



Herzlich willkommen im Café Inside!

Wir freuen uns, dass ihr hier seid!
Vielen Dank für Ihren Besuch und lasst´s euch schmecken!

Euer Café Inside Team



Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten	AC GLO	€ 4,90
Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel	AC GLO	€ 6,90
Speckknödelsuppe	AC GLO	€ 5,90

Salate & Antipasti

Gemischter Salat	MO	€ 5,90
Caprese Tomaten-Mozzarella-Salat auf Rucola, mariniert mit Pesto und Balsamico, dazu Gebäck	CMO	€ 8,90
Sopska Salat Gemischter Salat bestehend aus Gurken, Tomaten und Paprika, verfeinert mit Olivenöl und würzigem Feta-Käse	CMO	€ 7,50
Caesar Salat Blattsalat mit fein gegartem Hühnerfilet, mariniert mit Caesar-Dressing und Parmesan, mit Gebäck	CGMO	€ 12,90
Gemischter Salat mit 2 Stück Kaspressknödel	ACGL	€ 11,90

Pasta

Spaghetti Pomodoro Mit selbstgemachter Tomatensauce	AC	€ 9,90
Spaghetti Bolognese Mit Fleischragout und Parmesan	ACG	€ 12,90
Penne Alfredo Penne in Parmesansauce mit Hühnerfleisch und Champignons	ACGL	€ 14,90

Allergeninformation

A - glutenhaltiges Getreide* | B - Krebstiere* | C - Eier* | D - Fisch* | E - Erdnüsse*
 F - Soja* | G - Milch* | H - Nüsse* | L - Sellerie* | M - Senf* | N - Sesam*
 O - Schwefeloxid und Sulfite | P - Lupinen* | R - Weichtiere*
 * und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Hauptgerichte

Jeder Burger
wird mit
Pommes Frites
serviert!

Wiener Schnitzel vom Schwein <i>mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	ACG	€ 15,90
Cordon Bleu <i>mit Schinken und Käse gefüllt paniert mit Pommes Frites</i>	ACG	€ 16,90
Cheeseburger <i>Rinder-Patty im Brioche-Bun mit Cheddar Cheese, Zwiebeln, verfeinert mit selbstgemachter Haussauce</i>	ACGMNO	€ 14,90
Bacon-Cheeseburger <i>Rinder-Patty im Brioche-Bun mit Cheddar Cheese, Speck, Zwiebeln, verfeinert mit selbstgemachter Haussauce</i>	ACGMNO	€ 15,90

Innside Burger <i>Rinder-Patty im Brioche-Bun mit Cheddar Cheese, Speck, Spiegelei und Zwiebeln, verfeinert mit selbstgemachter Haussauce</i>	ACGMNO	€ 17,50
Club Sandwich <i>Dreifach-Toast gefüllt mit Parmesan-Mayo, Blattsalat, Tomaten, Hühnerfilet, Gouda, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	ACGMO	€ 13,90
Grillteller <i>Verschiedenes vom Schwein, Huhn und Rind mit Pommes</i>	ACGMO	€ 18,90
Currywurst <i>mit Pommes</i>	AC	€ 8,90
Grillwürstl <i>mit Pommes</i>	AC	€ 7,90

Spezialitäten

Hausgemachte Käsespätzle ACG € 13,50
Im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln

Schnitzel „Parmigiana“ ACGO € 19,90
Im Pfandl serviert, paniertes Hühner- oder Schweineschnitzel, überbacken mit Tomatensauce und Mozzarella auf Penne in Parmesansauce, Rucola und Cherrytomaten

Cevapcici im Fladenbrot ACGMO
Serviert mit selbstgemachtem Knoblauchdip, Ajvar und Zwiebeln

5 Stück € 9,90

10 Stück € 14,90

Duett von Schlutzkrapfen und Spinatknödel ACGO € 14,90
Serviert mit brauner Butter, Parmesan und einem kleinen Salat

Hausplatte (für 3 Personen) ACGLO € 46,90
Verschiedenes vom Schwein, Huhn und Rind, serviert mit verschiedenen Beilagen

Kleine Karte

Ganztägig
erhältlich!

Pommes	A	€ 3,50
Wedges	A	€ 4,00
Schinken-Käse-Toast	ACG	€ 4,90
Schinken-Käse-Toast <i>mit Salatgarnitur</i>	ACGO	€ 8,90
St. Johanner <i>mit Senf und Kren, dazu Gebäck</i>	AMO	€ 6,90
Frankfurter <i>mit Senf und Gebäck</i>	AMO	€ 5,50
Chicken Strips <i>mit Pommes</i>	ACO	€ 8,90
Mozzarella-Sticks	ACGO	€ 5,90
Extra Sauce <i>(Ketchup, Mayo, Haussauce, Sour Cream, Tartar)</i>	ACGO	€ 0,50

Desserts

Palatschinken <i>mit Nutella oder Marmelade</i>	ACG	€ 6,90
Eispalatschinken <i>Gefüllt mit Nutella und Vanilleeis</i>	ACG	€ 8,90
Schokoküchlein <i>Serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	ACG	€ 8,90

Getränke

Almdudler	0,35 lt.	€ 3,50
<i>Coca-Cola</i> / Fanta / Sprite	0,30 lt.	€ 3,50
<i>Coca-Cola</i> / Fanta / Sprite	0,50 lt.	€ 4,50
<i>Coca-Cola</i> Zero	0,33 lt.	€ 3,50
Paulaner Spezi	0,33 lt.	€ 3,50
	0,50 lt.	€ 4,50



GASTEINER Mineralwasser	0,33 lt.	€ 2,90
Soda Zitrone	0,30 lt.	€ 2,50
Soda Zitrone	0,50 lt.	€ 3,10
Chabeso	Pet 0,50 lt.	€ 3,70
Chabeso g´spritzt	Pet 0,50 lt.	€ 3,70
Red Bull	0,25 lt.	€ 4,20



Eistee Zitrone / Pfirsich	Pet 0,50 lt.	€ 3,70
Rauch Apfelsaft	pur 0,20 lt.	€ 3,50
	Wasser 0,30 lt.	€ 3,70
	Soda 0,30 lt.	€ 3,90
	Wasser 0,50 lt.	€ 4,10
	Soda 0,50 lt.	€ 4,50



Rauch Säfte

verschiedene Sorten pur	0,20 lt.	€ 3,50
Wasser	0,30 lt.	€ 3,70
Wasser	0,50 lt.	€ 4,10
Soda	0,30 lt.	€ 3,90
Soda	0,50 lt.	€ 4,50

Kaffee



Macchiato	€ 2,70
Espresso	€ 2,60
Espresso Doppio	€ 4,10
Verlängerter	€ 3,10
Cappuccino	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 4,10

Tee

Schwarztee mit Zitrone	€ 3,10
Früchtetee mit Zitrone	€ 3,10
Hagebuttentee	€ 3,10
Pfefferminztee	€ 3,10
Kamillentee	€ 3,10
Kräutertee	€ 3,10
Grüntee	€ 3,10
Tee mit Rum	2 cl € 4,60

Biere

Vom Fass

Chiemseer Hell	0,2 lt.	€ 2,80
	0,3 lt.	€ 3,50
	0,5 lt.	€ 4,50
Chiemseer Radler	0,2 lt.	€ 2,80
	0,3 lt.	€ 3,50
	0,5 lt.	€ 4,50
Radler Naturtrüb	0,2 lt.	€ 2,90
	0,3 lt.	€ 3,70
	0,5 lt.	€ 4,80
Paulaner Weissbier	0,2 lt.	€ 2,90
	0,3 lt.	€ 3,70
	0,5 lt.	€ 4,80
Paulaner Weizen Cola	0,3 lt.	€ 4,20
	0,5 lt.	€ 5,00
Paulaner Weizen Bull	0,3 lt.	€ 4,20
	0,5 lt.	€ 5,00

Flaschenbiere

Warsteiner Herb alkoholfrei	Fl. 0,33 lt.	€ 3,70
Hacker Pschorr Hell	Fl. 0,33 lt.	€ 3,70
Augustiner Hell	Fl. 0,5 lt.	€ 4,90
Paulaner Weissbier Dunkel	Fl. 0,5 lt.	€ 4,80
Paulaner Weissbier alkoholfrei	Fl. 0,5 lt.	€ 4,80



Aperitif & Prickelndes

Campari Orange	4 cl	€ 5,90
Campari Soda	4 cl	€ 5,90
Martini Bianco	4 cl	€ 5,50
Aperol Soda		€ 4,90
Aperol Spritz <i>Weiß sauer mit einem Schuss Aperol</i>		€ 5,50
Veneziano <i>Prosecco / Soda / Aperol</i>		€ 6,50
Hugo <i>Prosecco / Holler / Soda</i>		€ 6,50
Lillet Wildberry		€ 6,70
Prosecco	Glas 0,1 lt.	€ 3,80
Prosecco Fruchtsaft / Bull	Longdrink	€ 4,30
Prosecco DOC Treviso <i>Vigna del Sole</i>	0,75 lt.	€ 26,00

Weißweine

Weiß sauer	1/4 lt.	€ 3,50
Weiß süß	1/4 lt.	€ 3,70

Rotweine

Rot sauer	1/4 lt.	€ 3,50
Rot süß	1/4 lt.	€ 3,70



Weißweine

Grauburgunder 1/4 lt. € 4,50
 Weingut Muster Poschgan, Südsteiermark 0,75 lt. € 27,00

Erst mineralisch, dann feinfruchtiger Beginn mit einem Hauch Mandel in der Nase. Durch die gut gedeckte Säure dürfen am Gaumen Kräuter ebenso wie frische Pilze zutage treten. Diese wunderbare Harmonie hält im Abgang lange an.

Due Tempi Bianco Garda DOC 1/4 lt. € 4,50
 Weingut Colonna Ducale, Lombardei 0,75 lt. € 27,00

Strohgelbe Farbe, in der Nase deutliche Anklänge an weiße Blüten. Am Gaumen mäßig intensiv, mit einer hervorragenden Beständigkeit und einem Abgang, der die Geruchsempfindungen unterstreicht. Ein edler Weißwein in jeder Hinsicht.

Infinitum Chardonnay 1/4 lt. € 4,50
 Weingut De Angeli Musti Nobilis, Venetien 0,75 lt. € 27,00

Strohgelbe Farbe, frisches Bouquet mit blumigen Noten. Am Gaumen ist er sauber und frisch mit typisch mineralischem Geschmack. Ideal als Aperitif und zu allen Fischgerichten.

Grüner Veltliner Ried Himmelreich 1/4 lt. € 4,50
 Weingut Kölbl, Weinviertel 0,75 lt. € 27,00

Mitte Oktober gelesen, schonend gepresst und kühl im Edelstahltank vergoren, anschließend 2 Monate auf der Vollhefe. Strahlendes Gelb, würziger Veltlinerduft, gelbe Apfelfrucht mit feinen Tropenfruchtnoten. Am Gaumen trocken, ausdrucksvoll, fein mineralisch. Perfekt zu österreichischer Küche, Schweinsbraten, Wiener Schnitzel, Jause und Hartkäse.

Roséwein

Rosé Ried Vorderseiber 1/4 lt. € 4,90
 Weingut Zottl, Wachau 0,75 lt. € 29,00

Klares helles Granatrosa mit violetten Reflexen, in der Nase roter Beerencocktail wie Erdbeeren und leichte Kirschanklänge. Am Gaumen deutliche Erdbeernoten, eine dezente Würze und Zitrusnoten. Gute eingebundene Säure, perfekter Terrassenwein.

Rotweine

Cuvée Carnuntum DAC

Weingut A. Muhr, Carnuntum

1/4 lt. € 4,50
0,75 lt. € 27,00

Cuvée aus 60 % Zweigelt und 40 % Blaufränkisch. Reife, saftige, klare Frucht, sehr feines Tannin und etwas Säurebiss, nachhaltig, mittlere Kraft und feine Würze, kräuterige Nuancen, mineralische Anklänge, eleganter Stil, sehr guter, saftiger und feinwürziger Abgang mit ätherischen Spuren.

Blafränkisch Mittelburgenland DAC

Weingut Weinhäusel, Mittelburgenland

1/4 lt. € 4,90
0,75 lt. € 29,00

Dunkles Rubinrot, zurückhaltend fein – dunkles Beerenaroma, saftige Textur, typische „Blafränkisch-Würze“, im Abgang sehr harmonisch, mit gutem Potenzial für die nächsten Jahre.

Primitivo IGP Puglia

Weingut La Mia Italia, Apulien

1/4 lt. € 4,90
0,75 lt. € 29,00

Tiefes Rubinrot; rote Früchte, gefolgt von würzigen Noten nach Tabak, vollmundig, rund, warm, ausgezeichnet eingebundene Tannine, langanhaltend.

Rioja Crianza

Weingut Campo Aldea, Spanien Rioja

1/4 lt. € 4,90
0,75 lt. € 29,00

Ein Rotwein aus der Region Rioja in Spanien. Er wird hauptsächlich aus der Rebsorte Tempranillo hergestellt. Der Crianza zeichnet sich durch ein kräftiges Profil mit einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Tanninen aus. Der Wein wird temperaturkontrolliert inahltanks vergoren und lagert 12 Monate in Eichenfässern, bevor er abgefüllt wird. Er ist sowohl zum sofortigen Genuss als auch zur Lagerung geeignet.

Südtiroler Lagrein

Weingut Muri-Gries, Südtirol

1/4 lt. € 5,30
0,75 lt. € 35,00

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Veilchen, reife Zwetschen, Schokolade und Gewürznelken. Am Gaumen elegant, samtig, mit feinen Bittermandeltönen und weichen Tanninen. Vergoren im Edelstahl, ausgebaut im großen Holzfass für mindestens 6 Monate.

Whiskey

Jim Beam	4 cl	€ 4,80
Jack Daniel's	4 cl	€ 5,80
Chivas Regal Scotch 12 years	4 cl	€ 7,80

Vodka

Absolut	4 cl	€ 4,80
Grey Goose	4 cl	€ 6,80
Belvedere	4 cl	€ 6,80

Gin

Bombay Original	4 cl	€ 4,80
Hendrick's	4 cl	€ 5,80
Monkey 47	4 cl	€ 6,80

Edelbrände

Williams Edelbrennerei Kostenzer	2 cl	€ 3,50
Obstler Edelbrennerei Kostenzer	2 cl	€ 3,50
Marille Edelbrennerei Kostenzer	2 cl	€ 3,50

Shots

Frangelico	2 cl	€ 3,50
Amaretto	2 cl	€ 3,50
Baileys	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Flügerl	2 cl	€ 3,50
Berliner Luft	2 cl	€ 3,50
Jägermeister mini	2 cl	€ 3,50
Badel Sljivovica	2 cl	€ 3,50
Badel Pelinkovac	2 cl	€ 3,50

Fillers

Coca Cola	0,33 lt.	€ 3,50
Red Bull	0,25 lt.	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon	0,2 lt.	€ 3,50
Schweppes Dry Tonic	0,2 lt.	€ 3,50
Schweppes Ginger Beer	0,2 lt.	€ 3,50

