

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA ^{1,9}	
COCA COLA LIGHT ^{1,9,1}	
SPRITE	
FANTA	0,3 L 2,50 €
GEROLSTEINER	
SPRUDEL	0,25 L 2,20 €
NATUREL	0,25 L 2,20 €
APFELSAFT	0,3 L 2,50 €
ORANGENSAFT	0,3 L 2,50 €
APFELSAFTSCHORLE	0,3 L 2,50 €
TRAUBENSAFT	0,2 L 2,50 €
SCHWEPES ^{1,3,10}	0,2 L 2,50 €
MINERALWASSER	0,75 L 5,50 €

Warme Getränke

POTT KAFFEE	2,80 €
POTT MILCHKAFFEE	2,80 €
POTT SCHOKOLADE	2,80 €
GLAS LATTE MACCHIATTO	2,50 €
TASSE SCHÜMLI KAFFEE	2,20 €
ESPRESSO	2,20 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,50 €
CAPPUCCINO	2,50 €
GLAS HEIßE ZITRONE	2,50 €

Biere

FRISCHES VELTINS PILS VOM FASS	
GREVENSTEINER LANDBIER	
ALSTER, RADLER	
KREFELDER ^{1,9}	0,3 L 2,50 € 0,4 L 3,30 €
VELTINS ALKOHOLFREI	
VELTINS V+	
LEMON, COLA	0,33 L 2,50 €

Weizenbier

MAISEL'S ORIGINAL	0,5 L 3,50 €
MAISEL'S DUNKEL	0,5 L 3,50 €
MAISEL'S ALKOHOLFREI	0,5 L 3,50 €

Spirituosen

WERLINGER KORN	2 CL 1,50 €
MÜHLENTROPFEN	2 CL 1,80 €
JÄGERMEISTER	2 CL 2,00 €
WERLER TROPFEN	2 CL 2,00 €
WEINBRAND	2 CL 2,50 €
MALTESER-AQUAVIT	2 CL 2,50 €
LINIE-AQUAVIT	2 CL 2,50 €
FERNET BRANCA	2 CL 2,50 €
TEQUILLA SALZ/ZITRONE	2 CL 2,50 €
RAMAZZOTTI AUF EIS	4 CL 3,80 €
BAILEYS ¹ AUF EIS	4 CL 3,80 €
LONGDRINKS IM 0,2 L-GLAS	
NACH WUNSCH ⁴ CL	AB 4,50 €
WALDHIMBEER	2 CL 2,90 €
WILLIAMS	2 CL 2,90 €
OBSTLER	2 CL 2,70 €
GRAPPA	2 CL 2,90 €

Aperitifs

SHERRY	
TROCKEN - MEDIUM	5 CL 4,00 €
CAMPARI ¹ BITTER MIT EIS	4 CL 3,50 €
CAMPARI ¹ BITTER SODA	4 CL 4,00 €
CAMPARI ¹ BITTER ORANGE	4 CL 4,00 €
MARTINI BIANCO	5 CL 3,50 €

Sekt

WERLINGER SCHAMPUS

GLAS	0,1 L 3,80 €
PIKKOLO	0,2 L 6,90 €
FLASCHE	0,75 L 21,50 €

Weine

WEIßWEIN TROCKEN	0,2 L AB 4,90 €
ROSÉ HALBTROCKEN	0,2 L AB 4,90 €
ROTWEIN TROCKEN	0,2 L AB 4,90 €
WEINSCHORLE	0,2 L 4,00 €

KOCHEN MIT LIEBE
ESSEN MIT FREUDE
UND TRINKEN MIT GENUSS

Verehrter Gast!

Unser Bemühen ist es,
Ihnen die guten Seiten der **Gastlichkeit** zu zeigen.
So können Sie sich **entspannen** und ganz **in Ruhe genießen**.

Unsere Speisenauswahl wird **individuell** für Sie **zubereitet**.
Wir kochen - soweit möglich - ausschließlich mit **Natur- und Frischprodukten**.

Wenn Sie Fragen zur Zubereitung oder zu möglichen **Zusatzstoffen**
und **Allergenen** haben, fragen Sie bitte **unser geschultes Personal**.

In diesem Sinne genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.

WIR SIND GERNE FÜR SIE DA!

Ihr Werlinger Team!

Darf es vielleicht auch mal etwas Besonderes sein?

Unsere langjährige gastronomische Erfahrung und die guten Kontakte zu ausgesuchten Winzern und Brennereien ermöglichen es uns, Ihnen eine besondere Auswahl an schmackhaften Köstlichkeiten anzubieten.

Einen Überblick finden Sie in der gesonderten Karte für unsere Spirituosen und Weine.

VORSPEISEN

Aufgeschlagene Kartoffelsuppe mit Rauchlachs-Würfel	5,90 €
Verlangt nach mehr! Unsere pikante Kokos-Chilisuppe mit Croutons	5,90 €
oder zusätzlich ein Garnelenspieß	7,50 €

Zu allen Suppen servieren wir knusprig-warmes Hausbaguette

Norwegischer Lachs aus dem Buchenrauch mit Meerrettich-Crème und knusprigem Rösti	11,50 €
--	---------

Gemischter Salatteller	
Knackige bunte Saisonsalate mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Zucchini und Zwiebeln	6,90 €
Wählen Sie zwischen unserem beliebten Kürbiskern-Dressing oder Joghurt-Dressing.	

Salat „Werlinger“	
Knackige bunte Saisonsalate mit Tomaten, Gurke, Mais, Paprika, Zucchini, Ei, und gegrillten Hähnchenbruststreifen	11,50 €
Wählen Sie zwischen unserem beliebten Kürbiskern-Dressing oder Joghurt-Dressing.	

Caesar Salad	
Klassisch Römersalat mit Knoblauch-Dressing, Croutons und Parmesan	8,90 €
Spezial zusätzlich mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Speck	11,50 €
Zander zusätzlich mit gegrilltem Zanderfilet und Sauce Tartar	12,90 €
Garnelen zusätzlich mit einem gegrillten Scampi-Spieß und Aioli	12,90 €

Zu allen Salaten servieren wir knusprig-warmes Hausbaguette

DIE-ÖSTERREICH-ECKE

Essenz vom Tafelspitz –wie sie die Großmutter schon machte- mit Markklößchen und Eierstich	5,90 €
---	--------

Carpaccio vom gesottenen Tafelspitz mit Salatbukett, Schnittlauchsoße und Kürbiskernöl-Dressing	10,50 €
--	---------

Steirischer Backhendl-Salat mit Kürbiskernöl-Dressing und Baguette	10,50 €
---	---------

Das Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Beilagensalat	18,50 €
---	---------

Gesottener Tafelspitz auf Rahm-Wirsing mit Meerrettichsoße und Röstitalern	15,50 €
---	---------

Marillenknödel mit Himbeersoße und Vanilleeis	6,90 €
--	--------

FÜR DEN NACHWUCHS

Pluto - Frische Tagliatelle mit Tomatensoße	8,50 €
--	--------

Mickey Mouse - Schnitzel mit Pommes frites, Erbsen und Möhren	9,50 €
--	--------

Donald Duck - Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Kroketten, Erbsen und Möhren	8,90 €
---	--------

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Wirsing mit pikanter Schnittlauchsoße und Borger Zwergen	18,50 €
---	---------

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Garnelen, Bratkartoffeln und Beilagensalat	18,50 €
--	---------

Hähnchenbrust „exotisch“ mit Currysoße, Ananas, Pfirsich, Preiselbeeren, Reis und buntem Beilagensalat	13,90 €
---	---------

Gegrilltes Schweinelendchen mit pikanter Béarnaise-Pfeffersoße, Speckböhnchen und Kartoffelgratin	17,50 €
--	---------

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ mit Champignons, Speckböhnchen und Kartoffelgratin	16,50 €
---	---------

Schweinerückenschnitzel „Ratsherren Art“ mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat	13,90 €
---	---------

Schweinerückenschnitzel „Braumeister“ mit gebackenen Zwiebeln, Schalottenjus, Bratkartoffeln und Beilagensalat	13,90 €
---	---------

Gegrilltes Kalbsrückensteak mit gebratenen Champignons und Speck Kräuterbutter, Schalottenjus, Kroketten und Beilagensalat	19,50 €
---	---------

Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter Ladies Cut 180 g. mit Folienkartoffel, sämigem Kräuter-Schmand und Beilagensalat	17,50 €
--	---------

Gentleman´s Cut 250 g. mit Pommes frites und buntem Beilagensalat	19,50 €
Zusätzlich servieren wir Ihnen gerne eine Béarnaise-Pfeffersoße	2,00 €

Argentinisches Rinderfiletsteak Black Angus auf Pfeffersoße mit Café de Paris-Butter, Pommes frites und buntem Beilagensalat	23,50 €
---	---------

PASTA

Tagliatelle „Alfredo“ Die vegetarische Version, mit frischem Gemüse und Gartenkräuterrahm	9,50 €
--	--------

oder zusätzlich mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	12,50 €
--	---------

oder zusätzlich mit einem gegrillten Scampi-Spieß	12,50 €
Unsere Nudeln werden selbstverständlich mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert!	

DESSERT

Himbeer-Crème brûlée und Himbeer-Sorbet	7,50 €
---	--------

„Heiße Liebe“ drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	5,90 €
--	--------