

## HAUSGEMACHTE SUPPEN WÄRMEN BAUCH UND HERZERL

<b>Original Prager Kuttelflecksuppe „Dršťková“<sup>AL</sup></b>	<b>7.30</b>
<b>Slowakische Krautsuppe<sup>AGL</sup></b> papriziert mit Sauerrahm, Speck und Champignons	<b>6.50</b>
<b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel <sup>ACL</sup>	<b>5.70</b>
<b>Rindsuppe</b> mit Frittaten <sup>ACGL</sup>	<b>5.30</b>

## KALTE SPEISEN NICHT NUR FÜR HEISSE TAGE

<b>Haussulz</b> mit Zwiebeln und Kürbiskernöl	<b>9.10</b>
<b>Mozzarella</b> mit Tomaten, Oliven und frischem Basilikum <sup>G</sup>	<b>11.90</b>

## DIE ERDIGE DREIFALTIGKEIT: GERIEBEN, GESCHNITTEN, IM GANZEN

<b>Erdäpfelpuffer</b> handgemacht, 2 Stück <sup>AO</sup> ♯	<b>5.20</b>
<b>Erdäpfelpuffer mit Knoblauch</b> bestrichen 2 Stück <sup>AO</sup> ♯	<b>5.50</b>
<b>Ofenerdäpfel</b> 2 Stück, mit Sauerrahm, Speckstreifen und Zwiebeln <sup>G</sup>	<b>7.20</b>
<b>Schweizerhaus-Rohscheiben</b> , Teller ♯	<b>4.20</b>

## KNACKIG & FRISCH AUF DEN TISCH

<b>Schweizerhaus-Salatschüssel</b> mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und hausgemachtem Kürbiskernöldressing <sup>CDGLM</sup>	<b>10.40</b>
zusätzlich mit <b>Schinkenstreifen, Emmentaler &amp; Ei</b> <sup>CDGLM</sup>	<b>13.90</b>
oder mit <b>gebackenen Hühnerfiletstreifen</b> <sup>ACDGLM</sup>	<b>16.90</b>
oder mit <b>gegrillten Putenstreifen</b> <sup>CDGLM</sup>	<b>16.90</b>
oder mit <b>Chimichurri-Tofu</b> <sup>FLMN</sup> ♯	<b>15.90</b>

## DER KLEINE HUNGER IST EIN UNANGENEHMER ZEITGENOSSE

<b>Frankfurter</b> 2 Stück mit Senf <sup>ML</sup>	<b>5.90</b>
<b>Weißwurst</b> 2 Stück mit Weißwurstsenf <sup>M</sup>	<b>6.90</b>
<b>Wiener Bratwürstel</b> 2 Stück mit süßem Senf <sup>M</sup>	<b>7.00</b>
<b>Wiener Bratwürstel</b> 2 Stück mit Senf, Zwiebeln, Ketchup und Pommes frites <sup>M</sup>	<b>11.50</b>
<b>Wiener Bratwürstel</b> 2 Stück mit Budweiser Bierkraut und Salzerdäpfeln <sup>AL</sup>	<b>11.50</b>
<b>Kleines Rindsgulasch</b> <sup>AL</sup>	<b>12.50</b>
<b>Serviettenknödel mit Bratensaft</b> <sup>ACGL</sup>	<b>9.00</b>

## WARME BEILAGEN

<b>Salz-, Petersilien- oder Braterdäpfel<sup>G</sup>, Pommes frites, Reis<sup>G</sup>, Serviettenknödel<sup>ACGL</sup>, Saisongemüse<sup>GL</sup> oder Budweiser Bierkraut<sup>AL</sup></b>	<b>je 4.80</b>
---	----------------



DIE ORIGINAL  
**Schweizerhaus**  
STELZE

Unsere knusprige Spezialität:  
*Hintere Schweinsstelze  
frisch vom Grill*

Preis nach Gewicht, für 1 kg <sup>O</sup>	<b>25.60</b>
Dazu empfehlen wir: <b>Senf und Kren</b> <sup>MO</sup>	<b>2.30</b>
<b>frischen Krautsalat</b>	<b>4.90</b>

## HIER GEBEN SICH DIE STARS DER BÖHMISCH-WIENERISCHEN KÜCHE EIN STELLDICHEIN

<b>Znaimer Rindsgulasch</b> mit Serviettenknödeln <sup>ACGL</sup>	<b>20.50</b>
<b>Budweiser Bierfleisch vom Schwein</b> mit Serviettenknödeln und buntem Saisongemüse <sup>ACDGLM</sup>	<b>15.50</b>
<b>Krautfleisch nach Art des Hauses</b> mit Salzerdäpfeln <sup>AGL</sup>	<b>12.90</b>
<b>Čevapčići</b> mit Senf, Zwiebeln, Ketchup & Pommes frites <sup>ML</sup>	<b>13.90</b>
<b>Hirtenspieß vom Schweinslungenbraten</b> mit Senf, Zwiebeln, Ketchup, Pfefferoni & Pommes frites <sup>M</sup>	<b>22.90</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit gemischtem Salat <sup>ACGLM</sup>	<b>17.90</b>

*Im Schweizerhaus ist kein Tag wie der andere.  
Werfen Sie also auch ein Auge auf  
unsere Schmankerl in der Wochenkarte!*

Die hohe Qualität unserer Speisen kommt nicht von ungefähr. Sie kommt aus Österreich, woher wir unser gesamtes Fleisch und Geflügel beziehen. Frische und Regionalität sind bei uns allgegenwärtig. Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe haben allerdings Hausverbot!

## DER EINE GENIESST, DER ANDERE MUSS FEDERN LASSEN

<b>1/2 Grillhendl</b> knusprig vom Spieß, mit Rohscheiben garniert	<b>10.50</b>
<b>1/2 Wiener Backhendl</b> goldbraun gebacken (Wartezeit ca. 20 Minuten) <sup>ACG</sup>	<b>13.90</b>
<b>Putenschnitzel nach Pariser Art</b> mit Braterdäpfeln und gemischtem Salat <sup>ACLM</sup>	<b>19.20</b>
<b>Putenschnitzel gebacken</b> mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat <sup>ACGLM</sup>	<b>19.20</b>
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Erdäpfelsalat <sup>ACGLM</sup>	<b>17.50</b>

## DER KARPFFEN SCHWIMMT AM ZWEITLIEBSTEN IM BIER

<b>Wildkarpfenfilet vom Gut Dornau gebraten</b> mit Knoblauchbutter, Saisongemüse und Petersilienerdäpfeln <sup>GL</sup>	<b>22.90</b>
--	--------------

## UM EIN ECHTES SCHMANKERL ZU SEIN, BRAUCHT'S KEIN FLEISCH

<b>Schafskäsetascherln</b> hausgemacht, aus Erdäpfelteige auf Paradeiskraut <sup>ACGL</sup>	<b>13.90</b>
<b>Spinatnockerln</b> hausgemacht, in Käseobersauce mit Blattsalat <sup>ACGL</sup>	<b>13.90</b>
<b>Gebackener Emmentaler</b> „Woerle“-Heumilchermentaler mit Preiselbeeren <sup>ACG</sup>	<b>13.90</b>
<b>Linse trifft Bohne im Topf</b> zweierlei Linsen, weiße Bohnen, Salzerdäpfel, Gemüse, Miso <sup>FL</sup> ♯	<b>13.90</b>

## FÜR KLEINE ACHTERBAHNPILOTEN UND RINGELSPIELREITERINNEN

<b>Hühnerfiletstreifen gebacken</b> mit Pommes und Ketchup <sup>ACG</sup>	<b>11.90</b>
<b>Fischstäbchen gebacken</b> mit Erdäpfelsalat oder Pommes und Ketchup <sup>ACGLM</sup>	<b>8.90</b>

## KALTE BEILAGEN

<b>Frisch geradelter Bierrettich</b>	<b>4.60</b>
<b>Geriebener steirischer Kren<sup>O</sup></b>	<b>1.30</b>
<b>Portion Estragon- und Kremser Senf<sup>M</sup></b>	<b>1.00</b>
<b>Portion Weißwurstsenf<sup>M</sup></b>	<b>1.10</b>
<b>Frisch gepresster Knoblauch mit Olivenöl</b> oder <b>Hausgemachte Habanero-Chilipaste mit Olivenöl</b> je	<b>3.20</b>
<b>Öl- oder scharfe Pfefferoni</b> Portion	
<b>Süßsaure Essiggurkerl<sup>M</sup></b> Portion	<b>je 3.80</b>
<b>Scharfer Pfefferoni</b> 1 Stück	<b>0.90</b>
<b>Salzgurke</b> 1 Stück	<b>2.00</b>
<b>Sauce Tartare<sup>CFM</sup> oder Preiselbeeren</b>	<b>je 2.70</b>
<b>Mayonnaise<sup>CM</sup></b>	<b>1.20</b>
<b>Ketchup</b>	<b>1.20</b>

## SO EINE HAUPTSPEIS' FREUT SICH ÜBER EINE GESUNDE BEGLEITUNG

<b>Gemischter Salat</b> je nach Saison <sup>LM</sup>	<b>4.90</b>
<b>Frischer Krautsalat</b>	<b>4.90</b>
<b>Wiener Erdäpfelsalat<sup>LM</sup></b>	<b>4.90</b>
<b>Blattsalat</b>	<b>4.90</b>
<b>Gurkensalat</b>	<b>4.90</b>
<b>Kürbiskernöl</b>	<b>1.40</b>
<b>Kürbiskernöldressing<sup>CDGLM</sup></b>	<b>1.40</b>

## HAUSGEMACHTE LOCKMITTEL FÜR NASCHKATZEN & -KATER

<b>Mohnnudeln</b> handgewuzelt, mit Butter <sup>ACG</sup>	<b>8.60</b>
<b>Böhmische Powidltsascherln</b> 2 Stk. in Butterbröseln <sup>ACG</sup>	<b>5.20</b>
<b>Wiener Apfelstrudel<sup>AGH</sup></b>	<b>5.60</b>
<b>Schokotorte</b> mit Schlagobers <sup>ACGFH</sup>	<b>5.60</b>
<b>Grießflammeri</b> mit Beerenmark im Glas <sup>G</sup>	<b>6.90</b>
<b>Schweizerhaus Bierschokolade</b> , handgeschöpft <sup>AFG</sup>	<b>5.50</b>
<b>Handgemachte Schaumrolle</b> je Stück <sup>ACG</sup>	<b>1.90</b>
<b>Portion Schlagobers<sup>G</sup></b>	<b>1.20</b>

## WENN EINEN DER SÜSSE GAUMEN EISKALT ERWISCHT

<b>Zwetschkeneisknödel</b> im Mohnmantel <sup>G</sup> oder <b>Marilleneisknödel</b> je Stück <sup>ACGH</sup>	<b>4.10</b>
---	-------------

## DAMIT FÄNGT MAN NICHT NUR MÄUSE

<b>Schlierbacher Schlosskäse</b> , pikant, herzhaft-deftig <sup>G</sup>	<b>3.50</b>
<b>Original Olmützer Quargelaufstrich<sup>G</sup></b>	<b>3.90</b>
<b>Schweizerhaus-Fleischaufstrich</b> , pikant <sup>LMO</sup>	<b>6.00</b>
<b>Portion Butter<sup>G</sup></b>	<b>1.20</b>

## HANDGEMACHTES GEBÄCK

<b>Salztangerl<sup>A</sup></b>	<b>1.90</b>
<b>Kaisersemmel<sup>A</sup></b>	<b>1.80</b>
<b>Hausbrot</b> kleiner Schweizerhaus-Wecken aus Natursauerteig, geschnitten <sup>AG</sup>	<b>2.20</b>
<b>Laugenbrezel<sup>A</sup></b>	<b>2.00</b>



Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfit, P Lupinen, R Weichtiere ♯ Vegan / \* Jugendgetränk / Alle Preise sind Inklusivpreise in €.