

*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

**Bunte Ziegenkäsepralinen^G
gebettet in Wildsalat | Chili-Feigensenf^M | Grissini^{A,F}**

*Colourful goat cheese pralines^G on
wild salad | chili-fig mustard^M | Grissini^{A,F}*

€ 6,90

**Lauwarmer Tomaten-Avocado-Salat mit Cottage Cheese^G
und Thymiandressing**

Lukewarm tomato avocado salad with cottage cheese^G and thyme dressing

€ 7,30

**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

**In Chili – Ingwer – Butter^G gebratene Garnelen^R auf
Paprika – Zuckerschoten Gemüse^G mit Sesam**

In chilli - ginger - butter^G fried prawns on peppers - sugar peas

€ 7,90

Suppen / Soups

Französische Zwiebelsuppe^A mit pikantem Parmesanchips^G

French onion soup^A with Parmesan chips^G

€ 4,50

Kürbiscremesuppe^G mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube^G

Pumpkin soup^G with roasted pumpkin seeds and whipped cream^G

€ 4,50

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

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

€ 3,90

Hauptgerichte / Main Dishes

**Zartes Rinderfiletsteak (220g) auf Rotweinsauce^{A,O}
Rosmarin – Kartoffeln | Speckfisolen**

Fillet steak on red wine jus^{A,O} | rosemary potatoes | Bacon green beans

€ 23,90

**Wiener Schnitzel^{A,C} vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren**

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

€ 17,90

Wildschweinfilet auf Pfeffersauce^A |

Mandelbällchen^{A,C} | Röstgemüse

Wild boar fillet peppersauce^A | almond balls^{A,C} | roasted vegetables

€ 16,90

Zanderfilet^D gebraten

Gemüse – Nudeln^{A,C,F} | Weißwein-Dill-Sauce^{G,O}

Roasted pike-perch fillet^D | vegetables - noodles^{A,C,F} | white wine and dill sauce^{G,M}

€ 15,70

Rosa gebratene Schweinemedallions

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

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

€ 14,90

Hirschragout | Serviettenknödel |

karamellisiertes Rotkraut | Preiselbeeren^{A,C,G}

Deer ragout | bread dumplings | caramelised red cabbage | cranberries^{A,C,G}

€ 14,90

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

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

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers^{A,C,G}

Apple strudel with vanilla sauce or whipped cream^{A,C,G}

€ 5,80

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

Maronipüree mit Preiselbeeren

Chestnut rice with cranberries

€ 5,90

Mohr im Hemd^{A,C,G} | Schlagobers^G

Chocolate cake^{A,C,G} | whipped cream^G

€ 4,90

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	Olmeca – 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