



RESSEL PARK **Cafe**

Suppen

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



Gebackenes

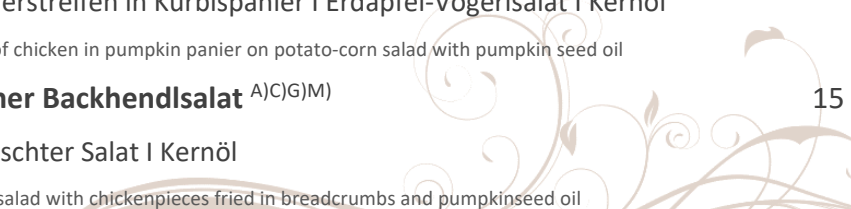
Schweinsschnitzel vom Karree I Erdäpfelsalat A)C)G)O)	15
Pork cutlet fried in breadcrumbs ("Wiener Schnitzel") with potato salad	
Gebackenes Hühnerschnitzel I Cornflakespanier A)C)G)M)O)	16
Reis I Preiselbeeren	
Chicken cutlet fried in cornflakes with roast rice	
Ausgelöstes Backhendl I Erdäpfel-Vogersalat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

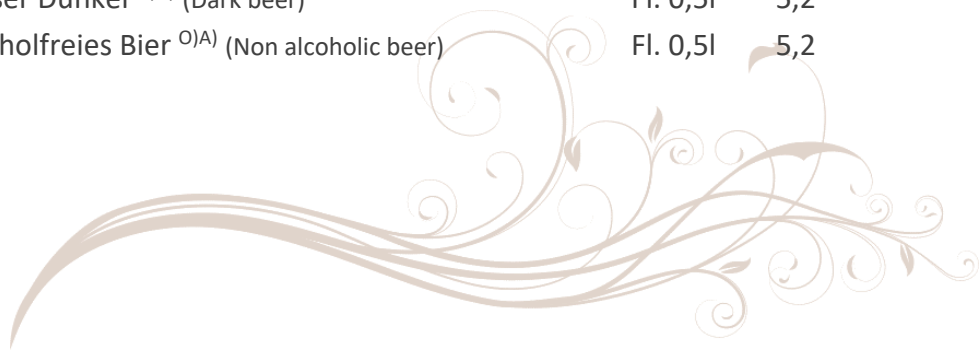


Warme Getränke

Kleiner Mocca, kleiner Brauner ^{G)} Espresso or espresso with cream	3,5
Großer Mocca, großer Brauner ^{G)} Double espresso or double espresso with cream	5
Melange ^{G)} , Cappuccino ^{G)} oder Verlängerter Espresso with hot milk	4,5
Caffe Latte ^{G)}	5
Heiße Schokolade ^{G)} Hot chocolate	5
Heiße Ingwer-Limonade, heiße Zitrone Hot ginger lemonade, hot lemon	4
Tee (Schwarzer, Früchte, Pfefferminz, Grüner, Kamillen, Kräuter) Tea (black, fruits, peppermint, green, camomile, herbage)	3,7
Glühwein Weiß	6
Glühwein Rot	6

Bierspezialitäten

Gösser Märzen ^{O)A)} oder Zipfer ^{O)A)}	0,33l/0,5l	4,3/5,1
Radler mit Almdudler ^{O)A)} (Beer with Almdudler)	0,33l/0,5l	4,3/5,1
Zwickl Bier ^{O)A)}	0,33l/0,5l	4,3/5,1
Edelweiss Hofbräu ^{O)A)}	Fl. 0,5l	5,2
Gösser Dunkel ^{O)A)} (Dark beer)	Fl. 0,5l	5,2
Alkoholfreies Bier ^{O)A)} (Non alcoholic beer)	Fl. 0,5l	5,2



Alkoholfreie Getränke

Jugendgetränk (Soda-Himbeer, Soda-Zitron, Hollunder)	0,5l	4,3
Hausgemachter Eistee	0,5l	4,5
Hausgemachte Limonaden (Saisonal)	0,5l	4,5
Coca Cola Zero, Fanta	Fl. 0,33l	4,6
Mineralwasser prickelnd oder still	Fl. 0,33l/0,75	4/6
Cola, Almdudler	0,5l	5,1
Apfelsaft	0,25l	4
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,5
Apfelsaft mit Leitungswasser	0,5l	4,5
Orangensaft	0,25l	4
Orangensaft gespritzt	0,5l	4,5
Orangensaft mit Leitungswasser	0,5l	4,5
Pago (Johannisbeer, Erdbeere, Pfirsich)	0,2l	3,7
Pago (Johannisbeer, Erdbeere, Pfirsich) mit Wasser	0,5l	4,7
Bitter Lemon, Tonic Wather	0,2l	4
Sodawasser	0,25l	3
Red Bull	0,25l	5,5
Hochquellwasser	0,5l	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 Weingut Walter Skoff, Gamlitz / Südsteiermark	Fl 0,75l	34
Muskateller MU & MO ⁰⁾	Fl 0,75 l	33
Weingut Sommer, Donnerskirchen / Neusiedlersee Hügelland		
Grüner Veltliner Weinviertel DAC ⁰⁾		
HESS Weinviertel DAC Rothenpüllen Weingut Hess, Hohenruppersdorf/ Weinviertel	Fl 0,75l	31
Chardonnay (Morillon) ⁰⁾		
STRAUSS Morillon Classic Weingut Strauss vulgo Schopper, Gamlitz/Südsteiermark	Fl 0,75l	32
DOMÄNE WACHAU Federspiel ⁰⁾	Fl 0,75l	36
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein		
Steirischer Spiegel ⁰⁾	Fl 0,75	34
Weingut Polz, Südsteiermark		



Rotwein

Zweigelt ⁰⁾	1/8l	4
G'spritzter rot ⁰⁾	1/4l	4,3
Blaufränkisch ⁰⁾	1/8l	5
Rosé ⁰⁾	1/8l	5
Rotwein - Cuve ⁰⁾		
AUMANN Classic Cuvée	Fl 0,75l	35
Leopold Aumann, Tribuswinkel / Thermenregion		
Zweigelt ⁰⁾	Fl 0,75 l	34
Weingut Gager, Deutschkreutz / Mittelburgenland		
Blaufränkisch		
IBY ⁰⁾	Fl 0,75l	32
Burgenland / Horitschon		

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
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

