

# Herzlich Willkommen

Es freut uns Sie als Gast begrüßen zu dürfen, wir wünschen Ihnen einen angenehmen und gemütlichen Aufenthalt. Für Wünsche oder Anregungen haben wir immer ein offenes Ohr.

Allergeninformation lt. BGBL II Nr.175/2014: A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch und deren Erzeugnisse mit und ohne Lactose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupine, R=Weichtiere.

**Unsere Küchenzeiten sind  
von 11:30h-14:00h und von 17:00h-21:45h**

## Unsere Wochen Specials

Jeden Dienstag **PIZZA AKTION**  
Alle großen Pizzen um 1,50€ günstiger

Jeden Donnerstag **RIPPERL TAG**<sub>(F,M,L,G)</sub>  
Ripperl mit Ofenerdäpfel, Maiskolben und Knoblauchdip um 9,50€

## Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

<b>Glas gelber Muskateller</b>	1/8-cl	€ 3,70
<b>Glas Prosecco mit Holunder oder Erdbeernektar</b>	0,1-cl	€ 3,70
<b>Glas Prosecco Cinzano</b>	0,1-cl	€ 3,40
<b>Martini Dry oder Bianco</b>	4-cl	€ 3,90
<b>Campari Orange oder Soda</b>	4-cl	€ 3,70 € 3,90

## Suppen

**Kräftige Rindsuppe** (L,G,C,A) € 3,50  
*Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel*

**Kürbiscremesuppe** (G,L,A,G) € 4,40  
*mit Sahnehäubchen und echt steirischer Kernölspur*

**Menüsuppe** € 2,80  
*Kleine Suppe laut dem Mittagmenü  
(Bitte fragen Sie das Servicepersonal)*

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rindfilet** **Almo**® (A,O,G) € 10,90  
*Roh mariniertes Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, Basilikum Pesto,  
Gölles Balsamico, Olivenöl und Gebäck*

**Schafskäse im Vulcanoschinken-Mantel** **VULCANO** (G,L) € 8,90  
*Auf buntem Blattsalat mariniert mit Kernöl, Gölles-Balsamico  
und süßem Paprika Chutney und Gebäck*

**Auch als Hauptspeise erhältlich** € 11,90

## Salate/Spezialsalate

**Großer gemischter Salat** (M,L) € 3,90 klein € 3,00

**Großer bunter Blattsalat** € 3,80 klein € 2,90

**Steirischer Backhendlsalat** **LUGITSCH.** (M,L,A,C,G) € 9,90

*Gebackene Hendlbrust in Kürbiskern Panade auf Erdäpfel- Blattsalat mariniert mit Kernöl, Apfelessig und Knoblauchdip*

**Siegl's Haussalat** (G,L) € 9,90

*Geröstete Schwammerl (nach Saison) mit Schafskäse, frischen Tomaten und Zwiebel auf buntem Blattsalat mariniert mit Kernöl, Balsamico*

## Für unsere kleinen Gäste

**Kinderwiener**  (A,C,G) € 5,50

*Schwein oder Pute mit Pommes und Ketchup*

**Gebackene Hendlnuggets** **LUGITSCH.** (A,C,G) € 5,50

*Auf buntem Blattsalat mariniert mit Kernöl, Apfelessig oder mit Pommes*

**Mini Pizza** (A,G) € 5,50

*Da darf sich jeder selbst aussuchen was drauf darf*

# **Fisch Hauptspeisen**

<b>Calamari vom Rost</b> <small>(A,D,G,C)</small>	€ 13,90
<i>mit Knoblauchbrot und hausgemachter Soße Tartare</i>	
<b>Gebackene Calamari</b> <small>(A,C,G,D,L)</small>	€ 14,90
<i>mit Knoblauchbrot und hausgemachter Soße Tartare</i>	
<b>Gefüllte Calamari</b> <small>(A,D,G,L)</small>	€ 15,90
<i>mit Knoblauchbrot und hausgemachter Soße Tartare</i>	
<b>Calamari 3er Mix</b> <small>(A,C,G,D,L)</small>	€ 16,90
<i>Calamari vom Rost, gefüllte Calamari und gebackene Calamari mit Knoblauchbrot und hausgemachter Soße Tartare</i>	
<b>Calamari Platte für 2 Personen</b> <small>(A,C,G,D,L)</small>	€ 34,00
<i>Gebackene, gegrillte und gefüllte Calamari auf Risotto mit Knoblauchbrot und hausgemachter Soße Tartare</i>	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <small>(D,G,L)</small>	€ 17,90
<i>auf cremigem Gemüse-Risotto</i>	

## Fleisch Hauptspeisen

<b>Rinderfilet vom Almochsen</b>  (240g) <small>(G,L)</small>	€ 26,90
<b>Rinderfilet vom Almochsen Lady-Cut</b>  (180g) <small>(G,L)</small>	€ 20,90
<b>Beilagen zur Auswahl:</b>	
<b>XXL Pommes</b>	€ 3,00
<b>Baby-Brat-Erdäpfel</b>	€ 3,00
<b>Grill Gemüse</b>	€ 3,50
<b>Eierschwammerl-Risotto</b>	€ 4,90
<b>Eierschwammerl-Soße</b>	€ 4,00
<b>Siegl's Spezial Grillteller</b>  <small>(A,L,G)</small>	€ 14,90
<i>mit Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfilet dazu knusprige XXL Pommes, Schmor-Gemüse, Kräuterbutter und Knoblauchdip</i>	
<b>Wienerschnitzerl</b>  <small>(A,C,G)</small>	
<i>Vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren</i>	€ 8,90
<i>Von der Pute mit Pommes und Preiselbeeren</i>	€ 9,50
<b>Cordon Bleu</b>  <small>(A,C,G)</small>	
<i>Vom Schwein mit Reis oder Pommes und Preiselbeeren</i>	€ 10,50
<i>Von der Pute mit Reis oder Pommes und Preiselbeeren</i>	€ 11,50

## Eierschwammerl Zeit

<b>Eierschwammerl-Risotto</b> <small>(G,L)</small>	€ 10,50
<i>mit Rucola, Parmesan</i>	
<b>Bandnudeln mit Eierschwammerl-Soße</b> <small>(A,G,L)</small>	€ 9,50
<i>mit Parmesan</i>	
<b>Eierschwammerl Gulasch</b> <small>(A,C,G,L)</small>	<b>klein € 9,50/ groß € 12,50</b>
<i>mit Serviettenknödel</i>	
<b>Gebratene Schweine-Medaillons</b> <small>(A,C,G,L)</small>	€ 14,90
<i>mit Eierschwammerl-Soße und Hausgemachten Spätzle</i>	

# Hausgemachte Pizzen

<b>Margherita</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Mozzarella, Basilikum Pesto	€ 6,90
<b>Al Tonno</b> <small>(A,G,D)</small> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	€ 8,90
<b>Schinken</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Schinken, Käse	€ 8,30
<b>Salami</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Käse, Salami	€ 8,50
<b>Diavolo (scharf)</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni scharf	€ 8,90
<b>Vulcano</b> <b>VULCANO</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Mozzarella, Vulcanoschinken, Rucola, Oliven	€ 11,90
<b>Quattro Stagioni</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Zwiebel, Champignons, Oliven	€ 9,50
<b>Provenciale</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni mild	€ 8,90
<b>Al Funghi</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Mozzarella, Champignons	€ 7,50
<b>Hawaii</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	€ 8,90
<b>Frutti di Mare</b> <small>(A,G,R)</small> Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	€ 9,90
<b>Gemüse Pizza</b> <small>(A,G)</small> Tomaten, Käse, Paprika, Mais, Zwiebel, Oliven, Champignons, Rucola	€ 8,20
<b>HP Spezial</b> <small>(A,G,C)</small> Pizzarand gefüllt mit Käse, Tomaten, Schinken, Salami, Zwiebel, Mais, Speck, Käse, Spiegelei	€ 12,50
<b>No Tomato</b> <small>(A,G,C)</small> Knoblauch-Sauerrahm, Schinken, Champignons, Zwiebel, Mais, Speck, Spiegelei	€ 10,90

# Burger

**Almo Burger**  (A,G,N,M,L,F) € 8,90

Gegrilltes Rindfleisch (180g), gebratener Speck, Zwiebel,  
Tomaten, Salat, Spezialsoße, Portion XXL Pommes und Knoblauch-Dip

**BIG Almo Burger**  (A,G,N,M,L,F) € 12,90

Doppelt gegrilltes Rindfleisch (360g), gebratener Speck, Zwiebel,  
Tomaten, Salat, Spezialsoße, Portion XXL Pommes und Knoblauch-Dip

**Bella Italia Ciabatta Burger**  (A,G,M) € 8,50

Gegrilltes Hühner-Filet, Oregano, Tomaten, Rucola,  
Basilikum- Knoblauchsoße, Portion XXL Pommes und Knoblauch-Dip

**Steirer Burger**  (A,C,G,L,N) € 8,50

Gebackenes Schweineschnitzerl in Kürbispanade, Tomaten, Zwiebel,  
Salat, Kernölsoße, Portion XXL Pommes und Knoblauch-Dip

**Vegi Burger** (A,G,L,M) € 8,50

Gebackenes Gemüselaiichen, Tomaten, Gurken, Salat,  
Knoblauch-Kräutersoße, Portion XXL Pommes und Knoblauch-Dip

Die Burger sind auch mit **Mozzarella** oder **Käse** erhältlich Aufpreis € 0,70

**Spiegelei** € 1,00

## Rib's & Wing's

**Gebratene Schweinsripperl** (F,M,L,G) € 11,50

Mit XXL Pommes Sweet-Chili und Knoblauch-Dip

**Ribs & Wing's** (F,M,L,G) € 12,50

Gebratene Schweinsripperl, Buffalo Chicken-Wings,  
XXL Pommes, Sweet Chili und Knoblauch-Dip

**Buffalo Chicken-Wing's** (F,M,L,G) € 7,50

Mit XXL Pommes, Sweet Chili und Knoblauch-Dip

**Red Hot Chili-Popers** (A,G,L) 4 Stk, € 4,50 /8 Stk.€ 8,90

Chilischoten mit zarter Käsecreme gefüllt, in knuspriger Panade  
mit Sweet Chili und Knoblauch-Dip

**Buffalo Chicken Wing's & Hot Chili Popers** (A,F,M,L,G) € 8,90

6 Stk. Chicken-Wing's , 4 Stk. Chili-Popers mit Sweet Chili und Knoblauch-Dip

## **Toast & Fries**

<b>Schinken- Käse Toast</b> <small>(A,G)</small>	€ 3,50
<b>BLT Toast</b> <small>(A,G)</small> <i>Gebratener Speck, Käse, Tomaten, Salat, Cocktailsoße</i>	€ 4,40
<b>Portion Pommes</b> <i>mit Ketchup</i>	€ 2,80
<b>Portion XXL Pommes</b> <i>mit Knoblauchsoße</i> <small>(A,G)</small>	€ 3,80

## **Desserts**

<b>Warmer Schokoladenauflauf</b> <small>(A,C,G,H,E)</small> <i>Hausgemachter Schokokuchen mit Schokosoße, Vanilleeis und Schlagobers</i>	€ 5,90
<b>Eis- Palatschinke</b> <small>(A,C,E,G,H)</small> <i>Frisch zubereitete Palatschinke mit 3 Kugeln Vanilleeis, Krokant, Schokosoße und Schlagobers</i>	€ 6,20
<b>Topfennockerl</b> <small>(A,C,G)</small> <i>umhüllt mit Butterbröseln auf hausgemachter Erdbeersoße</i>	€ 4,90
<b>Eiskaffee</b> <small>(G)</small> <i>3 Kugeln Vanilleeis mit frischem Portioli Espresso und Schlag</i>	€ 5,30

**SIEGL'S**  
**BAR | RESTAURANT**

**-UNSERE WEINSPEZIALTÄTEN  
FÜR SIE AUSGEWÄHLT-**

# WEISSWEINE 0,75-L

**Weissburgunder Platzer** (o) JG 2016 € 22,00

Weingut **Platzer**, Tieschen, /Vulkanland Steiermark

-Gelbgrün, in der Nase Haselnuss, weiße Früchte, erinnert an Birnen, steirische Interpretation eines vorzeige Burgunders

**Weissburgunder K1** (o) JG 2013 € 28,00

Weingut **Leitgeb**, Trautmannsdorf/Vulkanland Steiermark

Burgunder Cuvee aus Weissburgunder, Grauburgunder und Morillon

-exotisch in der Nase, cremig im Geschmack und kraftvoll im Abgang

**Die 12** (o) JG 2016 € 22,00

Weingut **Leitgeb**, Trautmannsdorf/Vulkanland Steiermark

Weisswein Cuvee,

- jung und spritzig

**Chardonnay** (o) JG 2015 € 24,00

Weingut **Krispel**, Neusetz/Vulkanland Steiermark

**Gelber Muskateller** (o) JG 2015 € 22,00

Steirische Klassik

Weingut **Platzer**, Tieschen/Vulkanland Steiermark

- In der Nase Muskatnuss, Holunderblüten, Zitronenverbene, etwas Minze und

Thymian, saftig-würziger Gaumen, traubig, Melone, Physalis, Kreuzkümmel,

Piment, lang und animierend

**Sauvignon Blanc** (o) JG 2016 € 24,00

Wein Hof **Wippel**, Riegersburg/Vulkanland Steiermark

- Helles Gelbgrün, in der Nase klassisches Aromenspiel, viel Würze und feine weiße

Blütenklänge, erfrischend, fruchtig, saftig, würzig im Abgang

**Scheurebe** (o) JG 2016 € 22,00

Weingut **Scheucher Labuttendorf**/Steiermark

**Schilcher** (o) JG 2016 € 23,50

Weingut **Langmann**, St. Stefan, Langegg/Weststeiermark

-Zartes Bukett, mit Harmonischer Säure, fruchtig frisch im Abgang

# ROTWEINE 0,75-L

## **Kapfensteiner Zweigelt** (o)

**JG 2013 € 22,00**

Weingut **Winkler Hermaden**, Kapfenstein/ Vulkanland Steiermark

-Kräftige Kirschnoten unterlegt mit etwas Schokolade, angenehme Gerbstoffe mit elegantem Körper

## **Mystica** (o)

**JG 2013 € 26,00**

Wein Hof **Wippel**, Riegersburg/Vulkanland Steiermark

Cuvee Blauburger, Blauer Wildbacher

-Elegant und Vollmundig

## **Blaifränkisch Weingebirge** (o)

**JG 2015 € 22,00**

Weingut **J. Heinrich**, Deutschkreutz/Mittelburgenland

-Intensiver Duft, würzige Aromen von Brombeeren bis schwarzem Pfeffer,

am Gaumen kräftig, charmante Fruchtsüße, animierendem, reifem Gerbstoff,

Trinkvergnügen pur

Textur, feine Tannine im Abgang.

## **Estoras Cuvee Rot** (o)

**JG 2013 € 25,00**

Weingut **Esterhazy**, Trausdorf/Burgenland

-Tiefrotes Rubingranat, in der Nase intensive Frucht nach Kirschen und reifen

Maulbeeren, unterlegt von eleganter Würze, die an Tabak und Lakritze

Erinnert, das Holz hält sich dezent im Hintergrund und ist perfekt integriert,

am Gaumen frisch und elegant mit moderatem Tannin

# ROTWEINE 0,75-L

## **Redmont** (o)

**JG 2014 € 31,00**

Weingut **Gerhard Markowitsch**, Göttelsbrunn

Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

-Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase rauchige, mineralische Note, dunkelbeerige Anklänge, am Gaumen sehr elegant, dabei sehr engmaschig mit herrlicher Fruchtsüße im Nachhall

## **Das Phantom** (o)

**JG 2014 € 39,00**

Weingut **K&K Kirnbauer**, Deutschkreutz/Mittelburgenland

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

-Dunkles Granatrot, vielschichtige, interessante Nase mit Walbeer-Preiselbeer-Note, leichter Vanilletouch, Minze, feine Röstaromen aus der Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen, am Gaumen Elegante Cassisfrucht, Anklänge von Schokolade, finessenreich und Vollmundig mit langem Abgang

## **Imperial Rot** (o)

**JG 2008 € 48,00**

Weingut **Schloss Halbturm**, Neusiedlersee

Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc

-Dunkles Rubinrot, violette Reflexe, in der Nase etwas tabakig- karamelig Unterlegte Röstaromen, reife Beerenfrucht, zart nach Mandarinschalen, am Gaumen saftig, elegante Textur, seidig weiche Tannine, feiner Schoko-Nachhall, stoffig, mit süßer roter Frucht im Rückgeschmack, bereits Antrinkbar, aber zugleich mit sehr gutem Potenzial

O= enthält Sulfite  
-Inklusivpreise-