

Fleischgerichte

*Rosa gebratenes Rumpsteak mit Steakfritten,
geröstetem, buntem Gemüse und Kräuterbutter* 17,90 €

*Zwiebelrostbraten, rosa gebratene Rinderhäfte
an Bratensoße, dazu Röstzwiebeln, Kroketten
und kleinen gemischten Salat* 16,90 €

*Pfandl „Hubertus“, Schweinelendchen vom Grill
mit hausgemachten Spätzle in Waldpilz-Rahm-
Soße und Käse überbacken* 14,10 €

*Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
mit Rösti* 13,50 €

*Putensteak „Milano“ mit Schinken, Tomaten
und Mozzarella überbacken, auf großer,
bunter Salatplatte* 10,50 €

*„Grenzlandschnitzel“ (Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit Schinken, Preiselbeeren
und Käse überbacken), dazu Pommes* 11,20 €

*Putenschnitzel „natur“ mit geröstetem,
buntem Gemüse, dazu Kartoffel-Wedges* 10,20 €

*Mediterrane Geflügelpfanne mit frischem
Gemüse und Steinofen-Baguette* 11,60 €

*Putenschnitzel „natur“ in Paprika-Rahm-Soße
mit Reis* 10,10 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes 10,20 €

Für den kleinen Hunger

<i>Toast "Italia" mit Schinken, Salami, Tomaten und Mozzarellakäse überbacken</i>	7,20 €
<i>Toast „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren</i>	7,10 €
<i>Pasta in feiner Sahnesoße mit Parmaschinken garniert</i>	7,50 €
<i>Chickenburger mit pikanter Salsa-Soße und frischem Gemüse, dazu kleine Portion Pommes</i>	8,00 €
<i>Burger „Vegetaria“ mit paniertem Emmentalerkäse, Remouladensoße und frischem Gemüse, dazu kleine Portion Pommes</i>	7,90 €
<i>Hamburger Menü (mit Rindfleisch), dazu kleine Portion Pommes</i>	7,60 €
<i>Currywurst mit Pommes</i>	6,90 €
<i>Portion Pommes</i>	3,50 €

Gegen Aufpreis erhältlich :

1 Port. Ketchup/Majonnaise/Senf 0,20 € - 1 Port. Butter/Kräuterbutter 0,50 €

1 Port. Soße/Dip/Salatdressing 1,00 € - 1 Port. Emmentaler/Schafskäse 1,00 €

1 Port. Schwarz-/Weißbrot/Semmel 0,60 € - 1 Port. Honig/Marmelade/Nutella 0,50 €

Salatkarte

*Salat „Raceland“ mit Weißbrot
Bunte Salate der Saison mit Schweinelendchen
vom Grill, geriebenem Käse und hausgemachtem
Mayo-Dressing 12,90 €*

*Salat „Pro Kart“ mit Weißbrot
Bunte Salate der Saison mit pikanten
Rindfleischstreifen und Hausdressing 11,60 €*

*Salat „a la Chef“ mit Weißbrot
Bunte Salate der Saison mit Hähnchen-
bruststreifen in pikanter süß-saurer Chilisoße 10,60 €*

*Salat „Monza“ mit Weißbrot
Bunte Salate der Saison mit Putenstreifen,
Oliven, Mozzarella und Hausdressing 10,20 €*

*Salat „Vital“ mit Weißbrot
Bunte Salate der Saison mit verschiedenen
Käsesorten, Körnermix und hausgemachtem
Honig-Senf-Dressing 9,10 €*

Beilagensalat nach Saison 3,50 €

**Warme Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr (Samstag,
Sonntag, Feiertag bis 14.30 Uhr) und von 17.00 bis
22.00 Uhr (Freitag und Samstag bis 23.00 Uhr)**

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Grapos-Wasser	1,80 €	2,40 €
Grapos-Zitronenlimonade	2,10 €	2,90 €
Grapos-Orangenlimonade ⁸	2,10 €	2,90 €
Grapos-Cola-Mix ^{6,7,8}	2,10 €	2,90 €
Grapos-Cola ^{6,7}	2,10 €	2,90 €
Grapos-Cola light ^{6,7,13}	2,10 €	Grapos-Apple- /Johannes-/
Orangensaft	2,20 €	3,10 €
Grapos-Apple-/Johannes-/ Orangen-/		
Holundersaftschorle	2,10 €	2,90 €
Grapos-Eistee Zitrone/ Pfersich	2,20 €	3,10 €
Red Bull (0,25 ltr.-Dose) ¹⁴		3,20 €

Warme Getränke

Espresso ⁷	2,10 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso ⁷	2,90 €
Tasse Kaffee ⁷	2,30 €
Haferl Kaffee ⁷	2,80 €
Tasse Cappuccino mit Milchschaum ⁷	2,50 €
Haferl Cappuccino mit Milchschaum ⁷	2,90 €
Milchkaffee ⁷	2,90 €
Latte Macchiato ⁷	3,10 €
Eilles Tee	2,90 €
(Vita Orange-, Apfel Früchte-, Kamillen-, Schwarzer-, Rooibos Vanille und Pfefferminztee)	
Haferl Tee mit Rum	3,50 €
Heiße Schokolade mit Milch	3,50 €

Biere

Bitburger Pilsener 0,3 l	2,80 €
Jacob Helles 0,5 l	2,90 €
Jacob Weizen 0,5 l	3,10 €
Jacob dunkles Weizen 0,5 l	3,10 €
Jacob leichtes Weizen 0,5 l	3,10 €
Jacob alkoholfreies Weizen 0,5 l	3,10 €
Jacob alkoholfreies Helles 0,5 l	3,10 €
Radler 0,5 l	2,90 €
Cola-Weizen 0,5 l	3,10 €
Russen 0,5 l	3,10 €

Spirituosen & Liköre

Jack Daniels 2 cl	3,20 €
Asbach Uralt 2 cl	3,00 €
Obstler 2 cl	2,60 €
Williams Birne 2 cl	2,90 €
Wodka 2 cl	3,00 €
Bailey`s 2 cl	3,00 €
Ramazotti 2 cl	3,00 €
Jägermeister 2 cl	3,00 €
nach Wahl mit Grapos- Cola 6,7, Apfel- oder Orangensaft Aufpreis	0,60 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat	9 Formfleisch
2 Konservierungsstoff	10 Oliven geschwärzt
3 Stabilisator	11 Milcheis (bei Vanille: Vanille- aroma)
4 Geschmacksverstärker	12 Fruchteis
5 Antioxidationsmittel	13 Süßungsmittel
6 Farbstoff	
(Natriumcyclamat, Ace-	
7 Koffein	sulfam-K, Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle)
8 Farbstoff Carotine, Antioxidations- mittel, Ascorbinsäure	14 taurinhaltig

Süßes:

Apfelkücheln mit Zimt verfeinert 4,10 €

*Kleine Hefepfannkuchen an Vanilleeis
mit Schokoladensauce* 4,50 €

Gefüllter Germknödel auf Vanillesauce 4,80 €

Kuchen (auf Nachfrage)

Italienische Weine & Sekt

Vino rose' halbtrocken 0,25 l 6,30 €
(Tenuta ulisse) 0,75 l 20,00 €

Vino bianco halbtrocken 0,25 l 6,30 €
(Tentua ulisse) 0,75 l 20,00 €

Vino rosso halbtrocken 0,25 l 4,80 €
(Val dei molini 2015) 0,75 l 15,00 €

Weinschorle süß/sauer 0,50 l 5,50 €

Piccolo 0,20 l 4,10 €
Flasche Sekt 0,70 l 14,50 €

Hugo 4 cl 4,90 €
Aperol Spritz 4 cl 4,90 €

Gute Küche

*Von gut bürgerlicher Küche über
saisonal – internationale Spezialitäten*

Veranstaltungen

*Tagungen - Firmenfeiern - Präsentationen
Schulungen – Meetings - Shows
Produktvorstellungen oder auch Geburts-
tagsfeiern*

Buffet-Service

*Für Ihre Firmen Veranstaltung bieten
wir Ihnen Hospitality – Service
nach Ihrem Geschmack.*

Show

*Professionelle Organisation von A-Z, um Erfolg
zu garantieren. Durch unsere geschulten
Mitarbeiter wird Ihre Veranstaltung zum Erlebnis.
Kontaktieren Sie uns!*

*Fragen sie gerne nach unserer gesonderten
Allergiker-Speisekarte*

Ihr PRO-KART-TEAM