

Hier können Sie **IHR Hauptgericht**

(im Rahmen der Halbpension)

bestehend aus

Suppe, Salat, Hauptspeise und Dessert

wählen.

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Urlaub,
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus
und
Guten Appetit*

*Ihre Fam. Reichkendler
und das
„Victoria“ - Team!*

*Hauptspeise • main dish • Piatto principale
Dessert • Dessert • Dolce*

Bitte wählen Sie Ihr Hauptgericht • Please choose your main dish • scegli il corso principale

Grillplatte für 2-4 Personen, reichlich garniert (C,E,D,A,B,P,G,H,O,L,M,N,F,R)

• Grilled meats "Victoria", for 2 persons, with dessert • Assortiti piastra alla griglia "Victoria", per 2 persone, con il dessert assortiti

Grillteller, reichlich garniert (C,E,D,A,B,P,G,H,O,L,M,N,F,R)

• Grilled meats, for 1 person • Assortiti piastra alla griglia, per 1 persona

Zigeunerspieß mit Pommes frites (scharf!) (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

• Fillet brochettes with letscho vegetables and Pommes frites • Bistecco di manzo spiedini con verdura letscho e le patate fritte

Menuekarte für:

Halbpension -

Halfboard - Mezza

pensione (18:00 -

20:00 Uhr)

Die 14 Hauptallergene sind hinter den Speisen aufgelistet / Übersicht letzte Seite.
- Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden.

- Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in der Tabelle/Speisekarte berücksichtigt.

*Tagessuppe • soup of
the day • zuppa di
giorni*

*Gem. Salat • mixed
salad • insalata
mista*

Steak auf Toast „Miami“ mit Currymayonaise & gegrillten Ananasscheiben (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Fillet steak on toast – with slices of baked pineapples and curry-mayonnaise • *Bistecca di filetto sul crostone – con ananas and curry-maionese*

Holzhaeckersteak (vom Schwein), mit Champignons, Speck, Zwiebel

dazu Pommes frites (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Pork cutlet with bacon, champignons, onions and Pommes frites • *Costoletta di maiale con pancetta affumicata, i funghi prataioli, cipolle e le patate fritte*

Schweinesteak mit Kräuterbutter und Pommes frites (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Pork cutlet with herb butter and chips • *Stufato di maiale con burro e le patate fritte*

Schweinesteak „Hawaii“ mit Curryreis und Ananas (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Pork cutlet with pineapple-slices and curried rice • *Stufato di maiale con ananas e riso al curry*

Rumpsteak „Hawaii“ mit Ananas, Currysauce, Pommes frites (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Rump-steak with pineapple slices and curry sauce and chips • *Bistecca di manzo con ananas and salsa di curry e le patate fritte*

Pfefferrumpsteak mit Pfeffersauce, Pommes frites (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Rump-Steak with pepper sauce and chips • *Bistecca di manza con salsa di pepe e le patate fritte*

Zwiebelrostbraten, serviert mit Butterreis (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Steak with fried onions and rice • *Bistecca di manza alla viennese con cipolle e riso*

Wienerschnitzel vom Schwein, mit Pommes frites (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Vienna schnitzel from pork with Pommes frites • *Scaloppina alla Milanese di maiale con patate fritte*

Pariserschnitzel vom Schwein, mit Kartoffeln u. Preiselbeeren (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Parisian Schnitzel (pork) with potatoes and. cranberries • *Cotoletta parigina (maiale) con patate e. Cranberries*

Champignonsrahmschnitzel und Reis (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Escalope of pork with champignons sauce, rice • *Scaloppina di maiale con salsa di champignon, riso*

Gegrilltes Hühnerbrüstchen Hawaii mit Curryreis und Ananas (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Roasted breast of chicken with pineapple slices and curried rice • *Arrostito petto del pollo, ananas, riso al curry*

Alaska Seelachsfilet mit Kartoffelpanade, Gemüsereis und Sauce Tartar (C,E,D,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Salmon filet in potato crust with vegetable rice and sauce tartar • *Alaska pollock filetto nel rivestimento di patate, verdure, riso e salsa tartara*

Hokifischfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar (C,E,D,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Hoki fish fillets with vegetables and potatoes • *Hoki filetto di pesce al forno con insalta di patate e*

salsa tartara

Calamari (Tintenfischringe im Backteig) mit Sauce Tartare (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F,R)

- Rings of cuttlefish with sauce tartare • **Calamari fritte con salsa tartare**

Kaspreßknödel serviert in Rindsuppe (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Dumplings with cheese in beef broth, mixed salad • **Gnocchi con formaggio in consommé, insalata mista**

Grillwürstel mit Pommes frites (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Grilled pork sausage with • **Salsiccia arrostita con patate fritte**

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Baked Mushrooms with sauce tartare • **Funghi impanato con salsa tartare**

„Falsche Schnecken“ (Filetspitzen m. Kräuterbutter), mit Käse überbacken (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Pieces of fillet au gratin • **Parti del filetto di manzo gratinate**

Filetspitzen süß-sauer m. Gemüsereis (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Pieces of filet, sweet-and-sour, rice with vegetables • **Parti di filetto di manzo, agrodolce, riso con le verdure**

Port. Ripperl mit Ofenkartoffel und Sauerrahm (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Port. Spare ribs with baked potatoe and sour cream • **Costine al forno con patate e panna acida**

Salatteller „Vienna“, mit Wienerschnitzelstreifen und Kräutertoast (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Salad „Victoria“ with brochettes of Vienna schnitzel • **Insalata „Vienna“ con spiedini da Scaloppina alla Milanese**

Salatteller „Flamenco“ mit gebr. Hühnerbrüstchen, Ananas und Kräutertoast (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Salad „Flamenco“ with fried chicken breast, pineapple and herb toast • **Insalata „Flamenco“ con petto di pollo fritto, ananas e erbe pane tostato**

Gemischter Aufschnitt mit Brot u. Butter (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Sausage and cheese with bread and butter • **Salsiccia e formaggio con pane e burro**

Spaghetti Bolognese (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

Pizza Salami (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

Halbpensions - Menue für Kinder € 9,80

- Half board - Menu for children • Mezza pensione - Menu per bambini

Asterix mit Pommes frites (Wienerschnitzel) (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Vienna schnitzel from pork with Pommes frites • *Scaloppina alla milanese con pommes*

Max und Moritz (Grillwürstl mit Pommes frites) (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Grilled pork sausage with pommes • *Salsiccia arrostita con patate fritte*

Speedy Gonzales (Spaghetti mit Sugo) (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Spaghetti with tomato sauce • *Spaghetti al pomodoro*

Duffy Duck (Putennuggets mit Pommes frites) (C,E,A,P,G,H,O,L,M,N,F)

- Turkey nuggets with pommes frites • *Nuggets di tacchino con patate fritte*

Genuss vor dem Essen

„SL - Sprizz“

SL - Super leicht



€ 4,40



Prosecco -
Clubsoda - Limette
Minze - Hollunder

„Aperol - Sprizz“

Weißwein - Clubsoda - Aperol



€ 3,60

Glas Prosecco € 4,20

Prosecco-Piccolo € 6,50

Campari - Soda € 3,90

Campari - Orange € 4,80

Martini bianco-dry € 4,50

Sherry Fino-Dry-Medium € 4,80

Averna € 4,50

Getränke

Biere

Kaiser Premium vom Fass, 0,5 l € 3,90

Kaiser Premium vom Fass, 0,3 l € 2,90

Hefeweizen vom Fass, 0,3 l € 3,20

Hefeweizen vom Fass, 0,5 l € 4,40

Natur Radler vom Fass, 0,5 l € 3,90



Alkoholfreie Getränke

Cola o. Limo, 0,2 l € 2,50

Apfelsaft, 0,2 l € 2,60

Fl. Mineralwasser, 0,35 l € 2,50

Fl. Almdudler, 0,35 l € 2,90

Fl. Tonic, Bitter Lemon o. Ginger Ale, 0,2 l € 2,90

Red Bull € 3,50

Fl. Coca Cola light, 0,35 l € 2,90

Fl. Eistee, 0,5 l € 2,90

Alkoholfreies Bier, 0,5 l € 3,90

Alkoholfreies Weißbier, 0,5 l € 4,40

Durstlöcher 0,5 l

Johannisbeer gespr. € 3,60

Multivitamin gespr. € 3,60

Apfelsaft, Orangensaft gespr. € 3,60



Gourmet Fruchtsäfte 0,2 l Fl.

Orangensaft, Multivitamin, Johannisbeer € 2,60

Erdbeer, Pfirsich, Mango, Cocos, Marille € 2,90

Getränke



Heiße Getränke

Cappuccino (orig. ital. mit Milchschaum)	€ 2,90
Café Latte Macchiato	€ 2,90
Espresso (kl. Brauner)	€ 2,30
Tasse Café	€ 2,60
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 2,90
Lumbumba, heiße Schokolade mit Rum	€ 4,80
Verschiedene Tees	€ 2,20
Tee mit Rum	€ 3,90
Jagatee, 0,3 l	€ 4,50
Glühwein, 0,25 l	€ 4,50

Alkoholische Getränke 2 cl

Remy Martin	€ 4,50
Asbach Uralt	€ 2,90
Jim Beam, Jack Daniels	€ 3,50
Chivas Regal	€ 4,30
Stroh Rum	€ 1,90
Amaretto	€ 2,50
Baileys, Grand Marnier	€ 3,50



Underberg, Ramazotti, Jägermeister (kl. Fl.)	€ 3,50
Cola mit Stroh Rum	€ 3,50
Bacardi - oder Whisky Cola	€ 4,70

offene Hausweine

Weißweine

Grüner Veltliner Bauer Weinviertel, Saftig frisch fruchtbetont, Trocken	1/4 l	€ 4,60
---	-------	--------

Roséwein

Zweigelt Rosé, Forstreiter Kremstal, fruchtig, Trinkfreudig klassisch, Trocken	1/4 l	€ 4,60
--	-------	--------

Rotweine

Blauer Zweigelt Migisch, Pannonia, Neusiedlersee Fruchtbetont	1/4 l	€ 4,60
---	-------	--------

Lambrusco

weiß oder rot Würzig, leicht prickelnd mit natürlicher Kohlensäure, halbsüß 11,4% Alkohol	1/4 l	€ 4,60
--	-------	--------

G´spritzter, (Wein mit Soda)	1/4 l	€ 2,50
------------------------------	-------	--------



Schaumweine

Schlumberger Sparkling	0,7 l	€ 38,00
Piccolo		€ 7,80

Flasche Sekt Hausmarke	0,7 l	€ 24,90
Flasche Prosecco	0,7 l	€ 24,90

Digestif

Mitteregger's Schnaps Spezialitäten

Obstbrand	€ 2,90
Williamsbirne	€ 3,70
Marillenbrand	€ 3,70
Wildkirsche	€ 5,20
Erdbeere	€ 5,20
Himbeer Apfel	€ 5,20
Haselnuß	€ 5,20
Kletzenbirne	€ 5,20
Viagra Vögelbeer (Vogelbeerbrand)	€ 5,90
Grappa Chardonnay	€ 3,70



Best of Österreich „white“ Selection Victoria

Welschriesling STK € 28,00

Polz, Südsteiermark

Der Top Klassiker frisch animierend
leichtgewichtig jugendliche Säurestruktur
frischer Abgang, Trocken

Grüner Veltliner € 42,90

Smaragd Kellerberg

Domäne Wachau | 92-94 Falstaff P. Jg. 11
Premium Lagen Smaragd Tiefgründig
mineralisch komplex große Finesse langer
Nuancenreicher Ausklang, Trocken

Wachauer Riesling € 29,00

FXK Pichler, Wachau

Hellgelb Pfirsich Steinobst Noten saftig
verspielt Feinnervige Säure pikant
fruchtiger Abgang, Trocken

Gelber Muskateller STK € 34,00

Tement, Südsteiermark

90 Falstaff P. Jg. 10
Holunderblüten Zitrus Limetten Litschi
Anklänge jugendlich mineralische Säure
exotisch duftiger Abgang, Trocken

Sauvignon Blanc € 39,00

Poharnig, Sabathi, Südsteiermark

92 Falstaff P. Jg. 11

Grap

Aron

Säur

Seit

Sm

Hill

Fris

Wels

Lime

Säur

Troc

UNSER TIPP ! ANTON FAISTAUER WEIN

Blauer Zweigelt 0,75l € 19,20

Wg. Migsich, Neusiedlersee 1/8l € 3,20



Chardonnay 0,75l € 20,40

Wg. Migsich, Neusiedlersee 1/8l € 3,40

Best of Österreich „red“ Selection Victoria

Blaufränkisch Gmärk € 29,00
E. Triebaumer, Neusiedlersee

92 Falstaff P. Jg. 09

Saftig Beeren Ribisel Mix in der Nase saftig charmant eingebundene Tannine fruchtbetonter eleganter Abgang Trocken

Cuvée Rosenberg € 60,00
Markowitsch, Carnuntum

92 - 94 Falstaff P. Jg. 07

Cuvée aus Zweigelt, Merlot C. Sauvignon Barrique Feinste Kirsch Cassis Vanille Noten komplex tiefgründig vollmundig saftige Struktur langer dichter raffinierter Abgang, Trocken

Cuvée V.I.B € 95,00
Taferner, Carnuntum

92 Falstaff P. Jg. 09 | V.I.B. = Very important Bottle

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot Barrique Kaffee Vanille dunkle Cassis, reife süße Beeren, runde Tannine dichte Struktur fleischig langer mächtiger dunkelbeeriger Abgang, Trocken

Cuvée Admiral € 73,00
Pöckl, Neusiedlersee

92 - 94 Falstaff P. Jg. 09

Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot Barrique, zählt jedes Jahr zu den besten Weinen Österreichs. Würzige dunkle Beeren Cassis stoffig körnige Tannine vielschichtiges Bukett mit großer Komplexität langer würziger charaktervoller Ausklang, Trocken

Cuvée Gabarinza € 69,00
G. Heinrich, Neusiedlersee

93 - 95 Falstaff P. Jg. 08 / 09

Top Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot Barrique, Feinste elegante rote Früchte und Edelholznoten zarte Vanille Mokka Akzente raffinierte Struktur mit großer Finesse hocheleganter fruchtsüßer langer Ausklang, Trocken

Best of international „red“ Selection Victoria

Chianti Classico Riserva € 48,00
DOCG, Castello Banfi, Toskana

Elegantes kräftiges rotfruchtiges Aromenspiel Kirschen Ribiseln sortentypische Gerbstoffe finessenreiche Struktur würzige Akzente am Gaumen stoffige Frucht Gewürz im Ausklang. Der weltweite Klassiker zur feinen Küche! Trocken

Barolo, DOCG € 68,00
Andrea Oberto, Piemont

Kühle würzige dunkle Frucht Oliven und tabakige Nuancen feste Gerbstoffe dahinter dichte rote saftige Früchte würzig beerig am Gaumen langer gehaltvoller Abgang. Der König der Weine aus dem Piemont! Trocken

Izadi Rioja Crianza € 35,00
Vina Villabuena, DOCa

Elegante hellfruchtige Nase vielschichtig Vanille Kirsch Aromen balancierte Tannine finessenreiche Struktur Stil und Charme. Der iberische Charmeur! Trocken

Shiraz Diamond Label € 34,00
Rosemount Estate, Australien

Reifer dunkler Beerenmix Nelken Vanille Noten

Champagner

Dom Perignon, Epernay Champagne
Brut Vintage 0,70l € 195,00

Moët & Chandon, Epernay Champagne
Brut Imperial 0,70l € 78,00

Brut Imperial Rosé 0,70l € 88,00

Brut Imperial 1,50l € 190,00

Brut Imperial 3,00l od 6,00l auf Anfr.