



Landgasthaus Scheiblingstein
Familie Trappl & Team wünscht
Guten Appetit!

SUPPEN UND VORSPEISEN:

Rindsuppe mit Einlage (Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel)	5,50
Wiener Suppentopf (Nudel, Rindfleisch und Gemüse)	8,90
Beef Tatare mit Toast Brot und Butter	17,90 / 22,90

HAUSMANNSKOST:

Leberkäse gegrillt mit Pommes frites, Spiegelei und Salatgarnitur	14,90
Geselhtes mit Sauerkraut und Serviettenknödel	14,90/17,90
Schweinsschnitzel (geb.) mit Petersilerdäpfel	16,90/18,90
Putenschnitzel (geb.) mit gemischtem Salat	16,90/18,90
Hühnerstreifen gebacken auf Erdäpfel-Vogelsalat	18,90
Hühnerleber gebacken Erdäpfel-Mayonnaise Salat	17,90
Puten Cordon Bleu mit Pommes frites und Preiselbeeren	20,90
Schweins Cordon Bleu mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	20,90
Schweinskotelette mit Pommes frites, Zwiebel, Ajvar	21,90
Gekochtes Rindfleisch mit Rösti, Apfeln und Schnittlauchsauce	23,90
Zwiebelrostbraten (frisch gebraten) mit Röstzwiebel, Gurkerl und Braterdäpfel	24,90
Filetsteak mit Braterdäpfeln und Speckfisolen dazu Pfeffersauce	49,50

BRAT'L GERICHTE:

(NUR AM SAMSTAG & SONNTAG & FEIERTAG)

Schweinsschopfbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel	14,90/17,90
Kümmelbraten mit Serviettenknödel und Krautsalat	17,90
Bauernschmaus (Schweinsbraten, Selchfleisch, Würstel, Sauerkraut, Serviettenknödel)	19,90

Solange der Vorrat reicht

EIS:

Eis Kaffee	8,50
Gemischtes Eis mit Schlagobers	8,20
Hauseisbecher, Amarena Eisbecher, Cup Dänemark, Heiße Liebe	8,90
Eis-Marillenknödel auf Marillen-Zimtspiegel (2Stk)	8,90

DESSERT:

Apfelstrudel	6,50
Topfenstrudel	7,50
Powidltascherl im Bröselmantel	8,90
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers	8,90
Topfenknödel mit Zwetschkenröster (2 Stk)	9,90

NUR NACH ANFRAGE! SALZBURGER NOCKERL MIT PREISELBEEREN (SPEZIALITÄT VON CHEF)

Sollten Sie Ihre eigene Torte mitbringen, erlauben wir uns € 2,50 als Stoppelgeld zu berechnen!

Ebenso erlauben wir uns der Umwelt zuliebe für Verpackungsmaterialien € 1,00

zu verrechnen (Folie ausgenommen)

Unsere Aktionen: **DIESE PREISE GELTEN AB 16h!**

Donnerstag:

½ Backhuhn geteilt mit gemischtem Salat
14,90

Freitag:

Spare Ribs 2 Seiten mit Pommes frites und
Süßer Chili & Knoblauch-Joghurt Sauce
17,90

Samstag:

Riesenschnitzel (300g) vom
Schwein gebacken mit Erdäpfelsalat
15,90

Verzehr im Lokal, solange der Vorrat reicht

Koch / Köchin gesucht (m/w/d)

**Wir suchen einen motivierten Koch / Köchin zur
Verstärkung unseres familiären Teams.**

Wir bieten:

Bezahlung nach Vereinbarung

4-Tage Woche

5 1/2 Wochen Urlaub

Familiäres Arbeitsklima

Geregelte Arbeitszeiten

**Du arbeitest gerne im Team und hast Freude am
Kochen?**

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung

info@landgasthaus-scheiblingstein.at

01-4403192

VEGETARISCH, VEGAN & FISCH:

Champignons gebacken mit Sauce Tatare	14,90
Gebackener Käse mit Sauce Tartar und Preiselbeeren klein/groß	12,90/15,90
Eiernockerl mit Blattsalat	13,90
Kokosnuss- Curry mit Reis (Vegan)	15,90
Gemüse bowl mit Reis (Vegan, Veggy, Bio)	15,90
Zanderfilet gegrillt mit Petersilerdäpfeln und Salat	24,90
Zanderfilet gebacken mit Petersilerdäpfel und Salat	24,90

Marillenmarmelade Palatschinken	7,90
Schoko Palatschinken (2 Stk Nutella Füllung)	8,90
Eis Palatschinken mit frischen Früchten (1Stk)	8,90
Nuss Palatschinken (2 Stk) mit Schokosauce	8,90
	38,00

Die Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben.

Informationen zu den Allergenen erfragen Sie bitte bei der Geschäftsleitung.

© 2026 Ivett TRAPPL Tippfehler Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Tel.: 01/4403192 – Mail: info@landgasthaus-scheiblingstein.at – WEB: www.landgasthaus-scheiblingstein.at

Für unsere kleinen Gäste:

Nockerl oder Serviettenknödel mit Saft	8,20
Putenschnitzel gegrillt oder gebacken mit Pommes frites	8,90
Schweinsschnitzel gebacken mit Pommes frites	8,90
Hühner Nuggets oder Frankfurter mit Pommes frites	8,90
Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat	8,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Speisen
NUR für Kinder gedacht sind!

BEILAGEN UND SALATE:

Pommes frites, Petersilerdäpfel, Braterdäpfel, Kroketten, Serviettenknödel, Sauerkaut	4,90
Gebäck & Brot	1,90
Div. Sauce	2,50
Salate (Blatt, Erdäpfel, Gurke, Kraut, Schwarzwurzel, Mayonnaise, Gemischt)	5,20
Großer gemischter Salat	9,90

ZIGARETTEN:

Marlboro rot oder Weiß	8,80
------------------------	------

BIER VOM FASS:

Dunkles Zwickl, Gemischtes, Radler

Pfiff	0,20l	3,90
Seidel	0,30l	4,80
Krügel	0,50l	5,70

Budweiser

Seidel	0,30l	4,80
Krügel	0,50l	5,70

FLASCHENBIER:

Wieselburger	0,50l	4,70
Stiegel Weizen	0,50l	4,90
Fl Null Komma Josef Alkoholfrei	0,50l	4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE FLASCHEN:

Rauch Marille oder Johannisbeere	0,20l	4,20
Tonic Water oder Bitter Lemon	0,20l	4,40
Red Bull	0,25l	4,40
Almdudler, Frucade Coca Cola/ Zero	0,33l	4,20
Eistee Pfirsich	0,33l	4,20
Mineral Vöslauer prickelnd/ohne	0,33l	3,60
Mineral Vöslauer prickelnd/ohne	0,75l	7,00

KAFFEE, TEE & HEIßGETRÄNKE:

Kleiner Brauner/Mocca	3,30
Einspanner (kl. Mocca mir Schlagobers)	4,30
Melange	4,20
Verlängerter Braun/Mocca	4,20
Großer Brauner/Mocca	4,80
Häferlkafee	5,10
Café Latte	5,10
Cappuccino (Verlängerter mit Schlagobers)	5,10
Espresso Macchiato (kl. Mocca mit Milchschaum)	3,70
Schwarz-, Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Grün-, Kräutertee	3,60
Glühwein	5,80
Heiße Zitrone	2,80
Glas Milch	2,20
Belgische Trinkschokolade	6,00

SPIRITOUSEN: (2cl)

Rum	3,00
Bacardi	4,00
Gin	5,00
Obstler	3,00
Himbeer, Marille, Birne, Grappa, Haselnuss	4,00
Vogelbeere	4,00
Unikum	4,50
Jägermeister	4,00
Averna mit Zitrone	5,50
Cognac "Hennessy"	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Almdudler gespritzt	1/4l	2,60
Almdudler mit Wasser	1/4l	2,20
Apfelsaft gespritzt	1/4l	2,60
Apfelsaft mit Wasser	1/4l	2,20
Himbeer gespritzt mit Soda	1/4l	2,60
Holler gespritzt mit Soda	1/4l	2,60
Orangensaft	1/4l	3,00
Orangensaft gespritzt	1/4l	2,60
Orangensaft mit Wasser	1/4l	2,20
Soda Wasser	1/4l	1,80
Soda Zitrone	1/4l	2,20
Div. Rauchsäfte mit Soda	1/2l	5,50
Div. Rauchsäfte mit Wasser	1/2l	4,00
Rote Traubensaft	1/4l	3,40
Rote Traubensaft gespritzt	1/4l	2,60
Rote Traubensaft mit Wasser	1/4l	2,20
Gefiltertes Wasser	1/4l	0,60
Jugendgetränk:		
Hollunder-/ Himbeersaft mit Leitungswasser	0,5l	3,20

SCHANKWEIN:

Weiß oder Rotwein von Amon Gobelsburg	1/8l	2,90
Weiß oder Rot Sommerspritzer	1/4l	3,20
Weiß oder Rotwein gespritzt	1/4l	3,60
Pfirsichwein gespritzt	1/4l	5,20
Weiß gespritzt mit Hollersirup (Kaiserspritzer)	1/4l	5,20
Weiß gespritzt mit Aperol	1/4l	6,20
Weiß gespritzt mit Select	1/4l	6,20

APERITIF:

Glas Sekt	0,1l	5,90
Sekt Orange, Sekt Hollunder, Sekt Aperol	0,1l	6,20
Campari Soda oder Orange	1/16l	6,20
Martini Bianco, Rosso oder dry	1/16l	6,20

SCHAUMWEINE:

Fl Kattus Cuvée No 1	0,75l	39,00
Fl Sekt Schlumberger	0,75l	49,00
Fl Champagner Moet Chandon/ Laurent Perrier	0,75l	92,00

Die Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben.
Informationen zu den Allergenen erfragen Sie bitte bei der Geschäftsleitung.

© 2026 Ivett TRAPPL Tippfehler Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Tel.: 01/4403192 – Mail: info@landgasthaus-scheiblingstein.at – WEB: www.landgasthaus-scheiblingstein.at