



*"Man soll dem **Leib** etwas Gutes bieten,
damit die **Seele** Lust hat, darin zu wohnen."*

Winston Churchill

*Ein herzliches Grüß Gott im alpenländischen Außenposten des guten Geschmacks
wünschen Sissi & Franz.*

*Wir freuen uns, dass Du den Weg in unsere kleine, aber feine Gaststätte
gefunden hast. Gerne und mit Vergnügen sind wir von Dienstag bis Sonntag
für Dich da und das zu erfrischendem Salzburger Stiegl Bier, österreichischen
Kaffeehaus-Klassikern, Köstlichkeiten aus deutschen und österreichischen
Töpfen oder auch nur so, um ein Glas burgenländischen Wein oder ein frisch
gezapftes König Pilsener zu genießen!*

Wir wünschen Dir einen schönen Aufenthalt mit und bei uns!

Sissi & Franz samt Team

Unsere Öffnungszeiten:

<i>Sonntag, Montag</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Dienstag bis Samstag</i>	<i>17:00 Uhr bis 22:00 Uhr</i>
<i>Freitag, Samstag</i>	<i>auch mal etwas länger</i>

Wichtiger Hinweis:

***Auf Grund der Corona-Pandemie und der damit verbundenen Einschränkungen
sind wir gezwungen die Öffnungszeiten der tagesbedingten Situation
anzupassen - wir bitten um Verständnis und um Entschuldigung!***

Küchenzeiten:

*Unser Küchenteam steht Euch während der Öffnungszeiten bis 21:00 Uhr zur
Verfügung, danach haben die Zimmerstund.*




Ein wenig deutsch, ein wenig Pott, ein wenig ...

	Brotkorb mit Kräuterdip, Butter	€ 4,50
	Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	€ 5,50
	Bunter Salatteller - gemischte Blattsalate, Möhrenstreifen, Gurke und Tomaten in Hausdressing dazu gemischte Brotauswahl und Kräuterdip	€ 8,90
	mit griechischem Käse	€ 10,90
	mit gebackenem griechischem Käse	€ 12,90
	mit gegrillter Pute	€ 13,90
	Omas hausgemachte Reibekuchen (3 Stück) mit Apfelmus	€ 9,50
	mit Räucherlachs und Schmand	€ 13,50
	Ullis Gedächtnisteller - bunter Salat im Hausdressing, dazu Pommes frites und Spiegelei	€ 12,80
	Flammkuchen	
	Elsässer Art - frischer Lauch und Speck	€ 9,90
	Grüner Garten - Rucola und Kirschtomaten	€ 9,90
	Mediterran - Serrano, Kirschtomaten, Rucola, Olivenöl	€ 12,90
	Der Franzose - frische Feige, Ziegenkäse, Rucola und Honig	€ 12,90
	Skandinavisch - Kirschtomaten, Rucola und Räucherlachs	€ 12,90
	Darf nicht fehlen	
	Currywurst (Surmanns Bratwurst)	mit Pommes frites € 8,50
		mit Süßkartoffel fries € 9,50
	Currywurst „mit ganz ohne Fleisch“	mit Pommes frites € 9,50
		mit Süßkartoffel fries € 10,50
	Majo, Ketchup, Chili-Dip oder Trüffelmayonnaise	€ 0,80

Die *Formel* der österreichischen Küche ist
einfach: *Schnitzel* mal *Tafelspitz*
geteilt durch *Kaiserschmarr'n*



<i>klassische Frittatensuppe mit frischem Schnittlauch</i>	€ 5,80
<i>Salzburger Brettljause mit Bauernspeck, Kaminwurz'n, Blutwurst, Bergkäs', Grammelschmalz, Tomaten, frisch gerissenem Kren, Butter und einem Körberl Brot</i>	€ 15,50
<i>Carpaccio vom Tafelspitz an Himbeer-Vinaigrette mit roten Zwiebeln, frischem Kren und marinierten Wildkräutersalat dazu ein Körberl Brot</i>	€ 14,80
 <i>Tiroler Kasspatzl'n mit würzigem Bergkäse und gerösteten Zwiebeln, dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat in unserem Hausdressing</i>	€ 10,90
<i>Steirischer Backhendlsalat - saftiges Hähnchenfleisch gebacken, auf Vogersalat in Kräuter Vinaigrette mit steirischem Kernöl parfümiert</i>	€ 15,80
<i>Wiener Tafelspitz so wie der Kaiser ihn liebte, serviert im Emaille Topf mit reichlich Rindsuppe, Wurzelgemüse, gekochten Erdäpfeln und Schnittlauchsoße</i>	€ 19,50
<i>Kleines Gulasch mit zwei Semmelknödel</i>	€ 13,50
<i>Wiener Fiaker-Gulasch mit Gurkerl, Würstl und Spiegelei dazu servieren wir zwei Semmelknödel</i>	€ 16,90
<i>Franz-Josephs Kaiserschnitzel von Bauer Korte's Jungschwein dazu Erdäpfel-Gurkensalat</i>	€ 17,80
<i>Wienerschnitzel vom Eifelrind (Kalbfleisch) an lauwarmen Erdäpfel-Gurkensalat</i>	€ 24,90

Süßes aus Österreich ist eine Sünde wert!

So einfach, so schlicht und durchaus aristokratisch - Klassiker aus der österreichischen Mehlspeisküche. Macht satt und glücklich!



4 Stk. Wachauer Marillenknödel mit Zuckerbrösel, zerlassener Butter und Staubzucker € 9,90



4 Stk. Mozartknödel mit cremiger Nougatfüllung in Zuckerbrösel dazu zerlassene Butter und Staubzucker € 9,90



Wiener Kaiserschmarr'n mit Rosinen dazu Zwetschgenröster € 9,90

„Auf Nachfrage und sehnsüchtigen 20 Minuten Wartezeit!“

Sissi's Käseplatte - gemischte Käse und Rohmilch Käse dazu Trauben, Feigensenf, Walnüsse, Landbutter und ein Körberl Brot € 9,90

Für unsere „Kleinen Gäste“ gibt es „fast“ alles halb so groß und zum halben Preis!


Unsere Fleisch- und Wurstprodukte beziehen wir von der Fleischerei Surmann in Osterfeld.

Mit viel Liebe zum Beruf und handwerklichem Können, zeugt dieser Familienbetrieb, seit 1870 für erstklassige Qualität.

Schweinefleisch von Bauer Kortes 5-Sterne-Hof und Premium Rindfleisch vom Eifelrind sind die Grundlage unserer deutsch-österreichischen Küche und werden unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht.

Allergene und Zusatzstoffe

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bekommst Du von uns.

Alle Vegetarischen Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet!

Noch Fragen, bitte sprich uns an - wir sind für Dich da!

Alles ist vergänglich nur der

Durst bleibt lebenslänglich!

<i>Stiegl Goldbräu</i>	<i>Damen-Pfiff</i>	<i>0,125 l</i>	<i>€ 1,90</i>
	<i>Seid´l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,30</i>
	<i>Krügerl</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,30</i>
	<i>Stiegl g´spritzt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>König Pilsener</i>		<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,80</i>
		<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Bolten Alt</i>		<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Alster/Radler</i>		<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,80</i>
		<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>		<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,50</i>

*... ohne Alkohol und ohne Probleme mit
dem Kiberer!*

<i>König Pilsener - alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>König Pilsener Radler - alkoholfrei</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,80</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Benediktiner Weißbier - alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Tut Gut Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,20</i>

Almdudler, Schiwasser & Co

<i>Gerolsteiner Mineralwasser medium / still</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser medium / still</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Afri cola</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Afri cola - ohne Zucker</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bluna Orange oder Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Schiwasser - Himbeer-Zitrone</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,50</i>

Franz Josef Rauch Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft klar, Aprikose, Birne, Cranberry, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,00</i>
---	--------------	---------------

Sissi´s Fruchtschorlen

<i>Alle Fruchtsäfte bekommst Du auch gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,50</i>
--	--------------	---------------

<i>Rauch Eistee - Echter Tee - echt gebrüht - Wasser aus den Alpen</i>		
<i>Zitrone, Granatapfel oder Pfirsich</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,70</i>

Thomas Henry

<i>Ginger Ale, Tonic Water oder Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,10</i>
--	--------------	---------------

„Es hat so schön geprickelt in meinem Bauchnabel!“

<i>Geldermann Sekt Gran C. Blanche</i>	0,1 l	€ 4,00
	0,75 l	€ 23,00
<i>Taittinger Brut Réserve - Champagne</i>	0,75 l	€ 114,50
<i>Aperol Spritz, Hugo oder Erdbeerlime Spritz</i>	0,2 l	€ 6,50

Uhudler der Wein des Südburgenlandes

UHUDLEREI
MIRTH

<i>Uhudler Frizze rot 2019</i>	0,1 l	€ 3,50
	0,7 l	€ 19,50

Kurze Schaumbildung, helles Zinnoberrot, intensives Bukett nach Walderdbeeren; vollmundiges Mousseux, feine Perlage, knackige Säure, Zitronensorbet mit Waldbeeren, erfrischend und süffig, toller Aperitif!

Lange Zeit galt der Uhudler als verboten. Wie seine bewegte Geschichte zeigt, haben die dramatischen Ereignisse den besonderen Ruf des Weines geprägt. Jetzt aber hat das Land Burgenland folgende Uhudlersorten in die Weinbauverordnung aufgenommen:

*Isabella, Concord Ripatella, Japaner, Campell Early, Clinton - Rote Trauben.
Elvira, Isabella, Delaware, Noah und Ferdinand de Lesseps - Weiße Trauben.*

Das Bukett des Uhudlers ist äußerst intensiv und erinnert an Waldbeeren und Schwarze Ribiseln (Johannisbeeren), der charakteristische Geschmack wird „Fox-Ton“ bezeichnet. Oft präsentieren sich die Uhudlerweine sehr säurebetont.

Die Heimat des Uhudlers ist das Südburgenland, hier herrscht illyrisches Klima, das milder und weniger heiß ist, als im restlichen Bundesland.

Der Uhudler wird nur in einem kleinen Gebiet - in den Bezirken Jennersdorf und Güssing angebaut. Hauptanbauggebiet sind die Gemeinden Heiligenbrunn und Eltendorf. Das Anbauggebiet umfasst insgesamt nur rund 38 ha.

www.uhudlerei-mirth.at

Weißweine

<i>Weißer Gspritzter</i>	0,2 l	€ 3,50
<i>Grüner Veltliner - Eastside Alps - Burgenland</i>	0,2 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 20,50
<i>Cipriaoi die Venezia - Pinot Grigio - Veneto</i>	0,2 l	€ 4,20
	0,75 l	€ 17,00
<i>Diehl - Eins zu Eins - Grauburgunder - Pfalz</i>	0,2 l	€ 5,80
	0,75 l	€ 25,00

Rotweine

<i>Zweigelt - Eastside Alps - Burgenland</i>	0,2 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 20,50
<i>Terre de Montelusa - Altopiano Primitivo - Apulien</i>	0,2 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 20,50
<i>Conde Valdemar - Rioja - Spanien</i>	0,2 l	€ 5,30
	0,75 l	€ 22,50
<i>Dada - Bonarda - Argentinien</i>	0,2 l	€ 5,80
	0,75 l	€ 25,00

Rosé

<i>Du Cochonnet - Pay d'Oc-Grenache - Frankreich</i>	0,2 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 20,50

Gerne machen wir Dir einen Halben (0,1 l) zum Halben Preis!

Erber - Brixen im Thale



Edelbrände und Obstler

<i>Brixentaler Haselnuss Schnaps - 32%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Tiroler Himbeer Geist - 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Marillen Brand - Tiroler Schnaps - 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Williamsbirnen - Tiroler Schnaps - 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Tiroler Enzian - 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Tiroler Zirbener - 30 %</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>

Weingut A Diehl



<i>Birnenbrand - Williams Christ Birne</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Aprikosenbrand</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Mirabellen Brand</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80 €</i>

Julius Meinl's
Kaffeehaus-Klassiker



<i>kleiner Schwarzer</i>	€ 2,30
<i>großer Schwarzer</i>	€ 4,20
<i>kleiner Brauner - Schwarzer mit Kaffeeobers separat</i>	€ 2,80
<i>großer Brauner - wie der kleine nur halt groß</i>	€ 4,80
<i>Einspänner - Mokka mit Schlagobers in Glas serviert</i>	€ 4,80
<i>Wiener Melange - klassisch mit Milchschaum</i>	€ 3,30
<i>Franziskaner - anstatt Milchschaum, Schlagobers</i>	€ 3,30
<i>Verlängerter - ein großer Brauner mit Wasser verlängert</i>	€ 4,20
<i>Mokka „gespritzt“ - dazu Cognac oder Whiskey</i>	€ 6,00
<i>Fiaker - großer Mokka mit Rum, Schlagobers und Kirsche</i>	€ 6,50
<i>Ronnefeldt Tee - frag uns wir haben eine große Auswahl</i>	€ 3,10
<i>Frischer Ingwer Tee mit Honig</i>	€ 3,90
<i>Frischer Minztee mit Honig</i>	€ 3,90
<i>Frischer Ingwer Tee mit Minze</i>	€ 3,90

Sehr gern nehmen wir *D*eine *A*nregungen auch persönlich am Telefon oder per Mail unter info@sissiundfranz.ruhr entgegen:

*R*eservierungen unter:

Telefon: 0208 / 299 388 00

www.sissiundfranz.ruhr

*W*ir sind für *D*ich da.

Und bei besonderen Anlässen besonders gern. Was auch immer Du zu feiern hast, Geburtstage, Konferenzen - oder das Leben: Wir freuen uns darauf, ein außergewöhnliches Ereignis für Dich ebenso einzigartig zu begleiten und Deinen schönen Tag noch schöner zu machen!

Österreichisch für *D*eutsche:

<i>Frittaten</i>	- in feine Streifen geschnittene Pfannkuchen
<i>Kasspatzl'n</i>	- Spätzle mit österreichischem Bergkäse und etwas Sahne
<i>Tafelspitz</i>	- gekochtes Rindfleisch aus der Rinderkeule
<i>Vogelssalat</i>	- Feldsalat
<i>Kren</i>	- Meerrettich
<i>Erdäpfel</i>	- Kartoffel
<i>Marillenmarmelade</i>	- Aprikosenmarmelade
<i>Zwetschgenröster</i>	- Pflaumengrütze
<i>Schlagobers</i>	- geschlagene Sahne
<i>Staubzucker</i>	- Puderzucker
<i>Kiberer</i>	- Polizist