



APERITIF

EMPFEHLUNG

Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,1 l	6,9
Sekt Smaragd "HAUSMARKE"	0,1 l	5,5
Prosecco	0,1 l	7,5
Prosecco Erdbeer-Püree frische Minze		
>> Thymian & Birne << Spritz	0,2 l	9,5
Lillet Blanc Birnen Nektar Tonic Water		
Vanille Sirup frischer Thymian		
Rosé Spritz	0,2 l	8,5
Prosecco Soda frische Granatapfelkerne		
frischer Rosmarin Granatapfel-Sirup		

NEGRONI. LOVE.

NEGRONI Classic	11,5
Gin Vermouth Rosso Campari Orangenzeste	
NEGRONI Sbagliato	9,9
Prosecco Vermouth Campari Orangenzeste	

ALKOHOLFREI

Sanbitter	0,2 l	5,9
Soda Orangensaft oder Maracujasaft		

MOCKTAIL

>> Thymian & Birne <<	0,2 l	8
Birnen Nektar Vanille Sirup Zitronensaft		
Soda Water frischer Thymian		
Rosé Spritz	0,2 l	8
alkoholfreier Sekt Soda frische Granatapfelkerne		
frischer Rosmarin Granatapfel-Sirup		

Unser Tipp!

Hausgemachte LIMONADE

>> Holunderblüte <<

>> Zitrone-Ingwer-Minze <<

>> Himbeer-Zitrone-Melisse <<

Bügelflascherl.....0,5 l.....7,2



MINI VORSPEISEN "MONGDRATZERL"

Mini Tortilla Röllchen - 1 Stück - 3,9 €

gebacken | Schinken-Käse-Füllung | würzig-rauchige BBQ-Sauce

Hausgemachter Humus - VEGAN - 5,5 €

Kichererbsen | Tahini | Granatapfelkerne | gerösteter Kerne-Mix
Oliven-Öl | frische Kresse | Baguette zum Dippen

Panko Garnelen - 2 Stück - 6,9 €

gebackene Garnelen | Panko-Knuspermantel | sweet Mango-Chili-Dip

Gebackenes Gemüse - VEGAN - 5,9 €

buntes Gemüse | Tempura-Teig gebacken | Sweet Chili Dip

Räucherlachs Crêpe Roulade 7,2 €

hausgemachte Crêpe | Kren-Frischkäse | Räucherlachs | Honig-Senf-Dill-Sauce

Probier sie alle!

"MONGDRATZERL VARIATION"

ALLE FÜNF - "TO SHARE"

FÜR 2 PERSONEN
PRO PERSON € 13,90

SUPPE

Pfifferling Rahm Süsschen 7,9 €

frische Pfifferlinge | Rahm | kleiner Kräuter-Semmel-Knödel

Würzige Rinderbrühe 7,2 €

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse

wahlweise:

Grießnockerl oder Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen



Gratinierter Ziegenkäse

Honig | glasierte Weintrauben | mariniertes Salat
Balsamico Dressing | geröstete Walnüsse | Weißbrot

Vorspeisen Portion 15,9

Hauptgang Portion 21,5

SALAT

Toni's BOWL

Salat | Tomate | Gurke | Karotte | Paprika | Radieschen
Zwiebel | geröstete Kerne | knusprige Croûtons | Sprossen | Kresse

+ **gebackenes Gemüse | Tempurateig** 18,5 €

+ **"Surf & Turf"** 24,5 €
gebratene Black Tiger Garnelen - 2 Stk.
& Arg. Rinderlende "Black Angus" ca. 80g Rohgewicht

Dressing zur Wahl:

Senf | Joghurt-Kräuter oder Balsamico

Toni's Beilagen Salat

Salat | Tomate | Gurke | Karotte | Paprika
Zwiebel | geröstete Kerne | Senf-Dressing

7,5 €



HAUPTGERICHTE

"Ratsherren-Pfandl" 23,9 €

Schweinefilet | hausgemachte Eierspätzle
Käse gratiniert | Rahm-Sauce | resche Röstzwiebeln

Wiener Schnitzel 29,9 €

Kalbs-Schnitzel paniert | hausgemachter
Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren & Zitrone

Schweine-Schnitzel 18,9 €

Hähnchen-Schnitzel 21,9 €

- auf Wunsch auch mit Pommes Frites erhältlich -

Traditionelles Backhendl 24,9 €

teilausgelöst - Brust, Keule & Schenkel
Hausgemachter Kartoffelsalat | steirisches Kernöl
geröstete Kürbiskerne | Preiselbeeren | Zitrone

Zanderfilet 25,9 €

gebraten | grüne Tagliarini | gegrillter Paprika
2erlei gerösteter Sesam | "Grüner-Veltliner"-Sauce

Pasta "Asia Style" - vegetarisch - 18,5 €

Spaghetti | buntes Gemüse | Teriyaki | Erdnüsse
2erlei gerösteter Sesam | Röstzwiebel | Sprossen

wahlweise:

- + gegrillte Hähnchenbrust + 6,5 €
- + Rinderleende >> Black Angus << + 9,5 €
ca. 100g Rohgewicht - medium gebraten
- + Garnelen 2 Stück >> Black Tiger << + 8 €
- + gebackener Tofu + 5 €

Deluxe Toni Burger 24,5 €

100% Angus Rinder Patty | Sesam Bun | Speck | Käse
Tomate | Gurke | Salat | hausgemachte Burger Sauce
Pommes frites | Ketchup & Mayonnaise

Chili Cheese Burger 25 €

100% Angus Rind Patty | Doppelt Chili Käse | Sesam-Bun
Salat | eingelegte Jalapeños | hausgemachte Chili-Cheese Sauce
Pommes frites | Ketchup & Mayonnaise

Tonis Royal Cheese Burger 24,5 €

100% Angus Rind Patty | Sesam Bun | Doppelt Käse
Tomate | Gurke | Zwiebel | Salat | hausgemachte Royal Sauce
Pommes frites | Ketchup & Mayonnaise

Deluxe Veggi Burger 20,5 €

100% Gemüse-Kartoffel-Patty | Sesam Bun | gegrilltes Gemüse
Tomate | Gurke | Salat | hausgemachte Burger Sauce
Pommes frites | Ketchup & Mayonnaise

Crispy Chicken Burger 21,5 €

100% Hähnchenbrust | Cornflakes-Panade | Sesam Bun
Tomate | Gurke | Salat | hausgemachte Burger Sauce
Pommes frites | Ketchup & Mayonnaise

Burger Beilagen-Änderung:

- mit Süßkartoffel Pommes | Ketchup & Majo + 1 €
- mit Onion Rings & Sour Cream + 1,5 €

Unsere Empfehlung !



RIB EYE STEAK
Argentinien >> Black Angus <<
Entrecôte - ca. 300g Rohgewicht

Rinderrücken, fein marmoriert und mit dem
typischem Fetttage - "Rib Eye". Ein besonders
saftiges und aromatisches Steak mit "kernigem" Biss.

44 €

inkl. Grill-Gemüse | Ofenkartoffel & Sour Cream | hausgemachte Kräuterbutter



RUMPSTEAK
Argentinien >> Black Angus <<
Striploin - ca. 250g Rohgewicht

Auch als Roastbeef bekannt, besitzt das feinfaserige,
leicht marmorierte Steak einen saftigen Geschmack
und Fettrand mit toller Aromatik.

39,5 €



Sweet's for my sweet,...
→ **MINI DESSERTS**

Gebackene Grießschnitten - 2 Stück - 7,9 €
warm serviert | knusper Panade | Zimt & Zucker | Apfel-Kompott

Panna Cotta 5,9 €
kleines Panna Cotta | Bourbon Vanille | - im Glas'l - | Zwetschgen-Ragout

Zwetschge & Eis 6,9 €
Zwetschgen-Ragout | 1 Kugel Walnuss Eis | Sahne | Waffel

EIS

Affogato al Café
Espresso | eine Kugel Vanille Eis 5,5 €
Doppelter Espresso | eine Kugel Vanille Eis 6,9 €

Ei.Love.Eis. 6,5 €
eine Kugel Vanille Eis | 2 cl hausgemachter Eierlikör

Eis & heiß 9,5 €
3 Kugeln Vanille Eis | heiße Himbeeren | Sahne | Waffel

Kugel Eis je Kugel 2,2 €
In den Sorten: Vanille | Erdbeere | Haselnuss | Schokolade
Portion Sahne 1,2 €

Hausgemachtes Sorbet -vegan- je Kugel 3,5 €
Stetig wechselnd. Saisonale Sorten. Wir beraten Sie gerne!