana di Sirmione DOC
Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien 0,75 l 46

Kräftigere Speisenbegleiter

Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“
Jamek, Joching, Wachau 0,75 l 58

Sauvignon Blanc „Poharnig“
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi,
Leutschach, Südsteiermark 0,75 l 49

Raritäten

Nur bei uns erhältlich!
Krallerhof Privat Selektion Weiss 0,75 l 68
Grüner Veltliner 1,5 l 130
Axpoint SMARAGD 3,0 l 270
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

Chardonnay Unique
Hagen, Mailberg, Weinviertel 0,75 l 71

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

„Zweigelt Rosé“ BIO 1/8 l 7
Hagn 0,75 l 39

Whispering Angel BIO
Château d’Esclans, Cotes de Provence,
Frankreich 0,75 l 57

Nur bei uns erhältlich!
Krallerhof Privat Selektion Rosé 0,75 l 47
Blafränkisch Rosé, Heribert Bayer, 1,5 l 100
Mittelburgenland 3,0 l 210

ROTWEIN | RED WINE

Leichter Genuss

Hauswein Rot Blafränkisch
Kalk & Stein 1/8 l 7
Unger, Halbtturn, Burgenland 0,75 l 39

Zweigelt Neusiedlersee DAC 1/8 l 6
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland 0,75 l 34

Blafränkisch „Johanneshöhe“ 0,75 l 36
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee 1,5 l 84

St. Laurent „Altenberg“
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l 45

Pinot Noir „Select“ BIO
Wieninger, Stammersdorf, Wien 0,75 l 45

Kräftigere Speisenbegleiter

Blauer Zweigelt „Dornenvogel“
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75 l 38

Cabernet Merlot „Dornfeld“ BIO
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 0,75 l 46

Cuvée „Opus Eximium“
(BF, STL, ZW) BIO 0,375 l 35
Gsellmann, Deutschkreutz, 0,75 l 57
Mittelburgenland 1,5 l 110

Raritäten

Nur bei uns erhältlich!
Krallerhof Privat Selektion 0,75 l 72
Rot (CS, BF, ZW) 1,5 l 150
Cuvée, Heribert Bayer, Mittelburgenland 3,0 l 310

Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) BIO
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee 0,75 l 55

Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) BIO
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee 0,75 l 105

„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)
Antinori, Bolgheri, Toskana 0,75 l 225



HOCHPROZENTIGES

Edelbrände | Schnapps

Willi oder Marille mit Frucht Destillerie Freihof _____	2 cl	4,20
Obstler Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	4,50
Zirbenschnaps Emil Destillate _____	2 cl	4,90
Nusserl Bauer _____	2 cl	4,90
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,00
Marille Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,00
Marille Orange Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,00
Krallerhof Himbeergeist _____	2 cl	5,00
Mandarine Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,70
Zwetschkenbrand Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	6,00
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie _____ Im Whiskeyfass gelager	2 cl	6,00

Liköre & Bitters

Underberg _____	2 cl	3,50
Baileys _____	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno _____	2 cl	4,50
Jägermeister _____	2 cl	4,50
Kräuterlikör _____	2 cl	4,50
Ramazotti _____	2 cl	4,50
Averna _____	2 cl	4,50
Berliner Luft _____	2 cl	4,50
Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00

Kurze | Shots

Überraschungsshot Lady or Men _____	4,00
Haxenspreitzer _____	5,50
Flügerl Red Bull mit rotem Vodka _____	2 cl 6,00
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull _____	6,00

Spirituosen | Spirits

Grappa Piave _____	2 cl	4,00
Caribbean Rum Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,00
Rum Stocki's Mountaindestillerie _____	2 cl	5,00
Olmecca Tequila silber oder gold _____	2 cl	5,50
Talisker _____	10 g	7,00
Grappa Tre Soli Tre Berta _____	2 cl	9,50
Remy Martin V.S.O.P. _____	4 cl	10,00

Longdrinks

Bacardi Cola _____	4 cl	10,50
Skiwasser Spezial roter Vodka und Soda _	6 cl	12,00
Haus Gin Tonic _____	4 cl	12,00
Vodka Wellness _____	4 cl	12,00
Jacky Cola Jack Daniels und Coca Cola _____		12,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola und Limettensaft _____		12,00
Zirben Mule _____	4 cl	14,00
Vodka Bull Edelweiß Wodka und Red Bull _____		14,00
Vodka Lemon Edelweiß Wodka und Bitter Lemon _____		14,00
Moscow Mule Edelweiß Wodka, Ginger Beer, Limettensaft und Gurke _____		14,00
London Mule Haus Gin, Ginger Beer, Limettensaft und Gurke _____		14,00

Spezialitäten | Specials

AsitzBräu Haus Gin _____	0,5 l	50,00
Himbeergeist _____	0,5 l	55,00

SUPPEN | SOUPS

Kräftige Rindsuppe (A, C, F, G, L, O) mit Frittaten	7,50
<i>Hearty beef broth</i> <i>with sliced pancake strips</i>	
mit Kaspressknödel <i>with cheesy dumplings</i>	9,50
Kartoffelcremesuppe VEGGIE (A, G, L) mit Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroûtons	8,50
<i>Potato cream soup</i> <i>with vegetable cubes and bread croûtons</i>	

KNACKIGE SALATE | CRUNCHY SALADS

Blattsalat VEGGIE (A, G, H, L, M, N O) mit Essig und Öl oder Joghurt-Bergkräuterdressing (auch vegan möglich)	9,00
<i>Green salad</i> <i>with vinegar & oil or yogurt herb dressing (vegan possible)</i>	
Asitz Bauernsalat VEGGIE (G, L, M, O) mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Ziegenfrischkäse und Oliven-Öl-Dressing	16,50
<i>Asitz farmers salad</i> <i>with tomatoes, cucumbers, onions, olives, fresh goat cheese and olive oil dressing</i>	
Gebackene Hühnerbrust (A, C, E, G) auf Kartoffel-Vogerlsalat	19,00
<i>Crispy chicken breast</i> <i>on potato lamb's lettuce salad</i>	

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Schnitzel „Wiener Art“ vom Gustino Schwein (A, C, G) mit Pommes Frites und Preiselbeeren	19,00
<i>Schnitzel from gustino pork</i> <i>with French fries and cranberry jam</i>	
Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb (A, C, G) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	27,00
<i>Viennese Schnitzel from Salzburg veal</i> <i>with parsley potatoes and cranberry jam</i>	
Ofenfrischer Krustenbraten (A, G) mit Sauerkraut, Semmelknödel und Bräusafth	22,50
<i>Oven fresh crusty roast</i> <i>with sauerkraut, bread dumplings and gravy</i>	
Beef Burger vom Salzburger Stier (A, C, G, H, L, M, N) Brioche-Bun mit Cheddarkäse, Speck, Salat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachter Burgersauce und Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip	25,00
<i>Beef Burger from Salzburg bull</i> <i>Brioche bun with cheddar, bacon, salad, onions, tomatoes, homemade burger sauce and potato wedges with sour cream</i>	
Orientalisches Hühnercurry (E, F, G, L) Hühnerbrust-Geschnetzeltes, Paprika, Karotten, Zuckerschoten, Frühlingszwiebel, Erdnüsse und Reis	21,00
<i>Oriental Chicken Curry</i> <i>Chicken, pepper, carrots, sugar snap peas, spring onions, peanuts and rice</i>	
Spinat Knödel (2 Stk.) VEGGIE (A, C, G, H) mit Nuss-Butter und Parmesan	17,50
<i>Spinach dumplings (2 pcs.)</i> <i>with nut butter and Parmesan</i>	
Spaghetti Bolognese (A, C, G, O, L) mit 100% Rind und Parmesan <i>with 100% beef and Parmesan</i>	16,50
Spaghetti Pomodoro VEGGIE (A, G, O, L) mit Tomatenragout und Parmesan <i>with tomato ragout and Parmesan</i>	15,00

SNACKS

Pommes Frites (C, G) 8,50
mit Ketchup
French fries
with ketchup

Kartoffelspalten (C, G) 8,50
gut gewürzt, mit Sauerrahm und Cocktailsauce
Potato Wedges
well seasoned, with sour cream and cocktail sauce

Münchner Weißwurst (A, G, L, M) 10,50
mit süßem Senf und Laugenbrezel
Bavarian white sausage
with sweet mustard and pretzel

Frankfurter (1 Paar) (A, G, L, M) 9,50
mit Senf, Kren und Semmel
Frankfurt sausage (1 pair)
with mustard, horseradish and roll

Ofenfrische Laugenbrezel (A, C, G, M) 9,50
mit Liptauer, Obatzter und Kräutertopfen
Oven-fresh pretzel
with Liptauer spread, cheese spread and herb curd

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H, O) 9,50
mit Schlagobers, Vanilleeis oder Vanillesauce
Homemade apple strudel
with whipped cream, vanilla ice cream or vanilla sauce

Tiramisu im Glas (A, C, G, O) 7,50
Tiramisu in a glass

Allergene | allergens

A (Gluten | gluten), B (Krebstiere | shellfish), C (Eier | eggs), D (Fische | fish), E (Erdnüsse | peanuts), F (Soja | soy), G (Milch | milk), H (Schalenfrüchte | nuts), L (Sellerie | celery), M (Senf | mustard), N (Sesam | sesame seeds), O (Schwefeldioxid und Sulfite | sulphur dioxide and sulphites), P (Lupinen | lupins), R (Weichtiere | molluscs)

RESERVIERUNGEN UNTER:

alteschmiede-leogang.com
+43 6583 8246 400

 @alteschmiede_
 @AlteSchmiede