

*Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant
Bad Erlacher Stub`n und danken für Ihren Besuch.*

Es ist uns ein großes Anliegen unsere Speisen frisch zuzubereiten.

*Mit viel Liebe zum Detail zaubern wir kulinarische Köstlichkeiten sowie
bodenständige Gerichte. Dabei greifen wir, soweit möglich, auf saisonale
Produkte und Zutaten aus der Region zurück.*

Ein Auszug unserer Lieferanten:

Eier – Familie Fenz, Lanzenkirchen

Gebäck – Bäckerei Bernhard, Bromberg

Obst und Gemüse – Familie Spuller, Sigless

Kaffee – Alexander Schärf & Söhne GmbH,

Wiener Neustadt/Neusiedl am See

Tee – Sonnentor, Sprögnitz

*Familie Besta und das gesamte Team des Grandhotels
Niederösterreichischer Hof wünschen „Guten Appetit!“*

Vorspeisen /Appetizer

**Bunt gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl
Zitronen – Olivenöl oder Kräuter – Joghurt^G oder steirisches
Kürbiskernöl^H Dressing**

Mixed salad plate with dressing of your choice

Lemon - Olive oil or Herbal - Yoghurt^G or Styrian pumpkin seed^H oil

€ 5,90

**Ziegenkäsepralinen^G im Sesammantel^N
gebettet in Wildsalat | Feigensenf^M | Grissini^{A,F}**

*Goat cheese pralines^G in the sesame^N coat
wild salad | fig mustard^M | Grissini^{A,F}*

€ 6,90

Tafelspitzsülzchen^{A,F,L}

Gartenkresse | Kernölcreme^H | Gurkenjoghurt^G

Boiled round of beef in jellies^{A,F,L}

garden cress | seed oil cream^H | cucumber yogurt^G

€ 7,70

**Geräucherte Lachsrosen^D auf Honig – Dill – Senf – Sauce^M
Wasabicreme^G | Salatbouquet | Toast^A**

*Smoked salmon roses^D on
honey-dill-mustard sauce^M | wasabi cream^G | salad bouquet | toast^A*

€ 7,70

Suppen / Soups

Kräftige Rindsuppe^L wahlweise mit Frittaten^{A,C,G}

Leberknödel^{A,C,L} oder Kaspressknödel^{A,C,G}

Beef broth^L with sliced pancakes^{A,C,G} or liver dumpling^{A,C,L}

or cheese dumpling^{A,C,G}

€ 3,90

Kartoffel – Lauchcremesuppe^G mit knusprigem Speck

Potato - leek cream soup^G with crispy bacon

€ 4,30

Französische Zwiebelsuppe^A mit Parmesanchips^G

French onion soup^A with Parmesan chips^G

€ 4,30

Hauptgerichte / Main Dishes

Zartes Rinderfiletsteak (220g) auf Rotweinsauce^{A,O}

Rosmarin – Kartoffeln | glasierte Karotten^G

Fillet steak on red wine jus^{A,O} | rosemary potatoes | glazed carrots^G

€ 23,90

Wiener Schnitzel^{A,C} vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Escalope^{A,C} of veal | parsley potatoes | cranberries

€ 17,90

Tafelspitz vom Alpenrind mit Röstkartoffeln

Cremespinat^G | Apfelkren

*Prime boiled alps beef with hash browned potatoes,
cream of spinach^G | apple horseradish*

€ 18,50

Zanderfilet^D gebraten

Gemüse – Nudeln^{A,F} | Senf – Sahnesauce^{G,M}

Roasted pike-perch fillet^D | vegetables - noodles^{A,F} | mustard cream sauce^{G,M}

€ 15,70

Rosa gebratene Schweinemedallions

Pfeffersauce^G | Kroketten^{A,C} | gegrilltes Gemüse der Saison

*Roasted pork tenderloin medallions on pepper sauce^G
croquettes^{A,C} | seasonal vegetables*

€ 14,90

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödeln^{A,C,G}

Roast pork with sauerkraut and napkin dumplings^{A,C,G}

€ 13,20

Kaspressknödel^{A,C,G} auf Salatteller mit Tzatziki^G

Cheese dumplings on salad plate with tzatziki^G

€ 9,50

BBQ Rindsburger^{A,C,H,M,N}

Cheddar – Käse^G | **karamellierte Zwiebeln**^O

Süßkartoffel Pommes | **Coleslaw - Salat**^{G,L}

BBQ beef burger^{A,C,H,M,N} *with cheddar cheese*^G, *caramelized onions*^O

and sweet potato fries and coleslaw salad^{G,L}

€ 13,90

Red Chili Burger^{A,C,H,M,N}

Cheddar – Käse^G | **karamellierte Zwiebeln**^O

Süßkartoffel Pommes | **Coleslaw - Salat**^{G,L}

Chili beef burger^{A,C,H,M,N} *with cheddar cheese*^G, *caramelized onions*^O

and sweet potato fries and coleslaw salad^{G,L}

€ 13,90

Beide Burger auf Wunsch auch vegetarisch / *both burgers on request also vegetarian*

Pasta^{A,C} **in Gemüse – Rahm – Sauce**^{G,L}

mit Parmesan^G **und grünem Salat**

Pasta^{A,C} *in vegetable - cream - sauce*^{G,L} *with parmesan cheese*^G *and lettuce*

€ 9,50

auch mit Garnelen^R **und Chili**

also with shrimps^R *and chili*

€ 12,90

Dessert /Dessert

**2 Stk. Palatschinken^{A,C,G}, gefüllt mit Marillenmarmelade
Schokosauce^G | Schlagobers^G**

*2 pieces of pancakes^{A,C,G} filled with apricot jam with chocolate sauce^G
and whipped cream^G*

€ 5,70

Mohnschnitte^{A,C, E,G,H}, auch mit 1 Kugel Eis^{C,E,H}

Poppyseed cuts^{A,C, E,G,H} also with 1 scoop of ice cream^{C,E,H}

€ 3,90 / € 5,40

Lauwarmer Apfelstrudel^{A,C,E,F,H} auch mit Vanillesauce^{C,G}

Warm apple strudel^{A,C,E,F,H} also with vanilla sauce^{C,G}

€ 3,90 / € 4,80

Saftiger Nutella – Brownie^{A,C,E,F,G,H} mit Nüssen^{E,H}

Nutella brownie^{A,C,E,F,G,H} with nuts^{E,H}

€ 3,90

Bitte fragen Sie nach unsere Eiskarte /

Please ask for our ice cream menu

Allergeninformation gemäß Codex – Empfehlung
Allergen information according to Codex – recommendation

Alkoholfrei / Non alcoholic drinks

¼ / ½	Leitungswasser Zitrone, Himbeer- oder Holunder LW / lemon water	€ 0,70 / € 1,20
¼ / ½	Sodawasser / soda water	€ 1,40 / € 2,60
¼ / ½	Soda Zitrone, Himbeer- oder Holundersoda / lemon or raspberry soda	€ 1,50 / € 2,80
Fl.	Mineral 0,33 L / 1 L	€ 1,70 / € 4,90
¼ / ½	Pago: Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer, Apfel Naturtrüb / apple juice, orange juice, currant or apple naturally cloudy	€ 2,60 / € 3,90
¼ / ½	Fruchtsäfte mit Leitungswasser / juice with water	€ 1,50 / € 3,10
¼ / ½	Pago gespritzt / spritzed	€ 1,90 / € 3,60
Fl. 0,33	Pepsi, Pepsi Light, Almdudler, Frucade	€ 2,80
Fl. 0,33	Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone / Rauch iced tea peach or lemon	€ 2,80
Fl. 0,2	Pago: Erdbeer, Marillen, Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	€ 2,80
⅓ / ½	Pago, Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon mit LW / with water	€ 2,90 / € 3,10
⅓ / ½	Pago, Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon gespritzt / spritzed	€ 3,30 / € 3,60
Stk.	Red Bull	€ 3,70

Café / Warm beverages ^G

Kleiner Mocca oder Brauner / espresso	€ 2,40	Caffé Latte, Chai Latte	€ 3,90
Verlängert / long coffee	€ 2,60	Hauskaffee	€ 3,10
Melange oder Cappuccino	€ 2,90	Tee diverse Sorten	€ 2,70
Großer Mocca oder Brauner	€ 3,30	Tee mit Rum	€ 4,40
Heisse Schokolade / hot chocolate	€ 3,10	Irish Kaffee (2cl Jameson, Schlag)	€ 5,90

Bier / Beer ^A

0,2	Ottakringer Wiener Original, Radler (Bier mit Almdudler)	€ 2,60
0,3	Ottakringer Wiener Original, Radler (Bier mit Almdudler)	€ 3,20
0,5	Ottakringer Wiener Original, Radler (Bier mit Almdudler)	€ 3,80
Fl. 0,33	Ottakringer Zitrus Radler / beer with lemonade	€ 3,30
Fl. 0,33	Null Komma Josef alkoholfrei / non-alcoholic	€ 3,30
Fl. 0,5	Hefeweissbier / weath beer	€ 3,80

Aperitif ^o

0,1	Sekt Hochriegel trocken / sparkling wine dry	€ 3,10
0,1	Sekt Holunder, Sekt Orange /sparkling wine with elder or orange	€ 3,80
0,1	Campari Soda oder Campari Orange (4 cl Campari)	€ 3,70 / € 4,10
4 cl	Martini Dry, Bianco oder Rosso	€ 3,20

Weinhaltige Getränke / drinks with wine ^o

¼	Wein g´spritzt / spritzed	€ 2,50
¼	Aperol Spritzer / prosecco with aperol (6cl Prosecco, 4cl Aperol, soda)	€ 4,40
¼	Hugo / prosecco with elder, lime and mint	€ 4,40

Spirituosen /Spirits

2 cl	Birnen-, Marillen-, Himbeer-, Obst-, Vogelbeeren-, Haselnussbrand / pear, apricot, raspberry, fruit, rowan, hazelnut brandy – (Österreich)	€ 2,60
2 cl	Grappa Nonino – Tresterbrand (Italien)	€ 2,80
2 cl	Rosbacher – Magenbitter (Österreich)	€ 2,60
2 cl	Jägermeister – Kräuterlikör (Deutschland)	€ 2,80
2 cl	Bailey´s – Likör (Irland)	€ 2,80
2 cl	Absolut – Vodka (Schweden)	€ 2,80
2 cl	Grey Goose – Vodka (Frankreich)	€ 3,90
2 cl	Calvados Papidoux – Apfelweinbrand (Frankreich)	€ 2,80
2 cl	Asbach Uralt – Weinbrand (Deutschland)	€ 2,80
2 cl	Olmecca – Tequila (Mexico)	€ 2,80
2 cl	Captain Morgan – Rum (Jamaica)	€ 2,60
2 cl	Baron Otard VSOP – Cognac (Frankreich)	€ 3,30
2 cl	Hennessy Fine de Cognac – Cognac (Frankreich)	€ 3,90
2 cl	Four Roses – Whiskey, Buorbon (USA)	€ 2,80
2 cl	Jameson – Whiskey (Irland)	€ 3,30
2 cl	Talisker Malt - Whisky (Schottland)	€ 3,90