



Golfclub Frühling

Speisen & Getränke

Entspannt genießen –
gestärkt golfen!



Frühstück

Wiener Frühstück

ein Stück Gebäck mit Marmelade und Butter,
Kaffee, Tee oder Kakao € 5,20
A/C/G/H/P

Gebäck mit Butter € 2,20
A/C/G/H

eine Portion Marmelade oder Honig € 1,10

Spiegelei C Stk. € 1,50

Ei im Glas C Stk. € 1,50

Ham & Eggs oder Bacon & Eggs

(mit 2 Stück Eiern) € 5,10
C/L/O

Käseteller

G/I/L € 4,20

Ofenfrisches Gebäck

Kaisersemmel, Salzstangerl, Kornspitz oder Weckerl Stk. € 1,50
A/C/E/F/L

Suppen

Klare Rindssuppe

mit Frittaten € 2,90
A/B/C/D/G/L

Klare Rindssuppe

mit Leberknödel € 3,30
A/B/C/D/L

Wiener Suppentopf

mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln € 5,90
A/B/C/D/P

Tagesgericht

Tagesteller

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über regionale und saisonale Tagesgerichte.

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

für Zwischendurch

Schinken-Käse Toast mit Ketchup € 3,80

A/E/F/G/L/M/P

Schnittlauchbrot garniert € 3,50

A/G/N/P

Omelett von 2 Eiern

mit Schinken, Käse und getoastetem Weißbrot € 6,40

A/C/F/G/L/P

Frankfurter Würstel

mit Senf, geriebenem Kren und Gebäck € 5,60

A/C/H/L/M/P

Gegrillte Käsekrainer

mit Brot, süßem Senf, Kren und Ketchup € 6,20

A/E/G/H/L/M/P

Berner Würstel

mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf € 7,60

E/G/H/L/M/O

Überbackenes knuspriges Bauernbrot

mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Pfefferoni € 6,80

A/G/L/M/O/P

Steirisches Bauernbrot

mit Speck, Eierspeis und Salatgarnitur mit Kernöl € 6,80

A/C/L/O/P

Clubsandwich

mit gegrilltem Hühnerfilet, Käse, Speck, Tomaten und American Sauce € 8,10

A/C/G/L/M/O/P

Clubburger

mit Rindfleisch, Zwiebeln, Salat, Speck, Käse, Tomaten und pikanter Sauce € 10,60

A/C/E/G/L/M/O/P

Pulled Pork Burger

mit Rot- und Weißkrautsalat, Tomaten, Käse, pikanter Sauce und Pommes Frites € 11,60

A/C/E/G/L/M/O/P

Chili con Carne mit Gebäck

kleine Portion € 5,10

große Portion € 7,60

A/L/M/O

Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat

kleine Portion € 5,80

große Portion € 7,50

A/C/G/L/O/P



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel

(Schwein, Pute oder Huhn) mit Erdäpfelsalat
A/C/G/L/M/P

€ 10,80

Naturschnitzel

(Schwein, Pute oder Huhn) mit Reis und Gemüse
A/G/L

€ 10,80

Rindsgulasch

mit Gebäck
A/C/E/G/H/L/N/P

€ 10,20

Gekochtes Rindfleisch

mit Gemüse, Rösti und Apfeln
A/B/L/O

€ 12,90

Schweinsfilet „Caprese“

mit Pesto Rosso, Mozzarella und Basilikum-Pasta
A/C/G/H/L/M/P

€ 12,90

Rotes Thai Curry

mit Gemüse, Nudeln und Putenstreifen (pikant)
A/D/E/F/G/H/L/M/P

€ 11,90

Veganes Gemüsecurry

mit Basmati-Nuss Reis
E/H/L/N

€ 11,20

Zander vom Grill

mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter
A/D/G/L/M

€ 12,90

Salate

Salate

Gemischter Salat klein
Gemischter Salat groß
F/M

€ 3,60

€ 5,20

Salat der Saison

mit gegrillten Putenstreifen L/M
mit gebackenen Hühnerstreifen A/C/G/L/M

€ 7,90

€ 7,90

Alle Salate nach Wahl mit Ananas-, American- oder Balsamicodressing
C/E/L/M

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

Nachspeisen

Palatschinken

mit Marillenmarmelade
A/C/G

€ 4,20

Böhmische Palatschinken

mit Powidl, Mohn und zerlassener Butter
A/C/G/H

€ 5,20

Apfelstrudel

A/C/O

€ 3,30

Topfenstrudel

A/C/G/O

€ 3,30

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus
A/C/G/O

€ 7,80

Kuchen der Saison

A/C/E/F/G/H

€ 3,00

Torte der Saison

A/C/E/F/G/H

€ 3,90

1 Portion Schlagobers

G

€ 0,80





TICHY

Eisge

Original Tichy Eis

Haselnuss G/H, Schokolade G, Vanille C/G,
Erdbeere G, Heidelbeere G, Zitrone

Eiskaffee

Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee,
garniert mit Schlagobers
C/G

€ 4,80

Golf-Schlemmerbecher

Für Genießer – zart-cremiges Haselnuss-, Schokolade-
und Vanilleeis, mit viel Schlagobers großzügig garniert
C/G/H

€ 6,20

Beerenbecher

Erfrischendes Erdbeer-, Heidelbeer- und Zitroneneis,
bunt garniert mit marinierten Beeren und Schlagobers
G

€ 6,20

Bananensplit

Köstliches Vanilleeis und Bananenhälften, garniert mit
Mandelsplittern, Schokosauce und Schlagobers
C/G/H

€ 5,20



nUSS

Gemischtes Eis

Der klassische Eisgenuss: drei Kugeln leckeres Eis Ihrer Wahl
ohne Schlag
mit Schlag G

€ 3,90
€ 4,20

Kinderbecher

Für unsere kleinen Gäste:
Zwei Sorten köstliches Eis Ihrer Wahl, bunt und lustig garniert
G

€ 3,20

Eis-Marillenknödel

Original Tichy, pro Stück
C/G/H

€ 2,80

1 Kugel Eis Ihrer Wahl

€ 1,30

1 Portion Schlagobers

G

€ 0,80

1 Portion Waffeln

A/F

€ 1,60



Alkoholfrei

Coca-Cola, Coca-Cola light

0,33 l

€ 2,80

Almdudler

0,25 l

€ 2,40

1,00 l

€ 8,00

Rauch Eistee

Pfirsich oder Zitrone 0,33 l

€ 2,90

Rauch Fruchtsaft

Johannisbeere, Marille oder Pfirsich

0,20 l

€ 2,80

Apfelsaft

0,25 l

€ 2,70

1,00 l

€ 9,00

Apfelsaft gespritzt

0,25 l

€ 2,30

0,50 l

€ 3,40

Rauch Orangensaft

0,25 l

€ 2,40

1,00 l

€ 8,00

Almdudler oder Orangensaft gespritzt

0,25 l

€ 2,20

0,50 l

€ 3,20

Römerquelle prickelnd oder still

0,33 l

€ 2,40

0,75 l

€ 4,60

Soda oder Granderwasser

0,25 l

€ 1,40

0,50 l

€ 2,00

1,00 l

€ 3,00

Soda oder Granderwasser mit Zitrone

0,25 l

€ 1,70

0,50 l

€ 2,80

Red Bull

0,25 l

€ 3,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

Alkoholisch

Stiegl Goldbräu vom Fass

0,20 l	€ 2,40
0,30 l	€ 3,10
0,50 l	€ 3,50

Stiegl Zwickl „Paracelsus“ vom Fass

0,30 l	€ 3,20
0,50 l	€ 3,60

Stiegl süßer Radler mit Almdudler

0,30 l	€ 3,10
0,50 l	€ 3,50

Stiegl saurer Radler mit Soda

0,30 l	€ 2,90
0,50 l	€ 3,40

Stiegl Weizengold (Flasche)

0,50 l	€ 3,80
--------	--------

Stiegl Weizengold alkoholfrei (Flasche)

0,50 l	€ 3,80
--------	--------

Stiegl Freibier alkoholfrei (Flasche)

0,33 l	€ 3,40
--------	--------

Tageswein weiß (aus Bouteille)

1/8 l	€ 2,90
-------	--------

Tageswein rot (aus Bouteille)

1/8 l	€ 3,20
-------	--------

G'spritzter weiß oder rot

0,25 l	€ 2,40
0,30 l	€ 2,80

Landwein weiß oder rot

Weingut H. & M. Netzl,
Göttlesbrunn, Carnuntum
1/8 l

1,90

Aperol-Spritzer

0,40 l	4,40
--------	------



Flaschenweine weiß 0,75 l

Grüner Veltliner

Weingut H. & M. Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum
2016, 12,5 Vol.-%, trocken € 18,00

Weingut F. Loimer, Langenlois, Kamptal
2016, 12 Vol.-%, trocken € 20,00

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal
2016, 12 Vol.-%, trocken € 20,00

Riesling

Weingut Jamek, Riesling Federspiel, Joching, Wachau
2016, 12,5 Vol.-%, trocken € 23,00

Welschriesling

Weingut E. & W. Polz, Steir. Klassik, Spielfeld, Südsteiermark
2016, 11,5 Vol.-%, trocken € 20,00

Sauvignon Blanc

Weingut Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark
2016, 12 Vol.-%, trocken € 23,00

Gemischter Satz DAC

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien
2016, 12 Vol.-%, trocken € 21,00

Flaschenweine rot 0,75 l

Zweigelt

Weingut H. & M. Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum
2015, 13 Vol.-%, trocken € 20,00

Blaufränkisch

Weingut P. Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland
2014, 13 Vol.-%, trocken € 21,00

Weingut H. Iglér, Ried Hochberg, Deutschkreuz, Mittelburgenland
2013, 13 Vol.-%, trocken € 23,00

Cuvée

Weingut H. Iglér, Vulcano, Deutschkreuz, Mittelburgenland
2013, 13,5 Vol.-%, trocken (BF, CS, ZW, ME) € 29,00

Weingut Triebaumer, Tridendron, Rust, Neusiedlersee-Hügelland
2011, 13 Vol.-%, trocken (ME, BF, CS)
"Tridendron" € 29,00

Weingut L. Aumann, Harterberg, Tribuswinkel, Thermenregion
2012, 14,5 Vol.-%, trocken (CS, M, ZW) € 35,00

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

Schaumweine

Champagner „R“ de Ruinart Brut 0,75 l	€ 72,00
Sekt Morandell Brut 0,20 l	€ 5,50
0,75 l	€ 19,00

Spirituosen

Campari, Wodka, Cognac, Whiskey 2 cl	€ 3,00
Jägermeister, div. Schnäpse 2 cl	€ 3,00

Warme Getränke

Kleiner Brauner oder Espresso	€ 2,20
Großer Brauner oder Espresso	€ 3,50
Melange oder Verlängerter G	€ 2,80
Café Latte G	€ 3,50
Cappuccino mit Schlagobers G	€ 3,20
Heiße Schokolade G	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers G	€ 3,20
Tee (diverse Sorten)	€ 2,50





Golfclub Frühling

Lieber Gast!

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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R



Golfclub Frühling

Am Golfplatz

A-2434 Götzensdorf/Leitha

Tel.: +43 2234 78878

Fax: +43 2234 78878-22

E-Mail: office@gcfruehling.at

www.gcfruehling.at

facebook.com/GolfclubFruehling