



ZUM EAGLE

GOLFBISTRO BRAND



EAGLES FAVORITEN

Eagle

Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Soda

4,50

Preiselpeter

Wildpreiselbeersirup, Bitter Lemon,
Prosecco, Orange

5,10

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

5,10

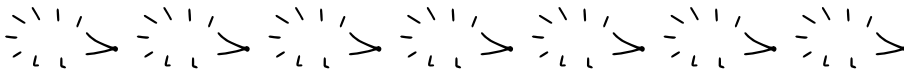
Hugo

Hausgemachter Holunderblütensirup,
Prosecco, Limette, Soda, Minze

4,90

Prosecco Piccolo

7,50



Eagle Burger

Angusrind 180g, Ei, Speck, Tomate, Zwiebel, Gurke,
Essiggurke, Bergkäse, Brioche, Löffelpommes

15,90

Clubsandwich

Hühnerbrust, Ei, Salat, Speck, Tomaten, Grillsauce,
Parmesan, Salatgarnitur

13,90

Eagles Chickeria

Bunt gemischte Blattsalate, mariniertes Gemüse,
Hähnchenbrust in Kürbiskernpanade gebacken

13,90



EAGLES KÜCHE

Vorweg oder nebenbei

Kleiner gemischter Salat

Bunt gemischte Marktsalate mit Hausdressing 5,20

Bunter sommerlicher Salatteller

Gemischte Salate, Speckstreifen, Schwarzbrotchip, Hausdressing, Brot 9,50

Insalata Burrata

Marinierter Eisbergsalat, Prosciutto, Burrata, geschmolzene Tomaten, Himbeer-Dressing, Pinienkerne, Brot 10,80

Hausgemachtes Sülzle von der Schweinestelze

Marinierter Vogersalat, Kürbiskernöl, Balsamico Essig, Rote Zwiebel, Brot 10,50

Eagles Schmankerlplatte

Prosciutto, Kaminwurz, Bergkäse, Rucola, Parmesan, Essiggemüse, Schwarzbrot 12,50

Eagles Wurstsalat

Extrawurst, Paprika, Essiggurke, Cherrytomate, Zwiebel, Senfmarinade oder Lumpensalat mit Emmentaler Käse 12,00
13,00

Schinken-Käse-Toast

mit Salatbouquet 9,20

Aus dem Suppentopf

Klares Rindssüppchen

mit Flädle 4,80

Tomaten-Mango Süppchen

mit Chiliöl Brotcroutons 4,80



EAGLES KÜCHE

Das geht immer

Wienerschnitzel

vom Kalb, Pommes frites, Preiselbeeren	21,50
vom Schwein, Pommes frites, Preiselbeeren	17,50

Zander gebraten

Gnocchi, Mediterranes Gemüse, Zitronen-Weißweinschaum	20,80
---	-------

Hausgemachte Pasta Casarecce

Arrabbiata mit Gemüsewürfel, Parmesan	13,90
oder Aglio et Olio, Kräuter, Parmesan	12,90

Vorarlberger Käsknöpfle

Röstzwiebeln, kleiner gemischter Salat	13,90
--	-------

Eagles Currywurst

Kalbsbratwurst, hausgemachte Currysauce, Pommes frites	10,50
--	-------

Gedeck pro Person 2,50

Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

Bei der Zubereitung achten wir besonders auf gewissenhafte Verarbeitung, schonende Garverfahren, gesunde und vollwertige Zutaten, sowie für ausgewogene Gerichte.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.



EAGLES SÜSSES

Das Süße kommt zum Schluss

Mousse von der dunklen Schokolade

marinierte Beeren, Minze

6,80

Lavendel-Zitronen Creme Brûlée

marinierte Beeren

6,80

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Sahne

4,90

mit Vanillesauce

5,50

mit Vanilleeis

5,50

Eine kühle Erfrischung

Gemischtes Eis

Drei cremige Eissorten

3,70

mit Sahne

4,50

Eiskaffee gerührt

Vanilleeis mit Kaffee cremig gerührt, Sahne

6,20

Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne, Mandelsplitter

6,20

Heiße Liebe

Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne

6,50

Eagles Joghurteisbecher

Naturjoghurt, marinierte Erdbeeren, Erdbeereis, Joghurteis, Sahne

7,20

Eissorten: Schoko, Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Joghurt, Zitronensorbet



EAGLES GETRÄNKE

Durstlöscher

Vöslauer Mineralwasser laut oder leise	0,33l	2,90	0,75l	5,20
Brandner Quellwasser			1,00l	2,00
San Bitter pur auf Eis			0,20l	3,20
mit Soda oder Orange, Eis				3,50
Apfelsaft gespritzt			0,50l	3,90
Almdudler			0,33l	3,10
Eistee Zitrone oder Pfirsich			0,33l	3,10
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water			0,20l	3,10
Diezано Orange, Zitrone, Cola, Cola-Mix	0,25l	2,90	0,50l	4,10
Coca Cola Zero			0,33l	3,10

Säfte für neue Kräfte

Johannisbeere, Mango, Orange			0,20l	3,00
Alle Säfte gespritzt			0,50l	3,90

Heißes

Kaffee				2,90
Espresso				2,90
Doppelter Espresso				3,80
Cappuccino				3,30
Latte Macchiato				3,50
Heiße Schokolade mit Milch, Sahne				3,50
Teemanufaktur Althaus , verschiedene Sorten				2,90
Fragen Sie nach unsrem Teesortiment.				

Fohrenburger Bier

Pfiff			0,20l	2,60
Bier	0,30l	3,10	0,50l	4,10
Radler süß oder sauer gespritzt	0,30l	3,10	0,50l	4,10
Alkoholfreies Bier			0,33l	3,10
Weizen	0,30l	3,30	0,50l	4,40
Alkoholfreies Weizen			0,50l	4,40



EAGLES WEINE

Aperitif

Campari pur auf Eis			4cl	4,90
mit Soda oder Orange			4cl	5,90
Martini Bianco			4cl	4,90
Prosecco			1dl	3,90

Weißweine

Der Sommerfrische (GV,MTh) – Winzer Krems, Kremstal Intensives Fruchtbukett nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren, am Gaumen erstaunlich beschwingt, leichtfüßig, kernig-pikant mit fruchtigem Säure-Finish	0,75l	25,00	1/8l	4,30
Pinot Grigio – Kellerei Kaltern, Südtirol Fruchtbetont nach Ananas, Banane und reifer Birne, füllig und mit Schmelz, saftig, mit reifen Früchten im Nachhall	0,75l	26,00	1/8l	4,40
Gelber Muskateller – Weingut Netzl, Carnuntum Aromatisches Muskatbukett, zarte Holunderblüte in der Nase, pikante Würze erinnernd an Melisse und Thymian, am Gaumen lebendig und frisch, Anklänge von Limette, trocken	0,75l	26,00	1/8l	4,40
Gespritzt süß/sauer			1/4l	3,00

Rotweine

Kalmuck Pink (ZW, CS) – Weingut Mauritiushof-Gritsch, Wachau Sattes kraftvoll leuchtendes Rosa, in der Nase ein feiner präziser Duft nach Walderdbeeren und Ribisel	0,75l	26,00	1/8l	4,40
Small Hill Red (SL, PN, ME) – Weingut Hillinger, Neusiedlersee Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und zart im Hintergrund an Schokolade; am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und harmonisch	0,75l	28,00	1/8l	4,70
Zweigelt DAC – Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee Feine Röstaromen, Kirsche, saftig, elegant, frisch und fruchtig, feine, runde Tannine	0,75l	27,00	1/8l	4,50
Governo all' Uso Toscano (SG) – Tenute Poggiocaro, Toscana Aromen von roten Früchten, ansprechende Gewürznoten, geschmeidige Tannine, herrliche Rundheit und frisches, wunderbar langes Finale	0,75l	25,00	1/8l	4,20
Gespritzt süß/sauer			1/4l	3,00