

Heisse Getranke

Espresso, Ristretto, Macchiatto	€ 2.00
Double Espresso	€ 3.50
Verlängerter	€ 2.60
Cappuccino	€ 3.20
Caffe Latte Macchiatto	€ 3.50
Heisse Schokolade	€ 3.50
Orangepunch	€ 3.20
Winter Apfel	€ 3.20
Heisse Zitrone	€ 2.50

Tee

Schwarzer Tee	€ 2.60
Grüner Tee	€ 2.60
Kräutertee	€ 2.60
Pfefferminztee	€ 2.60
Kamillentee	€ 2.60
Früchtetee	€ 2.60
Portion Honig	€ 0.30

Heisse Getränke mit Alkohol

Glühwein	€ 3.90
Jägertee	€ 4.60
Heisse Schokolade mit 2cl Rum oder Brandy	€ 5.90
Heisse Schokolade mit 2 cl Baileys oder Amaretto	€ 5.90
Irish coffee	€ 5.90
Tee mit Rum	€ 4.50
Tee mit Brandy	€ 4.50

Alkoholfreie Getränke *

0.25 l Coca Cola, Fanta,	€ 2.60
0.5 l Coca Cola, Fanta,	€ 3.90
0.33 l Coca Cola Light, Sprite	€ 3,10
0.33 l Mineralwasser Sparkling	€ 2.50
0.33 l Mineralwasser Natur	€ 2.50
0.25 l Red Bull	€ 4.50
0.35 l Almdudler	€ 3.10
0.33 l Eistee Pfirsich	€ 3.00
0.25 l Orangensaft	€ 3.00
0.25 l Multivitamin	€ 3.00
0.5 l Johannisbeersaft	€ 4.50
0.5 l Johannisbeersaft Gespritzt	€ 3.90
0.25 l Johannisbeersaft	€ 3.00
0.25 l Johannisbeersaft Gespritzt	€ 2.50
0.5 l Apfelsaft	€ 4.50
0.5 l Apfelsaft Gespritzt	€ 3.90
0.25 l Apfelsaft	€ 3.00
0.25 l Apfelsaft Gespritzt	€ 2.50
0.5 l Skiwasser Himbeer	€ 3.00
0.2 l Schweppes Bitter Lemon	€ 2.60
0.2l Schweppes Ginger Ale	€ 2.60

Bier enthält A-O

0.2 l Gösser vom Fass	€ 2.30
0.3 l Gösser vom Fass	€ 3.20
0.5l Gösser vom Fass	€ 3.90
0.3l Heineken vom Fass	€ 3.50
0.5l Heineken vom Fass	€ 4.20
0.2l Gösser Naturradler	€ 2.30
0.3 l Gösser Naturradler	€ 3.20
0.5 l Gösser Naturradler	€ 3.90
0.5 l Gösser alkoholfrei	€ 3.90
0.5 l Hefeweissbier Flasche	€ 4.20
0.5 l Hefeweissbier Dunkel	€ 4.20
0.5 l Hefeweissbier alkoholfrei	€ 3.90
0.5 l Zipfer Flasche	€ 3.40

Spirituosen

Obstler Prinz 2cl	€ 2.70
Marillenbrand Prinz 2cl	€ 2.90
Williams Prinz 2cl	€ 2.90
Gurktaler , Alpenkräuter 2cl	€2.80
Jägermeister mini 2cl	€ 2.80
Martini 4cl	€ 5.00
Grappa Muscatel 2cl	€ 7.00
Grappa Invecchiata 2l	€ 5.00
Amaretto Disaronno 2cl	€ 3.90
Baileys 2cl	€ 3.90
Kahlua Kaffeelikör 2cl	€ 3.90
Sambuca Luxardo 2cl	€ 3.90
Grey Goose vodka 4cl	€ 9.00

Kleiner Feigling 2cl	€ 2.80
Grasovka vodka 4cl	€ 7.00
Stolichnaya vodka 4cl	€ 5.00
Tequila El Viejito Blanco 4cl	€ 9.00
Diplomatico Rum 4cl	€ 12.00
Bombay Sapphire Gin 4cl	€ 9.00
Metaxa 5 star brandy 4cl	€ 7.00
Courvoisier V.S.O.P 4cl	€ 12.00
Ouzo 4cl	€ 5.00
Jim Beam Bourbon, Double Oak 4cl.	€ 12.00
Jim Beam, Devil's Cut Bourbon 4cl .	€ 10.00
Cardhu Single Malt Whisky, 12 years 4cl .	€ 12.00
Jack Daniel's 4cl	€ 9.00
Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky aged 16 years . 4cl	€ 16.00
Chivas Regal 12 years 4cl	€ 12.00



Mixgetränke- 4cl Alkohol

Campari- Soda	€4.50
Campari - Orange	€ 5.00
Stolichnaya vodka - Orange	€ 5.00
Rum - Cola	€ 5.00
Aperol - Spritz	€ 5.40
Whiskey - Cola	€ 5.00

Unsere Suppen / Soups/ Minestrone


<i>Frittatensuppe</i> <i>A-C-F-G-L</i>	€ 3.90
Soup with strips of pancake Consomme con frittatine	
<i>Knoblauchsuppe mit Brötchen</i> <i>A-C-G-L-O</i>	€ 4.20
Garlic soup with bread roll zuppa d'aglio con panino	
<i>Kaspressknödelsuppe</i> <i>A-C-F-G-L</i>	€4.70
Soup with Tyrolean cheese dumplings. Zuppa con canederli al formaggio	
<i>Rinder- Gulaschsuppe mit Brötchen</i> <i>A-F-G-L-O</i>	€ 6.80
Gulasch soup with bread roll Zuppa di gulasch con panino	
<i>Tomatensuppe mit Brötchen</i> <i>A-G-L-O</i>	€ 4.20
Tomato soup with bread roll Zuppa di pomodori con panino	

Für den kleinen Appetit/ Appetissers/ Antipasti

<i>Tzatziki mit Brötchen</i> <i>G</i> 	€ 4.10
-Gurken,Yoghurt,Knoblauch und Olivenöl. -A dip with cucumber, yogurt ,garlic and olive oil served with freshly bread. -Cetriolo,aglio, olio di oliva e yogurt , servito con panino.	
<i>Chtapodi Xidato</i> <i>B-D</i> 	€ 7,10
-Octopus eingemacht in Essig und Korfiotisches Olivenöl mariniert. -Octopus marinated in vinegar and Corfiot olive oil. -Polpo marinato con aceto e olio di olive di Corfu.	

Schinken - Käse Toast *A-G* € 3,90
Ham and cheese toasted sandwich.
Panini con formaggio e prosciutto.


Käse Toast *A-G* € 3,70
Cheese toasted sandwich.
Panini con formaggio

Feta Bougiourdi *G*  € 7,10
-Originale Griechisch Feta Kase mit Rosmarie, Knoblauch und Sonnengetrocknete Tomaten in Backofen.
-Traditional oven-baked feta cheese with rosemary, garlic and sun-dried tomatoes.
-Feta al forno con rosmarino, aglio e pomodori secchi al sole.

Pommes Frites €3,90
-French fries
-Patate fritte

Frishe Salate/ Fresh salads/ Insalate

Fitness- Teller € 11,50
-Gemischter Salat mit Hähnchenfilet *M*
-Mixed salad with chicken fillet
-Insalata mista con fileto di pollo.

Griechischer Salat *M*  € 8,90
-Gurken, Tomate, Zwiebel, Paprika, Oliven, Feta-Käse
-Greeksalad (cucumber, tomato, onion, pepers, oliveoil and feta cheese)
-Insalata Greca (Cetriolo, pomodoro, cipolla, peperoni,olive e formaggio feta)

Gemischter Salat (beilage) *M* € 4,50
-Gemischter Salat mit Zitronen -Vinaigrette
-Mixed salad with lemon vinaigrette.
-Insalata mista con vinaigrette di limone.

Spaghetti

- Spaghetti Bolognese** *A-C-G-L-O* € 9,50
-Spaghetti bolognese
-Spaghetti alla bolognese
- Spaghetti Napoli** *A-O* € 8,00
-Spaghetti napoli
-Spaghetti alla napoletana.

Hauptgerichte/ Main Course / Secondi Piatti

- Currywurst mit Pommes Frites** *A-F-O-C-M-G* € 9,50
-Sausage in curry sauce and french fries.
-Salsiccia in salsa di curry con patate fritte.
- Hausbratwurst mit Kartoffelsalat** *A-C-F-M-O-G* €8,90
-Traditional sausage with chef's potato salad.
-Salsiccia tradizionale con insalata di patate *di chef*.
- Schnitzel Wiener Art** *A-C-F-M-O-G* € 13,80
mit Pommes
-Escalope of pork "Vienna" served with french fries.
-Cotoletta di maiale con patate fritte.
- Tigania** *A-M*  € 14,90
-Schweinefleisch gekocht in einer Senf, Oregano, Wein Sauce und pommes frites.
-Pork cooked in a pan, in a sauce made with mustard, oregano & wine. Served with chips.
-Carne di maiale con senape, oregano e vino, servito con patate fritte.
- Pastitsio** *A-C-G*  € 12,50
-Auflauf mit Nudeln und farschiertem mit Bechamel Sause und Parmesane.
-Layers of minced meat in tomato based sauce, layered with pasta and creamy béchamel sauce.
-Pasticcio di pasta al forno con carne macinata e besciamella.

Rindfleisch Burgers / Beef burgers/ Hamburger di manzo

- Birkenlift Burger** 250gr. *A-C-F-G-L-M-N-O* € 13,90
-Mit Gurken, Käse, Speck, Ei, Zwiebel, Paprika, Grüner Salat, Tomaten und Pommes.
-A burger with cucumber, cheese, bacon, egg, onion, pepper, lettuce, tomato and chips.
-Hamburger Birkenlift con cetriolo, formaggio, uovo, peperoni, cipolla, lattuga, pomodoro e patate fritte.
- Cheeseburger** 250gr. *A-C-F-G-L-M-N-O* € 11,20
mit pommes, zwiebel, tomaten und Grüner Salat.
-Cheeseburger with chips, onions, tomato and lettuce.
-Cheeseburger con patate fritte, cipolla, pomodoro e lattuga.
- Bifteki** *A-C-F-G-M-L*  € 11.30
-Frikadellen mit Rindfleisch (250 gr.) mit Pommes frites und Zitronensaft.
-Beef burger served with French fries and traditional Greek village dressing.
-Hamburger di manzo con patate fritte e condimento "Greco".
- Zusätzliches Ketchup, Senf oder Mayo* € 0,30
- Extra ketchup, mustard or mayo*
- Extra ketchup , senape o maionese*
- Extra Brötchen* €0.50
- Extra roll bread*
- Extra Panini*

Vegetarische Gerichte/ vegetarian dishes/piatti vegetariani

Tomatensuppe mit Brötchen *A-G-L-O* € 4.20


- Tomato soup with bread roll
- Zuppa di pomodori con panino

Knoblauchsuppe mit Brötchen *A-C-G-L-O* € 4.20

- Garlic soup with bread roll
- Zuppa d'aglio con panino

Feta Bougiourdi *G*  € 7,10

- Originale Griechisch Feta Kase mit Rosmarie, Knoblauch und Sonnengetrocknete Tomaten in Backofen.
- Traditional oven-baked feta cheese with rosemary, garlic and sun-dried tomatoes.
- Feta al forno con rosmarino, aglio e pomodori secchi al sole.

Tzatziki mit Brötchen *G*  € 4.10

- Gurken,Yoghurt,Knoblauch und Olivenöl.
- A dip with cucumber, yogurt ,garlic and olive oil served with freshly bread.
- Cetriolo,aglio, olio di oliva e yogurt , servito con panino.

Käse Toast *A-G* € 3,70

- Cheese toasted sandwich.
- Panini con formaggio

Pommes Frites € 3,90

- French fries
- Patate fritte

Griechischer Salat

M



€ 8,90

-Gurken, Tomate, Zwiebel, Paprika, Oliven, Feta-Käse

-Greeksalad (cucumber, tomato, onion, pepers, oliveoil and feta cheese)

-Insalata Greca (Cetriolo, pomodoro, cipolla, peperoni,olive e formaggio feta)

Gemischter Salat

M

€ 7,00

-Gemischter Salat mit Zitronen -Vinaigrette

-Mixed salad with lemon vinaigrette.

-Insalata mista con vinaigrette di limone.

Spaghetti Napoli

A-O

€ 8,00

-*Spaghetti napoli*

-*Spaghetti alla napoletana.*

Süßigkeiten/ desserts/ dolci

Kaiserschmarrn *A-C-E-F-G-H-P* € 11,90

mit Rosinen, Apfelmuss und Pflaumen

- Chopped pancake with raisins, apple mousse and plums.
- Fritella" Imperatore" con l'uvetta, mousse di mele e prugne.

Chef's Lava Cake *A-C-E-F-G-H-P-O* € 4,70

-Schokoladekuchen mit Marilenmarmelade und Vanilla Eis.

- Chocolate cake with apricot jam and vanilla ice cream.
- Torta di cioccolato con marmellata di albicocche e gelato alla vaniglia.

Mama Vasos Apfelkuchen *A-C-E-F-G-H-P* € 4,50

mit einem sehr *flauschigen, luftigen Vanillen- Zimt Teig und Vanilleeis.*

- Mom's apple cake with vanilla and cinnamon served with vanilla ice cream.
- Torta di mele della mamma con vaniglia e cannella, servito con gelato alla vaniglia .

Apfelstrudel mit Sahne und Vanillesause *A-C-E-F-G-H-O* € 5,10

- Apple strudel with whipped cream and vanilla sause.
- Strudel di mele con panna montata e salsa di vaniglia.

Glühwein kuchen *A-C-E-F-G-H-P* € 4,50

- Kuchen mit Kirschen und preiselbeeren.
- Cherry and cranberries cake .
- Torta di ciliegia e mirtilli rossi.

Griechischer Joghurt mit Honigsoße des Chefs *G-E-H* € 4,50

- Greek yogurt with chef's honey sauce.
- Yogurt Greco con salsa di miele dello chef.



"Birky's Menu"



Kinder Gerichte/ Kid's menu / Menu per bambini

"Scrat Teller" *A-C-G-L-M-O*

- Grillwürstchen mit Pommes
- Grilled sausage with French fries
- Salsiccia grigliata con patate fritte.



€ 6.50

" Sid Teller" *A-C-G-L-M-O*

- Chicken nuggets mit Pommes
- Chicken nuggets with French fries
- Pepita di pollo con patate fritte



€ 6.50

"Spider-Man Teller" *A-C-G-L-O*

- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti bolognese*
- Spaghetti alla bolognese*



€ 6.50

Wein/ Wine / Vino

Weisswein , White wine, Vino blanco

"Grüner Veltliner"

1/8 l	€3.00
1/4 l	€ 5.20
1/8 l G'spritzter	€ 3.50

VINO N1 750ml € 22.00

Fruchtexplosion Pur! Erfrischende Cuvée von SAUVIGNON BLANC, GRÜNER VELTLINER und einem Hauch CHARDONNAY. In der Nase ein Spiel von Früchten wie Apfel, Zitrus sowie Anklänge von frischen Heublumen, Stachelbeeren und verschiedenen vegetalen Noten. Am Gaumen saftiges, dennoch angenehmes und abgerundetes Säurespiel mit lang anhaltender Fruchtintensität.

BRÜNDY Reisling 750ml € 25.00

Duft nach mit Pfirsich und Kräutern. Am Gaumen wiederkehrende fruchtige Aromen. Lebendige, gut eingebundene Säurestruktur, anhaltend im Abgang.

Muenzenrieder Heideboden

Spätlese SÜSS €17.00

Duft nach frischen reifen Äpfeln, Kräuterlimonade, elegante Textur, süße Tropenfrucht, gut balanciert, feiner Abgang, trinkfreudiger Stil.

Prosecco

Schlumberger Gold, 200ml, kleine

Flasche. €12.00

Le Contesse extra dry 200ml, kleine

Flasche. € 5.90

Rotwein , Red wine, Vino rosso

" Zweigelt"

1/8 l	€ 3.00
1/4 l	€ 5.20
1/8l G'spritzter	€ 3.50

MAVRODAPHNE griechischer Likörwein

1/8 l € 4.00

1/4 l € 6.00

VINO I1 750ml € 26,00

Herrliche Cuvée von ZWEIGELT, PINOT NOIR, BLAUFRÄNKISCH, MERLOT und CABERNET SAUVIGNON. Kräftiges, intensives, dunkles Kirschrot, in der Nase ein Spiel von Waldbeeren, Johannisbeeren, Zwetschken, roten und dunklen Waldbeeren. Am Gaumen erstaunlich rund und weich, mit rotbeerigem Finish. Perfekt harmonisch abgestimmte Cuvée, welche Auge, Nase und Gaumen begeistert und zum Trinken einlädt.

KIRNBAUER Zweigelt 750ml € 20.00

Dunkles Rubinrot mit violetten Rändern. Bouquet nach reifen Zwetschken und Kirschen. Mit zunehmender Belüftung Dörrobst und rauchige Anklänge. Am Gaumen dichte, samtige Struktur mit harmonischen Fruchtaromen und gut eingebundener Säurestruktur. Lang und fruchtig ausklingend.

MARTINI® PROSECCO 750 ml. € 24,00

Der MARTINI® Prosecco ist trocken, frisch und prickelnd aromatisch mit Noten von Apfel, Banane und Thymian, die ihm einen ausgewogenen Geschmack verleihen.

MARTINI® ASTI 750 ml. € 24,00

Hergestellt im italienischen Piemont aus der Traubensorte Moscato, verführt der preisgekrönte MARTINI® Asti durch seinen aromatischen Geschmack mit einer leichten Note von Pfirsich und Holunder.