



RESSEL PARK **Cafe**

Suppen

Rindsuppe Nudeln oder Frittaten ^{A)C)G)}	5
Beef soup with noodles or pancake stripes	
Altwiener Suppentopf ^{A)C)G)}	8
Broth pot with beef, vegetables and noodles	

Hausmannkost

Geröstete Knödel mit Ei grüner Salat ^{A)C)G)M)}	11
Roasted dumplings with scrambled eggs and salad	
Eiernockerl grüner Salat ^{A)C)G)M)}	11
Little paste dumplings fried with eggs, served with lettuce	
Bratwurst Sauerkraut Rösti ^{M)O)}	14
Fried sausage with pickled cabbage and fried grated potatoes	
Bauerngröstl ^{C)O)}	12
Röstkartoffel Speck Zwiebel Fleisch Spiegelei Krautsalat	
Fried grated potatoes, bacon, onions, meat, fried egg, coleslaw	
Gedünsteter Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln Gurkerl ^{A)M)O)}	23
Cutlet of beef with onions, roast potatoes and pickles	
Tafelspitz Rösti Gemüse Schnittlauchsauce Apfelkren ^{G)O)}	23
Boiled beef, fried grated potatoes, vegetables, Chive sauce, horse radish	
Rindsgulasch Semmelknödel ^{A)C)G)}	14
Beefgulasch Dumpling	
Gebratenes Maishendfilet Reis Gemüse Kräuterbutter ^{G)}	16
Grilled chicken filet with herb butter, rice and vegetables	
Saisonaler Veganer Eintopf ^{E)F)G)}	13
Seasonal vegan Stew	



Gebackenes

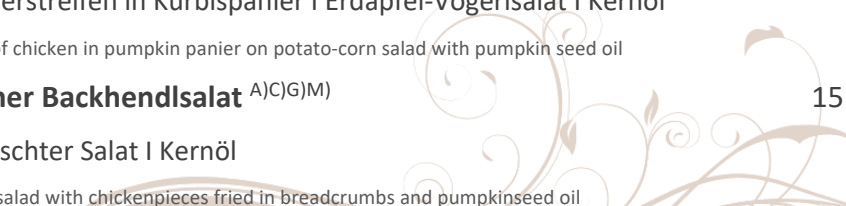
Schweinsschnitzel vom Karree I Erdäpfelsalat A)C)G)O)	15
Pork cutlet fried in breadcrumbs ("Wiener Schnitzel") with potato salad	
Gebackenes Hühnerschnitzel I Cornflakespanier A)C)G)M)O)	16
Reis I Preiselbeeren Chicken cutlet fried in cornflakes with roast rice	
Ausgelöstes Backhendl I Erdäpfel-Vogersalat A)C)G)M)O)	16
Fried chicken with potato- corn salad	

Fisch

Scholle gebacken I Petersilkartoffeln A)C)G)D)O)	15
Plaice natural or fried with parsley potatoes	
Gebratenes Zanderfilet I Gemüse I Reis I Kräuterbutter A)D)O)	18
Fried pike perch with vegetables and rice and herb butter	

Aus dem Garten

Sesam-Salat A)C)G)N)M)	15
Hühnerstreifen in Sesampanier I Blattsalat I Joghurtdressing Chicken stripes with sesame with mixed green salads and yogurt dressing	
Kürbis-Salat A)C)G)M)O)	15
Hühnerstreifen in Kürbispanier I Erdäpfel-Vogersalat I Kernöl Strips of chicken in pumpkin panier on potato-corn salad with pumpkin seed oil	
Wiener Backhendlsalat A)C)G)M)	15
Gemischter Salat I Kernöl Mixed salad with chickenpieces fried in breadcrumbs and pumpkinseed oil	



Barbaras Knödelspezialitäten

Grammelknödel I Sauerkraut ^{A)C)G)O)} 15

Pork dumplings with pickled cabbage

Fleischknödel I Sauerkraut ^{A)C)G)O)} 15

Meat dumplings with pickled cabbage

Wurstknödel I Sauerkraut ^{A)C)G)O)} 15

Sausage dumplings with pickled cabbage

Innviertler Speckknödel I Sauerkraut ^{A)C)O)} 15

Bacon dumplings with pickled cabbage

Tiroler Knödel I Sauerkraut ^{A)C)G)O)} 15

Dumplings with small pieces of ham, served with pickled cabbage

Spinatknödel I braune Butter I Zwiebel I Krautsalat ^{A)C)G)O)} 14

Spinach dumplings with brown butter, onions and coleslaw

Tomatenknödel ^{A)C)G)M)} 14

Mozzarellaherz I Parmesan I Butter I grüner Salat

Tomato dumplings with mozzarella, parmesan cheese, butter and lettuce

Barbaras Knödelpfanne für zwei Personen ^{A)C)G)} 32

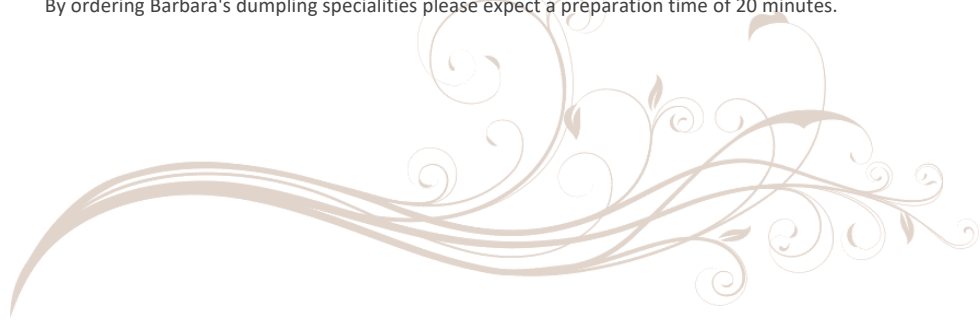
(Fleisch-, Grammel-, Wurst-, Tiroler- und Speckknödel mit Sauerkraut)

Barbara's dumplings-variation for two persons (meat, pork, ham, bacon)

Bei der Bestellung von Knödelgerichten ersuchen wir Sie, bitte eine Wartezeit von etwa 20 Minuten einzuplanen.

Diese Wartezeit wird sich aber auf jeden Fall lohnen, denn... Barbaras Knödel sind die Besten!

By ordering Barbara's dumpling specialities please expect a preparation time of 20 minutes.



Süßes zum Abschluss

Mozartknödel nach Omas Geheimrezept ^{A)C)G)E)H)} 8

"Mozart" dumplings

Marmeladepalatschinken ^{A)C)G)} 6

Pancakes with jam

Schokoladepalatschinken I Schlagobers ^{A)C)G)} 7

Pancakes with chocolate and whipped cream

Eis Palatschinke I Schlagobers ^{A)C)G)} 8

Pancakes with ice cream and whipped cream

Gebackene Apfelrad'In I Zimt I Zucker I Vanilleeis ^{A)C)G)} 9

Apple fritters with sugar and cinnamon

Apfelstrudel, Topfenstrudel ^{A)C)G)} 6

Apple strudel or curd strudel

Sachertorte I Schlagobers ^{A)C)G)} 6

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce ^{A)C)G)} 9

Apple or curd strudel with vanillasauce

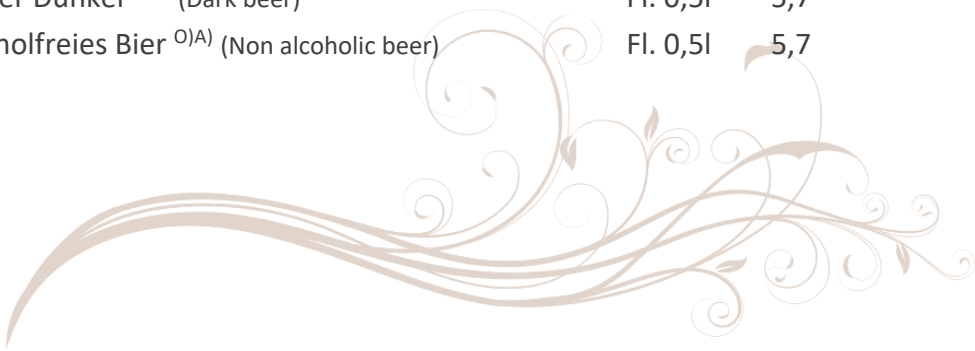


Warme Getränke

Kleiner Mocca, kleiner Brauner ^{G)} Espresso or espresso with cream	3,8
Großer Mocca, großer Brauner ^{G)} Double espresso or double espresso with cream	5,5
Melange ^{G)} , Cappuccino ^{G)} oder Verlängerter Espresso with hot milk	5
Caffe Latte ^{G)}	5,5
Heiße Schokolade ^{G)} Hot chocolate	5,5
Heiße Ingwer-Limonade, heiße Zitrone Hot ginger lemonade, hot lemon	4,2
Tee (Schwarzer, Früchte, Pfefferminz, Grüner, Kamillen, Kräuter) Tea (black, fruits, peppermint, green, camomile, herbage)	3,9
Glühwein Weiß	6,5
Glühwein Rot	6,5

Bierspezialitäten

Gösser Märzen ^{O)A)} oder Wieselburger ^{O)A)}	0,33l/0,5l	4,6/5,6
Radler mit Almdudler ^{O)A)} (Beer with Almdudler)	0,33l/0,5l	4,6/5,6
Zwickl Bier ^{O)A)}	0,33l/0,5l	4,6/5,6
Edelweiss Hofbräu ^{O)A)}	Fl. 0,5l	5,7
Gösser Dunkel ^{O)A)} (Dark beer)	Fl. 0,5l	5,7
Alkoholfreies Bier ^{O)A)} (Non alcoholic beer)	Fl. 0,5l	5,7



Alkoholfreie Getränke

Jugendgetränk (Soda-Himbeer, Soda-Zitron, Hollunder)	0,3/0,5l	3,8/4,3
Hausgemachter Eistee	0,5l	5
Hausgemachte Limonaden (Saisonal)	0,5l	5
Coca Cola Zero, Fanta	Fl. 0,33l	4,6
Mineralwasser prickelnd oder still	Fl. 0,33l/0,75	4,2/7
Cola, Almdudler	0,3/0,5l	4,1/5,3
Apfelsaft	0,3l	4,3
Apfelsaft gespritzt	0,3/0,5l	4,20/4,7
Apfelsaft mit Leitungswasser	0,3/0,5l	4,20/4,6
Orangensaft	0,3l	4,3
Orangensaft gespritzt	0,3/0,5l	4,30/4,6
Orangensaft mit Leitungswasser	0,3/0,5l	4,20/4,5
Div. Rauch Fruchtsäfte mit Wasser	0,3/0,5l	4,6/5
Div. Rauch Fruchtsäfte mit Soda	0,3/0,5l	4,7/5,1
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	4
Sodawasser	0,3l	3,2
Red Bull	0,25l	5,5
Hochquellwasser	0,3/0,5l	1,5/2
Hochquellwasser mit Limetten und Minze	1l	6



Weißwein

Grüner Veltliner ⁰⁾	¼l	4
G'spritzter weiß ⁰⁾	¼l	4,2
Wein der Woche ⁰⁾	¼l	5
Aperolspritzer ⁰⁾ , Kaiserspritzer ⁰⁾	¼l	7
Hugo ⁰⁾	¼l	8
Hugo Prosecco / Aperol Prosecco	¼l	9 / 8

Welschriesling ⁰⁾

SKOFF WALTER Welschriesling FI 0,75l 34
Weingut Walter Skoff, Gamlitz / Südsteiermark

Muskateller MU & MO ⁰⁾

FI 0,75 l 33
Weingut Sommer, Donnerskirchen / Neusiedlersee Hügelland

Chardonnay ⁰⁾

STRAUSS Morillon Classic FI 0,75l 32
Weingut Wieninger, Wien

Steirischer Spiegel ⁰⁾

FI 0,75 34
Weingut Polz, Südsteiermark



Rotwein

Zweigelt ⁰⁾	¼l	4
G'spritzter rot ⁰⁾	¼l	4,3
Blaifränkisch ⁰⁾	¼l	5
Rosé ⁰⁾	¼l	5
Zweigelt ⁰⁾ Weingut Gager, Deutschkreutz / Mittelburgenland	Fl 0,75 l	34
Blaifränkisch IBY ⁰⁾ Burgenland / Horitschon	Fl 0,75l	32

Snäpse

Fernet Branca, Averna	2 cl	5
Rum	2 cl	4
Wodka, Bacardi, Gin	2 cl	5
Campari	4 cl	6
Birnen- oder Marillenbrand	2 cl	5

Sekt

Sekt (Sparkling wine)	Piccolo 0,2l	9
	Flasche 0.75l	40
Mionetto Prosecco	Flasche 0,75l	35



Allergeninformation

Gemäß Codex-Empfehlung

- A) glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere
- C) Ei
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch oder Laktose
- H) Schalenfrüchte
- L) Sellerie
- M) Senf
- N) Sesam
- O) Sulfite
- P) Lupinen
- R) Weichtiere

