

Griass di!

Willkommen beim grünen Specht

Frische und Regionalität werden im Betrieb nicht nur großgeschrieben, vielmehr ist es für den familiär geführten Gasthof zur Philosophie geworden. Wann immer möglich werden Lebensmittel aus der Region bezogen — das schmeckt man einfach.

Mit Liebe zum Detail verzauberte Philipp über Jahre die Gäste der Spitzengastronomie in der Schweiz und Österreich — nun ist der Koch aus Leidenschaft in die Fußstapfen seiner Eltern getreten und hat den Betrieb 2015 übernommen. Regionalität, Frische und ein Koch, der sein Handwerk liebt — überzeuge dich selbst.

**Gerne bereiten wir Ihnen Steak, Backhendl
und andere Speisen auf Vorbestellung.**

WARME KÜCHE

täglich von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 20.30 Uhr
außer Mittwoch und Donnerstag Ruhetag



ZUM GRÜNEN SPECHT
gruener-specht.at

Aus unserem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl,
Frittaten, Lungenstrudel oder Kaspressknödel (ACGL) 2,80 €

Kürbiscremesuppe (AGLO) 3,00 €

Knoblauchcremesuppe (AGLO) 3,00 €

Gulaschsuppe (AGLO) 4,50 €

Beuschelsuppe (AGLO) 4,50 €
mit Semmelknödel (ACG) 6,50 €

Etwas Kleines

Weinbergschnecken (ACFGNR) 9,00 €
in Kräuterbutter

Haustoast (ACFGNR) 6,20 €
mit Spiegelei, Champignon Sauce und Salatgarnitur

Berner Würstel (G) 7,80 €
mit Pommes frites und Salatgarnitur

Hauptspeisen

Cordon bleu (ACG) 15,00 €
vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat

Wiener Schnitzel (ACG) 12,50 €
Vom Schwein mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und gemischtem Salat

Zwiebelrostbraten (AGLO) 14,00 €
mit Röstzwiebeln, Kartoffeln und gemischtem Salat

Hirtenspieß (GM) 12,00 €
verschiedene Fleischsorten mit Paprika,
Zwiebeln und Speck gegrillt, dazu Pommes frites und Salatgarnitur

Gegrillte Hühnerbruststreifen (G) auf saisonalen Salat	8,50 €
Specht Burger (ACGM) vom Rind und Schwein mit Käse, Speck, gegrillten Zwiebeln, Ketchup, Mayonnaise und Pommes frites	8,90 €
Gegrilltes Forellenfilet (ADG) aus frischem Gebirgswasser vom Forellenhof Fruhmann mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	13,60 €
Gebackenes Forellenfilet (ACDGM) vom Forellenhof Fruhmann mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	14,00 €

Für unsere kleine Gäste

„Ist mir egal“ Schnitzel mit Pommes frites	6,00 €
„Ich habe keinen Hunger“ Kleiner Specht Burger mit Pommes frites	6,50 €
„Ich weiss es nicht“ Gebackene Hühnchenstreifen mit Pommes frites	5,50 €

Süßes zum Schluss

Kaiserschmarren (ACGO) mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	8,00 €
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (ACGH)	3,00 €
Heiße Liebe (CG)	4,80 €

Nehmen Sie sich Zeit & Genießen Sie Ihr Essen!

Familie Gruber-Stadler

Bier (A)

Gösser Märzen vom Fass	0,5 l	3,60 €
Gösser Märzen vom Fass	0,3 l	3,00 €
Gösser Märzen	0,5 Fl	3,60 €
Puntigamer	0,5 Fl	3,60 €
Radler	0,5 l	3,60 €
Radler	0,3 l	3,00 €
Sodabier	0,5 l	3,50 €
Sodabier	0,3 l	2,90 €
Hefeweizen	0,5 Fl	3,80 €
Schlossgold	0,5 Fl	3,60 €
Gösser Naturgold	0,5 Fl	3,60 €
Edelweiss Alkoholfrei	0,5 Fl	3,80 €

Wein weiß oder rot - offen (O)

Spritzer oder Mischung	1/4 l	2,50 €
Sommerspritz	1/4 l	2,30 €
Hochsommerspritz	1/2 l	3,20 €
Mischung, süß	1/4 l	2,80 €
Aperolspritz	1/8 l	3,80 €
Hugo	1/8 l	3,20 €

Alkoholische Mixgetränke

Rüscherl	2 cl	3,20 €
Gin Tonic	2 cl	3,20 €
Whisky Cola	2 cl	4,00 €
Whisky Red Bull	2 cl	4,80 €
Bacardi Cola/ Orange	2 cl	3,20 €
Wodka Apfel/ Orange	2 cl	3,50 €
Campari Orange	2 cl	3,00 €
Campari Soda	2 cl	2,50 €
Hubschrauber	4 cl	4,50 €
Muh (G)	2 cl	3,00 €
Hunter Fanta	2 cl	3,00 €
Averna Sauer	2 cl	3,20 €
Bombardino (G)	6 cl	6,00 €

Kaffee

Großer Brauner		3,20 €
Kleiner Brauner, Espresso		2,30 €
Verlängerter		2,50 €
Cappuccino		2,80 €
Milchkaffee	Häferl	2,80 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers	Häferl	3,00 €
Heiße Schokolade ohne Schlagobers	Häferl	2,50 €

Heißgetränke

Glühwein (O)	1/4 l	4,80 €
Tee mit Rum oder Schnaps	Häferl	3,50 €
Wein-Tee (O)	Häferl	3,00 €
Tee mit Zitrone oder Milch	Häferl	2,20 €
Früchte- oder Kräutertee	Häferl	1,90 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta	0,3 l	2,10 €
Almdudler, Sprite	0,3 l	2,10 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	2,20 €
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt	0,3 l	1,80 €
Mineralwasser mit Zitrone	0,3 l	1,80 €
Mineral- oder Sodawasser	0,3 l	1,30 €
Pago- Fruchtnektar		
ACE, Marille, Mango, Johannisbeere	0,2 l	2,60 €
Red Bull	1/4 l	3,50 €

Spirituosen

Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Metaxa*****	2 cl	2,50 €
Weinbrand	2 cl	2,50 €
Barack, Marille, Obstler, Birne, Nuss, Zirben, Enzian	2 cl	2,50 €
Slivowitz	2 cl	2,50 €
Rum	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Whisky pur	4 cl	5,00 €

Unsere Weine

Weißweine

Welschriesling

K&G Strauss - Gamlitz, Steiermark

Unverkennbarer, fruchtiger, nach grünem Apfel	1/8 Lt.	2,90 €
und Grasblumen duftender Wein mit lebhaft	0,75 Lt.	17,40 €
frischer Säure und harmonischem Abgang, trocken.		

Weißburgunder

K&G Strauss - Gamlitz, Steiermark

Jugendliches Fruchtflair im Duft, elegante, dezente,	1/8 Lt.	3,30 €
eher neutrale Frucht mit ganz zartem Würzeschleier,	0,75 Lt.	19,80 €
ein Hauch von Vegetabilität und Kräutern schwingt mit.		
Am Gaumen reif und rund, trotzdem pikant, trocken.		

Rotweine

Zweigelt

Bauer - Gamlitz, Steiermark

Purpur violett, würzige Note,	1/8 Lt.	2,90 €
die an dunkle Kirschen erinnert, am weiche Gerbsäure	0,75 Lt.	17,40 €
mit langem, weichem Abgang, trocken.		

Blaufränkisch

Heinrich - Deutschkreutz, Burgenland

Er verkörpert die Leitsorte des Mittelburgenlands.	1/8 Lt.	3,30 €
Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehmboden,	0,75 Lt.	19,80 €
die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen.		
Duft nach Kirschen und Zwetschken, der sich auch am Gaumen fortsetzt.		
Harmonische Säure und angenehme Tannen.		

Schaumweine

Henkel, trocken	0,75 Lt.	22,00 €
Piccolo - Henkell, trocken	0,2 Lt.	6,00 €

Allergene – Kennzeichnung

A Gluten

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere