

ALKOHOLFREI

KOMBUCHA CLASSIC / A Fl. 0,25L	2,90
erfrischend-exotisch	
RÖMERQUELLE Fl. 0,33L / Fl. 0,75L	2,90 / 5,40
still oder perlend	
GOLDEN DELICIOUS APFELSAFT Fl. 0,25L	3,60
naturtrüb , 100%, Österreich	
RAUCH FRUCHTSÄFTE Fl. 0,2L	3,00
Amarena Kirsche, Erdbeere, Mango, Marille, Multivitamin, Pfirsich & Johannisbeer	
mit Soda 0,3L / 0,5L	3,20 / 3,60
TIROLER LIMO 0,3L / 0,5L	2,90 / 3,90
Cola, Orange, Zitrone, Spezi, Apfelsaft, Eistee Pfirsich Apfelsaft Gespritzt	3,10 / 3,50
HIMBEERSAFT 0,3L / 0,5L	1,40 / 1,90
COLA LIGHT / ZERO, ALMDUDLER Fl. 0,33L	3,10
BITTER LEMON, TONIC WATER Fl. 0,20L	2,90
RED BULL Fl.0,25L	3,90

SÜSSES *Ende*

Unsere Nachspeisen werden alle hausgemacht.

GEISTERBURG-TRIS / ACEFGH	9,20
Dessertvariation aus weißem & dunklem Schokomousse, Amaretto-Tiramisu & frischen Früchten der Saison	
MOUSSE AU CHOCOLAT / ACEFGH	7,20
aus weißer & dunkler Schokolade	
AMARETTO- TIRAMISU / ACEFGH	6,70
mit frischen Früchten der Saison	
KLEINES SCHOKOKUCHLEIN / ACGEFH	6,10
mit Vanilleis und Schokosauce	
GEBRANNTES EIS / ACEGHN	6,10
flambiertes Vanilleis im Nussmantel, an frischen Früchten	
APFELSTRUDEL / ACGEH	3,80
mit Schlagsahne	4,80
mit Vanillesauce	4,80
mit Vanilleis	4,80

EDELBRÄNDE

von Luis Springer

Luis Springer ist ein Pionier. Er brannte Edelbrand höchster Qualität, als seine Kollegen von heute noch die Schulbank drückten. Der rührige Pensionist mit dem freundlichen Blick ist Schnapsbrenner und langjähriger Schützenhauptmann von Hatting.

OBSTLER	2,70
WILLIAMS	3,70
MARILLE	3,70
MUSKATELLER TRAUBE	3,90
QUITTE	4,30
HIMBEER	6,00
BOSKOOP	2,70

APERITIFS

CAMPARI SODA	4,20
CAMPARI ORANGE	4,60
MARTINI DRY	3,90
PROSECCO - APEROL / o	5,60
SPRITZ - APEROL / o	4,80
mit Weißwein	
HUGO / o	5,60
Prosecco, Soda, Hollundersirup & frische Minze	

WARME GETRÄNKE

Hausbrandt 1892 - traditionsreiche Kaffeekultur und höchste Genussqualität aus Triest

ESPRESSO	1,90
GROSSER ESPRESSO	2,90
VERLÄNGERTER	2,50
LATTE MACCHIATO	3,40
CAPPUCCINO	3,10
KAKAO	3,80
mit Schlag	4,30
DIVERSE TEES	2,50

SPIRITUOSEN

ABSOLUT VODKA 2CL	3,20
TEQUILA OLMECA GOLD 2CL	3,20
RAMAZOTTI 2CL	3,00
FERNFT BRANCA 2CL	3,00
BAILEYS IRISH CREAM / G 4CL	4,80
JOHNNY WALKER 4CL	5,50

BIER VOM FASS

	0,2L / 0,3L / 0,5L	
WIESELBURGER MÄRZEN	2,40 / 2,80 / 3,80	
GÖSSER MÄRZEN	2,50 / 2,90 / 3,90	
ERDINGER URWEISSE	3,10 / 4,10	
GÖSSER NATUR RADLER	2,90 / 3,90	
mit 100% Zitronensaft		

FLASCHENBIERE

	0,5L	
GÖSSER	3,90	
alkoholfrei / naturtrüb		
ERDINGER	4,10	
alkoholfrei		
ZIPFER 3	3,70	
STIEGL MÄRZEN	3,70	
ERDINGER HEFE DUNKEL	4,10	
HIRTER PILS	3,90	

Kein Ruhetag

Wir haben täglich für Sie geöffnet, auch feiertags!
Durchgehend warme Küche von 11.00 bis 22.00 Uhr.
Pizza durchgehend von 11.00 – 23.30 Uhr.

Alle Speisen können Kreuzkontaminationen enthalten.
Sämtliche Preisangaben in € inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

PROSECCO & CHAMPAGNER

PROSECCO DOC 0,1L / 0,75L	3,90 / 27,30
Superiore Venetien, Strohgelb, fruchtig, trocken	
CHAMPAGNER 0,75L	75,00
Moet & Chandon, Brut, Frankreich	
CHAMPAGNER PICCOLO 0,2L	18,00
Moet & Chandon, Brut, Frankreich	

WEISSWEINE

	1/8L / 0,75L	
GRÜNER VELTLINER	3,50 / 21,00	
Weingut Pannonia Migsich, Burgenland		
PINOT GRIGIO	3,80 / 22,80	
Sacchetto		
CHARDONNAY	4,10 / 24,60	
Weingut Pannonia Migsich, Burgenland		
SAUVIGNON BLANC	4,50 / 27,00	
Hannes Sabathi / Gamlitz		
RIESLING	4,30 / 25,80	
Weingut Weixelbaum / Strass		
G'SPRITZTER 1/4L	2,90	
weiß oder rot / sauer oder süß		

ROTWEINE

	1/8L / 0,75L	
BLAUER ZWEIFELT	3,90 / 23,40	
Weingut Pannonia Migsich, Burgenland		
CHIANTI	4,20 / 25,20	
Cantine Leonardo da Vinci Vinci / Florenz, Toskana		
CUVEÉ DEBÜT	4,40 / 26,40	
Weingut Michael Auer / Höflein		
CABERNET SAUVIGNON	4,60 / 27,60	
Weingut Pannonia Migsich, Burgenland		
SABAZIO,		
ROSSO DI MONTEPULCIANO	5,10 / 30,60	
La Braccasca		



SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE / AGL 4,30

mit feinen Nudeln, hausgemachten Grießnockerln oder Frittaten

KNOBLAUCHRAHMSUPPE / AGO 5,40

mit Röstbrotwürfel

MARONICREMESUPPE / AGO 5,40

mit Sahnehaube

Feste feiern

Lassen Sie uns Ihr Gastgeber sein!
Egal ob Geburtstag, Sponion, Hochzeit oder Ähnliches – wir kümmern uns darum, dass Ihre Feier zu etwas Besonderem wird.

Reservierungen unter:
Tel. +43 5223 / 41 910
info@geisterburg.at

SALAT

SALAT VOM BUFFET 5,40

wählen Sie selbst aus unserem reichhaltigen Angebot von täglich frischen Salaten vom Kinzachhof in Thaur

ROASTBEEF VOM HEIMISCHEN RIND / ACGMOD 13,80

an mariniertem Rucola, Sauce Tartare & Pfeffer aus der Mühle

als kleine Vorspeise 9,20

GRIECHISCHER SALAT / GO 10,60

mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven und Paprika

CAESAR SALAT / ACGMOD 7,90

knackige Blattsalate mit Caesar- Dressing, gerösteten Brotwürfeln, frischen Tomaten & Parmesanspänen

wahlweise mit 12,90

gegrillten Hühnerstreifen 14,20

zartem Roastbeef 14,70

mit gebratenen Lachsstreifen / D

dazu empfehlen wir 3,80

getoastetes Knoblauch-Kräuterbaguette / AGDM 4,70

Pizzafladen mit Aioli- Dip / AGC

POLENTA FLORENTINA / AG 9,20

Polenta mit cremigem Blattspinat, Champignon & Parmesan überbacken

BRUSCHETTA „CLASSICO“ / A0 7,40

mit frischen Tomaten, schwarzen Oliven & Basilikum

HEISSER SCHAFSKÄSE IN DER FOLIE / AGO 11,60

an mariniertem Rucola & Tomaten, dazu Knoblauchbaguette

Gusta STÜCKERLN

PFEFFERSTEAK / AGO 27,10

220 g Rumpsteak vom heimischen Rind, mit Speckbohnen, Kartoffelgebäck und Pfefferrahmsauce

HALLER KNAPPENTELLER / ACGODM 16,30

Medaillons vom Schwein, Rind & Huhn, Würstel, Speck, buntes Gemüse der Saison, Haus-Pommes & Kräuterbutter

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN / ACG 12,80

mit Preiselbeeren & Petersilienkartoffeln

S'PFANDL / ACGO 16,20

rosa gebratene Medaillons vom Schweinsfilet, auf Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle

ZÜRCHER GESCHNETZELTES / AGO 13,90

Rahmragout vom Schwein mit Champignons & hausgemachten Berner Rösti

KASSPATZLN / ACGO 10,90

mit Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch

HAUSGEMACHTES SCHMANKERL TRIS / ACGO 11,90

1 Spinatknödel, 2 Kasnocken & 3 Schlutzkrapfen mit Parmesan & brauner Butter

ERDÄPFELPUFFER / ACGO 9,80

mit hausgemachtem Tsatsiki & mit Kernöl mariniertem Salatbouquet

wahlweise mit Räucherlachs / D 12,40

LACHSFILET / AGDLO 16,80

auf Weißweinsauce mit Zuckererbsen & Kartoffeln

frisch & handgemacht

PASTA

Alle Pastagerichte servieren wir Ihnen auch gerne vegetarisch.

A glutenhaltiges Getreide _ B Krebstiere
C Eier _ D Fisch _ E Erdnüsse _ F Sojabohnen
G Milch _ H Schalenfrüchte _ L Sellerie _ M Saft
O Sulfite _ P Lupine _ R Weichtiere

SANDWICHES

STEAK SANDWICH / ACGO 13,70

gegrillte Medaillons vom heimischen Rind mit Cocktailsauce, dazu Paprika-Rucolasalat & getoastetes Weißbrot

CLUB SANDWICH / ACGO 12,80

gegrillte Hühnermedaillons auf getoastetem Weißbrot mit knackigem Salat, frischen Tomaten, Speck, roten Zwiebeln & Cocktailsauce

BURGER

Alle Burger servieren wir im handgemachten Burgerbrot mit knackigen Blattsalaten, frischen Tomaten, Gurken, roten Zwiebelringen & Haus-Pommes.

GHOSTHOUSE BURGER / AGNOML 13,90

100% Rindfleisch mit Cheddar Cheese überschmolzen, verfeinert mit unserer geheimen Ghosthouse-Sauce

HOT WHEELER / AGNOML 13,90

100% Rindfleisch mit Cheddar Cheese überschmolzen, Chiles- Jalapenos & feuriger BBQ Sauce

SESAM CHICKEN BURGER / ACGNOML 13,90

in Sesampanade gebackenes Hühnerfilet mit Curry Dip

wahlweise auch mit

gegrilltem Bacon / A 1,00

Spiegelei / C 1,00

CARBONARA / ACG 10,50

Linguine in leichter Rahmsauce mit Räucherspeck, Ei, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer & Parmesan

ARRABIATA / AC 10,50

Treccine mit Speck, Knoblauch, Zwiebel, Peperoncino & Tomaten

TRECCINE CON POLIO / ACG 11,20

gegrillte Hühnerstreifen & Brokkoli in leichter Rahmsauce mit Mozzarella überbacken

SALNACIO / ACGOD 14,50

Linguine in feiner Spinat - Safransauce & gegrillten Lachsstreifen

HAUSGEMACHTE LASAGNE AL FORNO / ACG 10,90

mit Mozzarella & Parmesan überschmolzen

PIZZA

aus dem Holzofen

DIE VEGETARISCHEN

VERDURE / AGO 9,90

Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse der Saison, Oregano

QUATTRO FORMAGGI / AG 10,80

Tomaten, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Pecorino, Parmesan, Paprika, roter Zwiebel, Oregano

DON SPINACI / AG 9,90

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, frische Tomatenwürfel und mit cremigen Brie kalt belegt, Oregano

PESTO-PESTO / AGH 10,50

Tomaten, Mozzarella, hausgemachtes Pesto, Schafskäse, Pignoli, frischer Knoblauch, Oregano

CARCIOFINI / AGO 10,20

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Kirschtomaten, Rucola

GRECO / AG 10,20

Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Tomatenscheiben, rote Zwiebel, Oregano

DIE SCHARFEN

HOT'N FRESH / AGO 10,50

Tomaten, Mozzarella, scharfer Pfeffersalami, Knoblauch, Pfefferoni, Kirschtomaten, frischer Basilikum

CHILI MEXICANA / AG 10,50

Tomaten, Mozzarella, Chorizo, Bolognese, hausgemachtes Letscho, Oregano

INFERNO / AGO 10,50

Tomaten, Mozzarella, Pfeffersalami, Mais, Pfefferoni, Zwiebel, Oregano

INDIANA / AG 10,90

Tomaten, Mozzarella, pikantes Hühnerfleisch, Paprika, Mais, Peperoncino, Oregano

DIE BESONDEREN

CASANOVA / AGMC 14,50

Tomaten, Mozzarella, kalt belegt mit Roastbeef, Aioli Sauce, Parmesanspänen und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

GEISTERBURG RIESENPIZZA / AG 25,90

4 Teile - 4 Pizzen - Stellen Sie sich Ihre Pizza selbst zusammen!

DIE KLASSIKER

MARGHERITA / AG 7,90

Tomaten, Mozzarella, Oregano

PARMA / AG 9,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano wahlweise mit Champignons

DIAVOLA / AGO 10,10

Die „Teuflische“ mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, frischem Knoblauch, Letscho, Oregano

FRUTTI DI MARE / AGBR 11,90

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, frischer Knoblauch, Oregano

CALZONE / AG 10,20

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Parmesan, Oregano

QUATTRO STAGIONI / AGDBRO 12,10

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Thunfisch, Meeresfrüchte, Oregano

PIZZA RUCOLA / AG 11,20

Tomaten, Mozzarella, kalt belegt mit Rohschinken & frischem Rucola, Oregano

AMERICANA / AG 9,60

Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano

HAWAII / AG 9,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

CAPRICCIOSA / AGO 10,10

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano

TONNO / AGDO 10,40

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano

CASALINGA / AGO 10,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Oliven, Oregano

TIROLIA / ACGO 10,50

Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebel, Pfefferoni

SALMONE / AGD 11,50

Tomaten, Mozzarella, frische Lachsstreifen, Brokkoli & Basilikum

FOCACCIA / AGO 9,80

Spezialität aus Apulien, leicht und bekömmlich, mit grünem Salat, Karotten, Gurken, Kräuterjoghurt- Dressing wahlweise mit Mozzarella oder Schinken

Kleiner HUNGER

Limonaden

SANPELLEGRINO 2,90

Aranciata / Limonata

Der ganze Geschmack Italiens

MAKAVA 3,10

delighted ice tea

mit frischer Citrus-Note