



BESSER KANN MAN EIN ESSEN KAUM BEGINNEN

SUPPEN

kräftige Rindsuppe

wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder
Leberknödel **€ 5,40** ^{A, C, G, L}

Wiener Suppentopf

mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und
Nudeln **€ 8,60** ^{A, C, G, L}

SALATE

gegrillte Hühnerbrust auf grünem Blattsalat mit Tomaten,
Gurken und Paprika **€ 15,60** ⁰

Steirischer Backhendlsalat

gebackene Hühnerstreifen in Kürbiskern-Pannade,
auf Kartoffel-Vogerl Salat mit Kürbiskernöl
€ 17,80 ^{A, C, L, M, O}

Schafskäse im Tiroler Speckmantel

mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebel
(auch ohne Speckmantel erhältlich)
€ 15,60 ^{G, O}

**KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND, DENN DER
EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST IST
BLEIBEND**

**KLEINIGKEITEN UND FÜR
ZWISCHENDURCH**

kleines *Rindsgulasch*
mit Kaisersemmerl € 13,80 ^{A, C, G, L, M, O}

Wiener Sacherwürstel
- mit Senf, Kren und Kaisersemmerl € 8,60 ^{A, C, G, M}
- mit Gulaschsaft und Kaisersemmerl € 11,80 ^{A, C, G, M, O}

TRADITIONELLE WIENER GERICHTE

Geröstete Kalbsleber im Majoransaftl
mit Petersilkartoffel € 18,90 ^{A, L, O, G}

Gebackene Kalbsleber mit
Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 18,90 ^{A, C, G, O}

Tafelspitz vom Rind
mit Wurzelgemüse, Erdäpfelsrösti, Apfelkren
und Schnittlauchsauce € 23,80 ^{A, C, G, L}

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten
mit Braterdäpfel € 23,80 ^{A, L, M, O}

INNOVATIVE SCHNITZELGERICHTE

*Unsere Schnitzelgerichte servieren wir mit klassischem
Erdäpfel-Vogerl-Salat. Gerne können Sie auch eine
andere Beilage wählen.*

„Mozzarella“ Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit saftigem Beinschinken, Tomaten,
Mozzarella und Basilikumpesto **€ 21,90** A, C, G, O, M, L, H

NIGLS Cordon Bleu vom Kalbin-Rostbraten
gefüllt mit Tiroler Speck, Orange,
Emmentaler und Preiselbeeren **€ 21,90** A, C, G, M, O, L

Cordon „Diavolo“ scharf
gesurtes Schweinskarree gefüllt mit Schmelzkäse, Bacon
und Jalapenos **€ 21,90** A, C, G, M, O, L

Bauern Cordon Bleu Surschnitzel
gefüllt mit Saunaschinken, Speck, Edamer
und milden Pfefferoni **€ 21,90** A, C, G, L, M, O, L

Mediterranes Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Tiroler Speck, getrockneten Tomaten, Schafskäse,
Kapern und Pinienkernen **€ 21,90** A, C, G, O, M, L, H

BBQ - Cordon Bleu „scharf“
vom Schwein mit Schinken, Speck, Ceddar, Mozzarella, Chipotle-Paste
& BBQ-Sauce **€ 21,90** A, C, G, M, O, L

Kürbiskernhendlbrust
gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade **€ 19,40** A, C, G, M, O, L, H

TRADITIONELLE SCHNITZELGERICHTE

*Unsere Schnitzelgerichte servieren wir mit klassischem
Erdäpfel-Vogerl-Salat. Gerne können Sie auch eine andere
Beilage wählen.*

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,90 A, C, G, L, M, O

Wiener Schnitzel vom Huhn € 16,20 A, C, G, L, M, O

Surschnitzel vom Schwein € 16,20 A, C, G, L, M, O

Wiener Schnitzel vom Kalb € 24,90 A, C, G, L, M, O

Cordon Bleu vom Schwein € 19,40 A, C, G, L, M, O

Cordon Bleu vom Huhn € 19,40 A, C, G, L, M, O

Nigls Schnitzeldreier
Schweinsschnitzel, Hühnerschnitzel
und Surschnitzel € 19,80 A, C, G, L, M, O

VEGETARISCHE GERICHTE

Eiernockerl
mit grünem Salat € 12,80 A, C, G, O

Käsespätzle
mit Röstzwiebel und Blattsalat € 14,90 A, C, G, L, O

Gebackener Emmentaler
mit Preiselbeeren und Blattsalat € 14,90 A, C, G, O

Veggie-Burger
Patty aus Erbsenproteinen, Tomaten, Gurkerl, Salat, Zwiebel
& Knoblauchsauce, dazu Steakhouse Fries € 15,40 F, M, G, C, A, O

HAUPTGERICHTE

Alt-Wiener Backfleisch
mit Knoblaucherdäpfel € 23,80 ^{A, C, O, M}

Naturschnitzel vom Schwein
im Natursaft mit Bratkartoffeln € 19,80 ^{A, L, O}

NIGLS - Grillplatte
gegrilltes Hühnerfilet, Schweinskarree und Rindfleisch
mit Senf, Steakhouse Fries und Salatgarnitur € 24,80 ^{M, O}

Nigls Burger
saftiger Beef Burger mit Salat, Gurkerl, Nigls-Haussauce,
Tomate, Zwiebel & Steakhouse Fries € 16,80 ^{A, C, G, M, O, F}
+ Cheddar € 2,50
+ Bacon € 2,50
Saucen: Cocktail, Chili, BBQ, Knoblauch je € 2,20

Hühnerschnitzel Burger
gebackenes Hühnerfilet mit Salat, Essiggurkerl, Tomate,
Knoblauchsauce & Steakhouse Fries € 16,80 ^{A, C, G, M, O, F}

Chili Burger (scharf)
saftiger Beef Burger mit Salat, Tomate, Essiggurkerl, Jalapenos
BBQ - Sauce & Steakhouse Fries € 17,80 ^{A, C, G, M, O, F}

FISCHGERICHT

Gebackenes Kabeljaufilet
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 22,80 ^{A, C, D, L, O}

BEILAGEN

Butterreis ^G, Petersilerdäpfel ^G, Braterdäpfel, Pommes Frites,
Butterspätzle ^{A, C, G}, Erdäpfelsalat ^{L, M, O}, Serviettenknödel ^{A, C, G, L},
Röstitaler (3 Stk) ^{A, G, C}, Steakhouse Fries
je € 5,40

Spiegelei **€ 1,80** ^{G, C}

Kl. Blattsalat € 4,90 ^O **Kartoffelsalat € 5,40** ^{L, M, O}
gemischter Beilagensalat € 5,40 ^{L, M, O}
(Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Kartoffelsalat)

Ketchup ^O / Mayonnaise ^{C, M}
je € 1,50

Preiselbeeren
€ 2,90

VERSÜSSE DEINEN ALLTAG

NACHSPEISEN

Marillenpalatschinken
(2 Stück) **€ 7,50** ^{A, C, G}

Warmer Schokokuchen
mit Schokosauce und Schlag
€ 9,50 ^{A, G, H, C}

Eismarillenknödel mit Schlag
1Stk. € 4,90 ^{H, C, G, A}
2Stk. € 8,90 ^{H, C, G, A}



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser (mit / ohne)	0,33l	€ 3,20	0,75l	5,80
Soda Zitrone** / Himbeere**	0,25l	€ 3,10	0,50l	5,20
Naturtrüber Apfelsaft	0,25l	€ 4,20		
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	0,25l	€ 3,60	0,50l	5,80
Orangensaft	0,25l	€ 4,20		
Orangensaft gespritzt	0,25l	€ 3,60	0,50l	5,80
Coca-Cola	0,33l	€ 4,20		
Coca-Cola Zero	0,33l	€ 4,20		
Almdudler	0,33l	€ 4,20		
Rauch Bio Rhabarber gespritzt	0,33l	€ 4,50		
Sprite	0,33l	€ 4,20		
Fanta	0,33l	€ 4,20		
Frucade	0,33l	€ 4,20		
Fuzetea Pfirsich / Zitrone	0,33l	€ 4,20		
Rauch Fruchtsaft (Marille / Johannisbeere)	0,20l	€ 4,20		

**** Jugendgetränke**



BIER VOM FASS

Gold Fassl PUR vom Faß ^A biologisch - nachhaltig - hochwertig	0,3l € 4,30	0,5l € 5,50
Wiener Original vom Faß ^A feinherb - nussig	0,3l € 4,30	0,5l € 5,50
Rotes Zwickl vom Faß ^A malzig - karamellig	0,3l € 4,30	0,5l € 5,50

FLASCHENBIERE

Budweiser ^A	0,5l € 5,90
Ottakringer Dunkles Bier ^A	0,5l € 5,50
Citrus Radler ^A	0,5l € 5,50
Innstadt Weisse ^A	0,5l € 5,90
Null Komma Josef (alkoholfrei) ^A	0,5l € 5,00

GESPRITZTE WEINE

Weißer Spritzer ⁰	0,25l € 4,20
Aperol Spritzer ⁰	0,25l € 5,40
Kaiser Spritzer ⁰	0,25l € 5,20
Roter Spritzer ⁰	0,25l € 4,20

UNSERE WEINE

	Achterl 0,125l	Flasche 0,75l
Schankwein weiß ⁰ Grüner Veltliner, Mayer-Hörmann	€ 3,40	
Grüner Veltliner Hundschupfen ⁰ Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel	€ 4,40	€ 26,50
Wiener Gemischter Satz DAC ⁰ Mayer am Pfarrplatz, Wien	€ 4,80	€ 28,00
Roter Muskateller ⁰ Fuhrgassl-Huber, Wien	€ 4,80	€ 28,00
Roter Veltliner Ried Scheiben ⁰ Leth, Wagram		€ 35,00



	Piccolo 0,2l	Flasche 0,75l
Schlumberger Sparkling ⁰	€ 13,50	€ 45,00
Schlumberger Rosé ⁰	€ 13,50	€ 45,00

UNSERE WEINE

	Achterl 0,125l	Flasche 0,75l
Schankwein rot ⁰ Zweigelt, Mayer-Hörmann	€ 3,40	
Zweigelt Kerlinger ⁰ Mönchhof, Burgenland	€ 4,40	€ 26,50
Blaufränkisch ⁰ Gsellmann, Gols, Burgenland	€ 4,80	€ 28,00
Cuvée Komptur ⁰ Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel	€ 5,10	€ 31,00
Big John ⁰ Erich Scheiblhofer, Andau, Burgenland		€ 48,00
Cuvée „Avus“ ⁰ Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel		€ 54,00

ROSE WEIN

Wiener Rose Antoinette ⁰ Furgassl-Huber, Wien	€ 28,00
--	----------------



HEISSE GETRÄNKE

<i>Espresso / kleiner Brauner</i> ^G	€ 3,10
<i>Melange</i> ^G	€ 4,80
<i>Großer Espresso / großer Brauner</i> ^G	€ 5,20
<i>Cafe Latte</i> ^G	€ 5,40
<i>Tee</i>	€ 3,50
<i>Tee mit Rum</i> ⁰	€ 4,80
<i>Heiße Schokolade</i> ^G	€ 4,50
<i>Lumumba</i> (Heiße Schokolade mit Rum) ^{G,0}	€ 5,60

SCHNAPSERL

*Über die gesamte Auswahl unserer Edelbrände
informiert Sie gerne unser Serviceteam.*

*Nußschnaps*⁰

*Jägermeister*⁰

*Averna*⁰

*Underberg*⁰

je 2cl **€ 3,60**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**

