

# Suppen



<i>Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödeln (A,C,F,L,M)</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (A,C,F,G,L,M)</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Bouillon mit Ei (C,F,L)</i>	<i>2,60 Euro</i>
<i>Backerbsensuppe (A,C,F,L)</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Knoblauchcremesuppe mit Croutons (A,C,F,G,L,M)</i>	<i>3,40 Euro</i>
<i>Apfel-Curry- Cillicremesuppe (A,F,G,L,M)</i>	<i>3,40 Euro</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton (C,L,G,M,O)</i>	<i>3,60 Euro</i>

# Vegetarische Speisen



<i>Gebackene Champignons mit Sc. Tatar und Salatgarnierung (A,C,G)</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Asiatische Nudelpfanne (A,C,G,F,L)</i>	<i>7,60 Euro</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatgarnierung (A,C,G)</i>	<i>6,10 Euro</i>
<i>Palatschinke mit Käsesorten gefüllt (2 Stück) mit Cocktailsauce auf Blattsalat (A,C,G,M,O)</i>	<i>8,10 Euro</i>
<i>Broccoli- Käsetaschen auf Blattsalat und Sc. Tatare (A,C,G)</i>	<i>7,50 Euro</i>



# Salate



<i>Hühnerstreifen in Sesammantel auf Blattsalate der Saison (A,C,G,N)</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Thunfischsalat mit Cocktailsauce (A,C,D,G,M,O)</i>	<i>8,30 Euro</i>
<i>Salatplatte mit Schinken und Käse (G,L)</i>	<i>7,10 Euro</i>
<i>Knoblauchgebäck (A,C,G)</i>	<i>1,40 Euro</i>
<i>Salatteller vom Buffet</i>	<i>2,80 Euro</i>



## Vom Schwein



<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Pommes frites (A,C,G)</i>	<i>7,80 Euro</i>
<i>Naturschnitzel mit Reis (A,F,L,M)</i>	<i>8,20 Euro</i>
<i>Cordon bleu mit Pommes frites (A,C,G)</i>	<i>9,20 Euro</i>
<i>Bauern- Cordon bleu (scharf) mit Reis(A,C,G)</i>	<i>9,90 Euro</i>
<i>Cordon Verde mit Knoblauchspagetti (A,C,G)</i>	<i>10,80 Euro</i>
<i>Schweinsmedaillons in Pfeffercognaccreme mit Kartoffelkroketten (A,C,G,O)</i>	<i>12,20 Euro</i>
<i>Schweinsmedaillons „Mexiko“ (scharf) mit Bratkartoffeln (A,L,O)</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Landspieß nach „Art des Hauses“ mit Pommes frites (A,L)</i>	<i>12,70 Euro</i>

*Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites  
und 2 Dipsaucen (A,F,G,M,O)*

*für 1 Person*

*10,80 Euro*

*für 2 Personen*

*20,80 Euro*

*für 3 Personen*

*30,60 Euro*

## Vom Geflügel



<i>Gebackene Putenbrust mit Kartoffelecken (A,C,G)</i>	<i>9,20 Euro</i>
<i>Putenbrust „Natur“ mit Erbsenreis (A,F,L,M)</i>	<i>9,50 Euro</i>
<i>Putenspieß mit Kräuterbutter, Pommes frites und Cocktailsauce (G,O)</i>	<i>12,70 Euro</i>
<i>Überbackenes Hühnerfilet auf Parmesansauce mit Farfalle Tricolore und pikantem Gemüse (A,C,F,G,L)</i>	<i>12,20 Euro</i>

## Rindfleisch aus Österreich



<i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckfisolen (A,F,L)</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>Räuberrostbraten gefüllt (scharf) mit Zwiebelkartoffeln (A,F,L)</i>	<i>14,10 Euro</i>
<i>Beiriedschnitte mit Tomaten und Käse überbacken mit Pommes Wedges und Cillisaucе (G,O)</i>	<i>14,80 Euro</i>
<i>Pfeffersteak (280g)(scharf) mit Speckfisolen und Pommes frites (A,L,O)</i>	<i>19,40 Euro</i>
<i>Beefsteak (280g) mit Spiegelei, knackigem Gemüse und Pommes frites (L,C)</i>	<i>19,40 Euro</i>
<i>gefülltes Rinderfilet „a la Stefan“ (320g) mit Cillikartoffeln und Kohlsprossen- Paprikaragout</i>	<i>23,20 Euro</i>

## Vom Fisch



<i>Zanderfilet „Serbisch“ mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln (A,D,G)</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Zanderfilet „Gebacken“ mit Bratkartoffeln (A,C,D,G)</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Zanderfilet „Natur“ auf Asiatische Gemüsenudeln (A,D,L)</i>	<i>13,20 Euro</i>
<i>Seehechtfilet „Gebacken“ mit Pommes frites (A,C,D,G)</i>	<i>11,80 Euro</i>
<i>Riesengarnelen „Gebraten“ auf Knoblauch- Ratatouillespaghetti (A,B,F,L,O,R)</i>	<i>14,20 Euro</i>



## Pikante Palatschinken

2 Stück



<i>Überbackene Bauernpalatschinken (A,C,G)</i>	<i>9,50 Euro</i>
<i>Gebackenes Palatschinkencordon- Bleu (A,C,G)</i>	<i>9,20 Euro</i>
<i>Gefüllte Palatschinke mit Frischkäse und Räucherlachs (A,C,G,D)</i>	<i>9,90 Euro</i>

*Salate entnehmen Sie bitte aus unserem  
reichhaltigen Buffet pro Teller 2,80Euro*



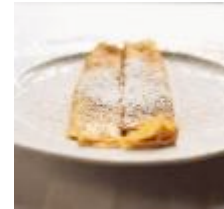
## ***Nachspeisen***



<i>Mohr im Hemd (A,C,F,G,H)</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Topfenockerl auf Fruchtspiegel (A,C,G)</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>Knusprige Apfelrad'ln mit Preiselbeerobers (A,G)</i>	<i>4,60 Euro</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>4,40 Euro</i>
<i>Tagesmehlspeise</i>	<i>2,40 Euro</i>

## ***Süße Palatschinken***

*1 Stück*



<i>Schokoladepalatschinke mit Schlagobers (A,C,G)</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Nußpatschinke mit Schlagobers (A,C,G,H)</i>	<i>2,40 Euro</i>
<i>Hauspalatschinke mit Banane, Eierlikör, Schokoladesauce gefüllt und Schlagobers (A,C,G)</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Marmeladepalatschinke (A,C,G)</i>	<i>1,90 Euro</i>

## *Aperitif & Digestif*

<i>Glas Sekt</i>			<i>3,20 Euro</i>
<i>Glas Sekt- Orange</i>			<i>3,10 Euro</i>
<i>Campari- Soda</i>			<i>3,30 Euro</i>
<i>Campari- Orange</i>			<i>3,50 Euro</i>
<i>Wodka- Orange</i>			<i>3,50 Euro</i>
<i>Wodka</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Weinbrand</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,40 Euro</i>

## *Edelbrände*

<i>Williamsbrand</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Marillenbrand</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,20 Euro</i>

## *Sekt*

*Chateau Raggendorf – Classic- Sekt- Brut  
Schlosskellerei Raggendorf*



*23,10 Euro*



## *Bier vom Fass*



*Zipfer Märzen*

0,2 l

2,10 Euro

0,3 l

2,70 Euro

0,5 l

3,40 Euro

*Hirter „Privat Pils“*

0,2 l

2,10 Euro

0,3 l

2,70 Euro

0,5 l

3,40 Euro

*Gemischtes*

0,2 l

2,30 Euro

0,3 l

2,90 Euro

0,5 l

3,60 Euro

*Gösser Naturradler*

0,5 l

3,60 Euro



## *Flaschenbier*



*Gösser dunkel*

0,5 l

3,40 Euro

*Hirter Pils*

0,5 l

3,40 Euro

*Wieselburger „Gold“*

0,5 l

3,30 Euro

*Edelweiß Weizenbier hefetrüb*

0,5 l

3,80 Euro

*Schloßgold alkoholfrei*

0,5 l

3,40 Euro





## Erfrischende Getränke



<i>Soda</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,30 Euro</i>
<i>Soda- Citron</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,50 Euro</i>
<i>Soda- Citron</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Römerquelle</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Römerquelle mild</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Römerquelle</i>	<i>1,0 l</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 Euro</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 Euro</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 Euro</i>
<i>Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Almdudler gespritzt</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Almdudler gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Coca- Cola</i>	<i>0,35 l</i>	<i>2,60 Euro</i>
<i>Coca- Cola light</i>	<i>0,35 l</i>	<i>2,60 Euro</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,35 l</i>	<i>2,60 Euro</i>
<i>Frucade</i>	<i>0,35 l</i>	<i>2,60 Euro</i>
<i>Eistee Zitrone</i>	<i>0,35 l</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0,35 l</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,60 Euro</i>
<i>Pago verschiedene Sorten</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Pago gespritzt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Pago gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 Euro</i>



## Kaffee



<i>Kleiner Mocca</i>		2,00 Euro
<i>Großer Mocca</i>		3,20 Euro
<i>Kleiner Brauner</i>		2,00 Euro
<i>Großer Brauner</i>		3,20 Euro
<i>Melange</i>		2,60 Euro
<i>Verlängerter</i>		2,60 Euro
<i>Capuccino</i>		2,80 Euro
<i>Häferlkaffee mit Schlag</i>		3,00 Euro
<i>Häferlkaffee ohne Schlag</i>		3,20 Euro
<i>Kleiner Mocca</i>	<i>koffeinfrei</i>	2,20 Euro
<i>Großer Mocca</i>	<i>koffeinfrei</i>	3,40 Euro
<i>Kleiner Brauner</i>	<i>koffeinfrei</i>	2,20 Euro
<i>Großer Brauner</i>	<i>koffeinfrei</i>	3,40 Euro
<i>Melange</i>	<i>koffeinfrei</i>	2,80 Euro
<i>Capuccino</i>	<i>koffeinfrei</i>	3,00 Euro

## Heiße Getränke



<i>Schwarztee mit Zitrone</i>	2,50 Euro
<i>Früchtetee mit Zitrone</i>	2,50 Euro
<i>Tee mit Rum</i>	3,80 Euro
<i>Glühwein weiß oder rot</i>	3,20 Euro
<i>Trinkschokolade mit Schlagobers</i>	3,70 Euro
<i>Trinkschokolade mit Schuss und Schlagobers</i>	4,60 Euro





## *Schankwein*



### *Grüner Veltliner*

*1/8 l*

*1,20 Euro*

*1/4 l*

*2,40 Euro*

*Gespritzter*

*1,80 Euro*

### *Rotwein*

*1/8 l*

*1,20 Euro*

*1/4 l*

*2,40 Euro*

*Gespritzter*

*1,80 Euro*



## *Flaschenweine*

### *Grüner Veltliner*

*1 l*

*9,60 Euro*

### *Rotwein*

*1 l*

*9,60 Euro*

***Für Bouteillenweine fragen  
Sie bitte unser Servicepersonal!!***



Sehr geehrte Gäste,

Dies ist unsere Speisekarte zur Allergenverordnung. Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Allergie leiden, so bitten wir Sie unserem Servicepersonal Bescheid zu geben.

#### LEGENDE:

- A Glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Sulfite P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir freuen uns über Ihren geschätzten Besuch,  
Martin Dania und das gesamte Team vom  
BuffetRestaurant Dorfzentrum Prottes

**Herzlich Willkommen im  
BUFFET und A LA CARTE RESTAURANT  
Dorfzentrum Prottes!**

Es freut uns, dass Sie bei uns sind.  
Seit 2005 betreiben wir die Sporthalle Prottes  
die 2010 zu einem Dorfzentrum mit Restaurantbetrieb  
umgebaut wurde.

Unser Ziel ist es einen Ort des Wohlfühlens und des  
guten Geschmacks zu bieten.  
Das Team hat es sich zur Aufgabe gemacht Ihnen gutes  
Service zu gewährleisten und  
ausgezeichnete Küche zu kochen.

**Erfolg- Hausmannskost!**

Deshalb verzichten wir auf Geschmacksverstärker  
(Glutamate), und beziehen unsere Waren  
aus der Region.

Gerne organisieren wir auch Fest oder  
Firmenveranstaltungen für Ihre individuellen Anlässe.  
Neben dem Restaurant im Erdgeschoss bietet Ihnen  
unser Saal im ersten Stock  
(mit den Lift problemlos zu erreichen)  
einen schönen Rahmen!

Im Kellergeschoss bieten wir Ihnen vier  
vollautomatische Kegelbahnen zur Abwechslung an!