

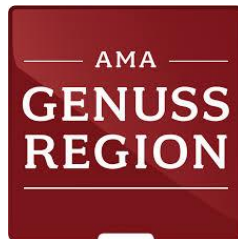


Herzlich Willkommen

in unserem Restaurant.

Lasst euch kulinarisch verwöhnen.

Regionale und internationale Gerichte werden euren Gaumen erfreuen.



Wir sind Mitglied der Slow Food Gemeinschaft

Welcome

to our restaurant.

Let yourself be spoiled with culinary delights.

Regional and international dishes will delight your taste buds.

**Familie Hubmann und das nawu..nderbare Team
wünscht einen guten Appetit!**

Thank you for staying with us and enjoy your meal!

Aus der nawu Suppenküche SOUPS



Rindssuppe mit Frittaten	€ 4,70.-
<i>Beef soup with pancake stripes</i>	
Rindssuppe mit Leberknödel	€ 5,10.-
<i>Beef soup with liver dumplings</i>	
Rindssuppe mit Grießnockerl	€ 4,90.-
<i>Beef soup with semolina dumplings</i>	
Suppentopf mit Frittaten, Leberknödel und Grießnockerl	€ 6,90.-
<i>Soup pot with pancake stripes, liver dumplings and semolina dumplings</i>	
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	€ 5,20.-
<i>Garlic cream soup with croutons</i>	
Wildkräutercremesuppe mit Schwarzbrotcroitons	€ 5,90.-
<i>Cream of wild herb soup with black bread croissants</i>	

nawu 's Spezialitäten SPECIALS



Steak Toast	€ 14,40.-
<i>steak toast</i>	
Schweinsrückensteaks vom Rost mit Kräuterbutter, Speckscheiben, Weißbrot mit Cocktailsauce auf gemischtem Salatbeet	
<i>Grilled pork loin steaks with herb butter, bacon slices, white bread with cocktail sauce and mixed salad</i>	
Ofenkartoffel	€ 12,50.-
<i>baked potato</i>	
auf buntem Grillgemüse mit Schnittlauch-Sauerrahm Dip und Salatgarnitur	
<i>grilled vegetables with chive sour cream dip and salad garnish</i>	
Riesengarnelen	€ 19,90.-
<i>king prawns</i>	
vom Grill in Knoblauchbutter mit Ofenkartoffel auf Blattsalaten und Sauerrahm Dip	
<i>grilled, garlic butter, baked potato, mixed salad and sour cream dip</i>	

nawu`s knackfrische Salate von „Hof Kunz“

SALADS

Gemischte knackige Blattsalate

mixed leaf salads

Kirschtomaten, Karottenstreifen, Gurke, Gailtaler Gemüsechips € 5,70,-
cherry tomatoes, carrot strips, cucumber, „Gailtal“ vegetable chips

Fitnesssteller..... € 13,50.-

fitness plate

Gegrillte Streifen von der Hühnerbrust auf knackigen Salaten der Saison mit Kräuter
Vinaigrette

Grilled strips of chicken breast on crispy seasonal salad with herb vinaigrette

Backhendlsalat..... € 14,90.-

Fried chicken salad

Knusprige gebackene Hühnerstreifen in Kürbiskernpanade auf marinierten Blattsalaten
mit Kernöl

Crispy fried chicken strips in pumpkin seed breading on marinated mixed salad with seed oil

nawu's Haussalat..... € 17,90.-

nawu`s house salad

Zartrosa gegrillte Beiriedschnitte (Rind) mit Kräuterbutter und warmen
Kirschtomaten auf bunten Blattsalaten, Balsamico Dressing und gehobelten
Parmesanflocken

*Soft pink grilled roastbeef slices with herb butter, cherry tomatoes, mixed salad,
balsamic vinegar dressing and Parmesan shavings*

nawu`s Pastagerichte

PASTA



Spaghetti Bolognese € 13,30.-

mit geriebenem Parmesan

Spaghetti Bolognese with parmesan cheese

Spaghetti im Gailtaler Speckrahm mit Petersilie € 13,30.-

Spaghetti in „Gailtal“ bacon cream (Carbonara) with parsley

Spaghetti in feinem Wildkräuterrahm..... € 16,90.-

mit gegrillten Riesengarnelen

Spaghetti in wild herb cream with grilled king prawns

Gnocchi von der Gailtaler roten Rübe..... € 14,90.-

geschwenkt in Pfannengemüse und Olivenöl

Gnocchi from the Gailtal beetroot tossed, pan-fried vegetables, olive oil

nawu`s vegetarische Gaumenfreuden

vegetarian



Flaumige Spinat-Käseknödel	€ 12,90.-
in brauner Butter mit Cocktailtomaten	
<i>Fluffy spinach and cheese dumplings, brown butter, cocktail tomatoes</i>	
Falafelbällchen	€ 12,90.-
auf Wok Gemüse mit Sour Cream	
<i>Falafel balls, wok vegetables, sour cream</i>	
Dinkel-Teigtaschen	€ 14,90.-
mit Kärntner Kasnudel-Fülle an brauner Butter mit geschwenkten Kirschtomaten	
<i>Spelt dumplings filled with curd cheese, potatoes and mint with brown butter and cherry tomatoes</i>	
Falafel Burger	€ 16,90
knuspriger Burger Brötchen gefüllt mit g´schmackigen Falafellaibchen,	
serviert mit Gailtaler Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Sour Cream und	
leckeren Rösti Sticks	
<i>crispy burger buns filled with tasty falafels,</i>	
<i>served with Gailtal lettuce, tomatoes, cucumbers and sour cream &</i>	
<i>delicious rösti sticks</i>	
Gebackene Champignons	€ 13,50
mit Petersilerdäpfel und Salatgarnitur,	
serviert mit Preiselbeeren und Cocktailsauce	
<i>baked champignons, with parsley potatoes and salad garnish,</i>	
<i>served with cranberries and cocktail sauce</i>	
Gnocchi von der Süßkartoffel	€ 15,70
geschwenkt im feinem Jungzwiebelrahm bestreut mit Parmesanspänen	
<i>Sweet potato gnocchi</i>	
<i>tossed in fine young onion cream and sprinkled with parmesan shavings</i>	
Polentagnocchi	€ 14,70
auf Ratouillegemüse bestreut mit Gailtaler Sprossen	
<i>on ratouille vegetables sprinkled with Gailtal sprouts</i>	

Unsere Klassiker OUR CLASSICS



Knuspriges Schnitzel	€ 17,40.-
vom Schwein oder von der Hühnerbrust <i>Pork or chicken</i> mit Petersilkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren <i>crispy „Schnitzel“ with parsley potatoes or french fries with cranberry sauce</i>	
nawu's Grillteller	€ 20,90.-
<i>nawu's grill plate</i> mit Medaillons vom Rind, Schwein und Hühnerbrust auf geschwenktem Pfannengemüse mit Kartoffelspalten. Dazu servieren wir Speck, Würstchen, Kräuterbutter und Sour Cream <i>with medallions of beef, pork and chicken breast on pan-fried vegetables, with potato wedges, bacon, sausages, herb butter and sour cream</i>	
Gekochter Tafelspitz	€ 19,30.-
vom Almochsen auf Röstkartoffeln mit Wurzelgemüse und Krenrahmsauce <i>Boiled fillet of alpine ox on roasted potatoes with root vegetables and horseradish cream sauce</i>	
Zwiebelrostbraten	€ 21,90.-
<i>Roast beef with onions</i> Zart rosa gebratene Beiriedschnitte (Rind) in Zwiebel-Balsamicosauce mit Kartoffelpüree <i>Roast beef slices in onion balsamic sauce with mashed potatoes</i>	
Gschmackige Ripperl	€ 18,50.-
aus dem Backrohr auf Süßkartoffelspalten mit Sour Cream und Sweet Chili <i>Tasty ribs from the oven on sweet potato wedges with sour cream and sweet chili</i>	
Cordon Bleu vom Gailtaler Hausschwein	€ 18,40.-
Gefüllt mit Schinkenspeck und Käse, mit Pommes frites und Preiselbeeren <i>Cordon Bleu from Gailtal domestic pig ,filled with bacon and cheese, with French fries And cranberries</i>	
Rindsgulasch vom Gailtaler Almochsen	€ 16,40.-
mit Serviettenschnitte und Essiggurkerl <i>Tasty beef goulash from Gailtaler ox</i>	
Rumpsteak vom Almochsen	€ 28,50.-
an Pfefferrahmsauce mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Grillgemüse <i>Rump steak from ox with pepper cream sauce with herb butter, baked potatoes and grilled vegetables</i>	

nawu`s Fischspezialitäten

FISH



Heimische Gebirgssaibling Filets..... € 19,90.-
an brauner Butter mit cremigen Polentanockerl und geschwenktem Pfannengemüse
*Local mountain char fillets on brown butter with
Creamy, polenta dumplings and fried vegetables*

Riesengarnelen vom Grill..... € 19,90.-
mit Knoblauch-Olivenöl und **knusprigem Toast** auf Röstgemüse mit Sweet Chili Dip
*Grilled king prawns with garlic-olive oil and crispy toast on roasted vegetables with sweet
chili dip*

Aus dem nawu Pizzaofen

PIZZA



Pizza Margherita..... € 12,40.-
Tomatensauce, Käse, Oregano
Pizza Margherita, tomato sauce, cheese, oregano

Pizza Salami..... € 12,80.-
Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano
Salami, tomato sauce, cheese, oregano

nawu's Hauspizza..... € 14,40.-
nawu's house pizza
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Gailtaler Schinkenspeck, Pfefferoni
Tomato sauce, cheese, ham, salami, „Gailtal bacon“, pepperoni



Darf es etwas Süßes sein? SOMETHING SWEET?

Nutellapalatschinken mit Schlagobers.....	€ 5,20.-
<i>Nutella pancakes with whipped cream</i>	
Marillenpalatschinken	€ 4,20.-
<i>Pancakes filled with apricot jam</i>	
Schokoküchlein	€ 6,90.-
mit flüssigem Kern, Zitronensorbet und Cookie Crumbles <i>Chocolate cake with a liquid core, lemon sorbet and cookie crumbles</i>	
Crème Brûlée	€ 6,90.-
mit Apfelragout <i>Crème Brûlée with apple ragout</i>	
Kaiserschmarrn	€ 7,90.-
mit Vanilleeis <i>„Kaiserschmarrn“ with vanilla ice cream</i>	

Für unsere kleinsten Gäste FOR OUR LITTLE GUESTS



Knuspriges Schnitzel	€ 10,50.-
mit Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Petersilkkartoffeln, Püree, Kartoffelgesichter <i>Crispy „Schnitzel“ with side dish of your choice: French fries, parsley potatoes, puree, potato faces</i>	
Spaghetti Bolognese	€ 9,50.-
Geschnetzeltes von der Hühnerbrust	€ 9,90.-
in feiner Sauce mit Spätzle <i>Sliced chicken breast in a fine sauce with spaetzle</i>	
Gebackene Hühnernuggets oder Fischstäbchen	€ 9,40.-
mit Pommes Frites <i>Baked chicken nuggets or fish fingers with french fries</i>	
Pommes Frites	€ 5,90.-
mit Ketchup <i>French fries with ketchup</i>	
Grillgemüse	€ 3,90.-
<i>Grilled vegetables</i>	

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren geschulten MitarbeiterInnen! (gem. §3 Abs. 2 Allergeninformations VO, BGBl. II Nr. 175/2014)

Weinkarte

BOTTLED WINE



Rotwein RED WINE

Zweigelt QW.....	0,75l € 27,00
Weingut Epp, Weinviertel	
Refugium (Zweigelt, Merlot).....	0,75l € 37,00
Weingut Leo Aumann, Thermenregion	
Nipozzano Chianti Rufina DOCG.....	0,75l € 41,00
Weingut Frescobaldi, Toskana	

Roséwein ROSÉ WINE

Rosé Classic.....	0,75l € 25,00
Weingut Schmölzer, Südsteiermark	

Weißwein WHITE WINE

Pinot Blanc.....	0,75l € 27,00
Weingut Epp, Weinviertel	
Welschriesling QW.....	0,75l € 29,00
Weingut Epp, Weinviertel	
Weissburgunder QW.....	0,75l € 29,00
Weingut Epp, Weinviertel	
Weissburgunder Classic QW.....	0,75l € 31,00
Weingut Schmölzer, Südsteiermark DAC	
Morillon QW.....	0,75l € 31,00
Weingut Schmölzer, Südsteiermark DAC,	
Gelber Muskateller Privat QW.....	0,75l € 31,00
Weingut Schmölzer, Südsteiermark DAC	
Appalina Chardonnay alkoholfrei	0,75l € 25,00
Grand Chais de France Group, Elsass	

Getränke

DRINKS



Alkoholfreie Getränke *Soft Drinks*

0,25l Limonaden <i>Lemonades/sodas</i>	€ 3,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	
0,5l Limonaden <i>Lemonades/sodas</i>	€ 5,90
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	
0,33l Cola Zero	€ 4,50
0,35l Almdudler	€ 4,60
0,33l Makava Bioeistee <i>organic ice tea</i>	€ 4,70
0,25l Fruchtsaft <i>juice</i>	€ 3,90
Mango, Ananas, Johannisbeere, Apfel, Marille, Orange	
<i>Mango, pineapple, currant, apple, apricot, orange</i>	
0,25l Fruchtsaft gespritzt <i>juice mixed with water</i>	€ 3,00
Mango, Ananas, Johannisbeere, Apfel, Marille, Orange	
<i>Mango, pineapple, currant, apple, apricot, pear</i>	
0,5l Fruchtsaft gespritzt <i>juice mixed with water</i>	€ 5,00
Mango, Ananas, Johannisbeere, Apfel, Marille, Orange	
<i>Mango, pineapple, currant, apple, apricot, pear</i>	
0,25l Soda Zitron <i>sparkling water with lemon</i>	€ 2,40
0,5l Soda Zitron <i>sparkling water with lemon</i>	€ 3,90
0,2l Schweppes Ginger Ale	€ 3,90
0,2l Schweppes Tonic Water	€ 3,90
0,2l Schweppes Russian Wild Berry	€ 3,90
0,2l Schweppes Bitter Lemon	€ 3,90
0,33l Mineralwasser prickelnd <i>mineral water</i>	€ 3,00
1l Bergquellwasser <i>tap water</i>	€ 1,00
0,5l Bergquellwasser <i>tap water</i>	€ 0,50
1l Sodawasser <i>sparkling water</i>	€ 5,50
0,5l Sodawasser <i>sparkling water</i>	€ 3,00
0,25l Sodawasser <i>sparkling water</i>	€ 1,80
0,5l Wasser / Soda mit Sirup <i>still/sparkling water with syrup</i>	€ 3,50
Himbeer, Holunder <i>rasperry, elderflower</i>	
0,25l Wasser / Soda mit Sirup <i>still/sparkling water with syrup</i>	€ 2,20
Himbeer, Holunder <i>rasperry, elderflower</i>	

Bier *beer*

0,5l Gösser Märzen vom Fass.....	€ 5,20
0,3l Gösser Märzen vom Fass.....	€ 4,20
0,5l Gösser Naturgold alkoholfrei <i>nonalcoholic</i>	€ 4,90
0,5l Radler	€ 5,20
0,3l Radler	€ 4,20
0,5l Edelweiss Hefe-Weizen	€ 5,50
0,5l Edelweiss Hefe-Weizen alkoholfrei <i>nonalcoholic</i>	€ 5,50
0,33l Loncium.....	€ 5,60

Wein offen *wine by the glass*

Grüner Veltliner	1/8l € 3,50.-	1/4l € 6,50.-	1/2l € 12,50
Landwein, trocken			
Zweigelt.....	1/8l € 3,50.-	1/4l € 6,50.-	1/2l € 12,50
Landwein, trocken			
Rosé Weingut Schmölzer	1/8l € 4,90.-	1/4l € 8,90.-	
Qualitätswein, trocken			
Wein gespritzt.....	1/4l € 3,70.-	1/2l € 6,90.-	
weiß/rot			
0,1l Prosecco Laura, pur oder mit Geschmack			€ 4,20

Aperitifs *aperitifs*

Aperol Veneziano.....	€ 6,20
Weißwein, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe	
<i>White wine, Aperol, sparkling water, orange slice</i>	
Aperol Spritz.....	€ 6,50
Prosecco, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe	
<i>Prosecco, Aperol, sparkling water, orange slice</i>	
Hugo	€ 6,20
Weißwein, Holundersirup, Sodawasser, Minze, Limetten	
<i>White wine, elderflower syrup, sparkling water, mint leaves, limes</i>	
Hugo Spritz.....	€ 6,40
Prosecco, Holundersirup, Sodawasser, Minze, Limetten	
<i>Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, mint leaves, limes</i>	
Vodka Mango Spritz	€ 6,70
Vodka, Mangosaft, Sodawasser	
<i>Vodka, mango juice, sparkling water</i>	
Lillet Wildberry	€ 6,40
Lillet, Russian Wildberry, Beeren	
<i>Lillet, russian wild berry, berrys</i>	

Kaffee *coffee*

Espresso.....	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,90
Verlängerter.....	€ 3,40
Cappuccino	€ 4,20
Latte Macchiato/Caffè Latte.....	€ 4,90
0,25l Milch <i>milk</i>	€ 2,60
Tee div. Sorten <i>tea diff. varieties</i>	€ 2,90
Kakao <i>cocoa</i>	€ 3,90

Digestifs

Schnaps klar.....	€ 3,20
Haselnuss, Himbeergeist, Marille, Williamsbirne, Obstler, Zirbe <i>hazelnut, raspberry, apricot, pear, fruit schnapps, pine</i>	
Averna/Fernet.....	2cl € 2,90..... 4cl € 5,50
Whisky.....	4cl € 5,90
Campari, 4 cl + Orangensaft.....	€ 7,90
Gin, 4 cl + Tonicwater.....	€ 8,90

Wir hoffen es hat euch bei uns gefallen.

Über deine positive Bewertung auf [google.com](https://www.google.com) sind wir begeistert.

Empfehl uns gern weiter, darüber würden wir uns sehr freuen.

Wir wünschen einen schönen Heimweg und hoffen auf euern nächsten Besuch.

Euer nawu...nderbares Team

