



Diesner
Tel 0 2572 / 5502
Landesbahnstraße 2, 2130 Mistelbach

Herzlich Willkommen



Es freut uns, euch bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen.

Für alle ihre Festivitäten stehen euch unsere Stüberln zur Verfügung.

Geburtsstagsfeiern, Taufe, Hochzeit, Teambuildings, Präsentationen, Totenmal, Klassentreffen ... beim Diesner ist es toll !



4 Sportkegelbahnen.

Spaß für Groß und Klein beim Kegeln.

Gerne stellen wir euch ein individuelles Angebot zusammen.

**Familie Diesner und das Team
wünschen Guten Appetit.**

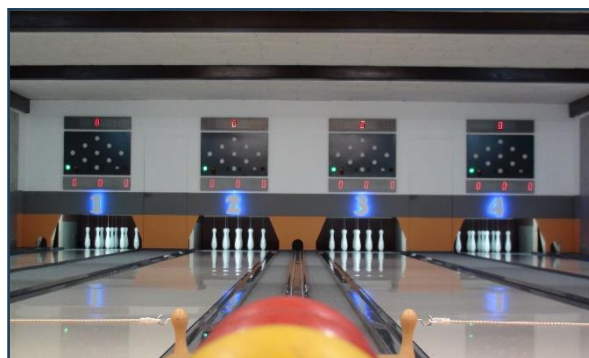
Tel. 0043 2572 5502

Email: e-m.diesner@aon.at

Di - So ab 10 Uhr

Sonn & Feiertage bis 17 Uhr

Montag - Ruhetag



Aperetiv

Weine und Weinerzeugnisse
können Sulfite enthalten

Sekt, Sekt Orange, Kir royal, Sekt Holunder,
Sekt - Fruchtsirup, Sherry von dry bis Sweet,
Martini,
Campari Soda oder Orange



Weinkarte

Weinviertel DAC

Stadtwein

Weingut Kurz, Paasdorf

0,7 18,00
1/8 3,20

Roesler

Weingut Kurz, Paasdorf

0,7 18,00
1/8 3,20

Weinviertel DAC

Weingut Waberer, Mistelbach

0,7 18,00
1/8 3,20

Merlot Reserve

Weinbau Weinwurm,
Dobermannsdorf

0,7 18,00
1/8 3,20

Gelber Muskateller

Weinbau Mechtler, Alfred,
Wolfpassing

0,7 18,00
1/8 3,20

Zweigelt

Stadtwein

Landwirtschaftliche Fachschule

0,7 18,00
1/8 3,20

Sauvignon Blanc

Weingut Seltenhammer, Paasdorf

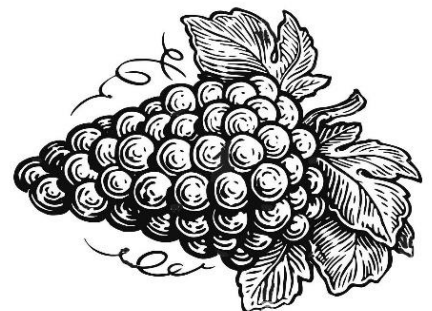
0,7 18,00
1/8 3,20

Unser geheimes Wein Lager
Service informiert Sie



Absacker

Klare Schnäpse, Brände, Bitter & Liköre .



Schmankerl Karte

Chef Empfehlung

Beef Tartar an Salatbeet mit Joghurtdressing
und Schwarzbrottoast ACMGO 11,60

* * * * *

Gemüse Consommé mit Wurzelwerkstreifen
und Teigmuschel ACLG 4,10
* * * * *

Gefüllte Tortilla mit Putenfleisch, Salaten
und Dipp Sauce AOMGC 11,70

BBQ-Hühnerkeule mit Pommes frites und Coleslaw ACLMOG 15,70

Hühnerkeule ausgelöst im Sesammantel an Salaten ACLMO 15,50

Kartoffeltaschen – Tomaten, Mozzarella gefüllt an
Blattsalaten AGC 13,80

Schweinemedallion an Sauce Bearnaise mit
Rosmarinkartoffel CGOL 18,90

Rostbratenpfanne mit Grillgemüse und Kroketten GLCA 19,60

* * * * *

Apfelradln im Backteig an Vanilleeis und Schlagobers AGOC 6,90

Bananen Palatschinke mit Schoko und Obers ACGOHF 8,10



**Tagesaktuelle Zusatz Schmankerl
Auf Service Empfehlung**

Suppen



Tafelspitz Rindsuppe

mit Leberknödel

ACGLF

4,30

mit Frittaten

ACGL

3,90

mit Grießnockerl

ACG

4,20

Kutschersuppe – Rindsuppe mit Gemüse,
Leberknödel und Frittaten

LCAGF

5,60

Knoblauchsuppe – Knoblauchcroutons
und Schlagobers

GAL

4,90

Tagessuppe ist die Menü Suppe

3,00

Kinder Gerichte

Schweinchen Dick Schnitzel vom Schwein
mit Pommes

ACGF

9,20

Calimero Schnitzel Vom Huhn mit Pommes

ACGF

9,20

Pumuckl frittierte Frankfurter auf Pommes

7,80

Lilli Pute Puten-Naturschnitzel mit Reis

AL

9,40

Krümel leere Teller

0,00

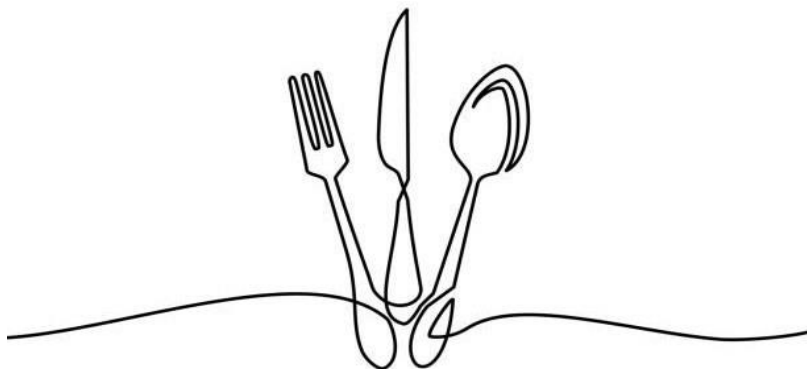


Salate



Große Salatschüssel – eine bunte Salatmischung	MOL	5,20
Backhendlsalat - Gebackenes Hühnerfilet an Blatt-Kartoffelsalat	AFGLMO	13,70
Grill Putensalat - Putenfilet an Salat variie mit Cocktaildressing	OGCLM	13,40
Thunfischsalat - bunte Salatschüssel, Zwiebel, Cocktailsauce und Ei	LMOC	13,50
Tafelspitzsalat - an Blattsalaten mit Kernöl, Zwiebel und Ei	CLO	15,90
Räucherlachs - an Blattsalat mit Joghurtdressing, Ei und Croutons	CGADF	9,20
Shrimps Salat - mit Früchten auf Salatbeet, Ei und Toastecken	BOGC	9,90

Alle Speisen gibt es Größer oder Kleiner



Traditionell

Hausmannskost



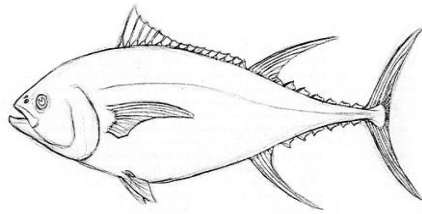
Rindsbraten – mit Semmelknödel & Preiselbeeren	ACGLO	18,90
Fiaker Gulasch - mit Würstel, Gurkerl, Spiegelei, Zwiebel und Semmelknödel	ACGF LOM	15,60
Wiener Schnitzel - mit gemischten Salat	ACGFLM	14,50
Knödel mit Ei - serviert mit grünen Salat	ACGFO	11,90
Weinviertel Holzhackerkotlette - gegrilltes Schweinskotelett mit knusprigem Speck und Spiegelei, serviert mit Pommes und Gemüse	CGL	16,90
Tafelspitz - mit Wurzelgemüse, Stampfkartoffeln, Beilagen Schüssel mit Apfelkren und Schnittlauchsauce	LCO	19,20
Schweins Naturschnitzel mit Gemüse und Reis	GL	16,40
Zwiebelrostbraten - mit frittierten Zwiebelringen, Fächergurkerl und Bratkartoffeln	ALMG	19,90



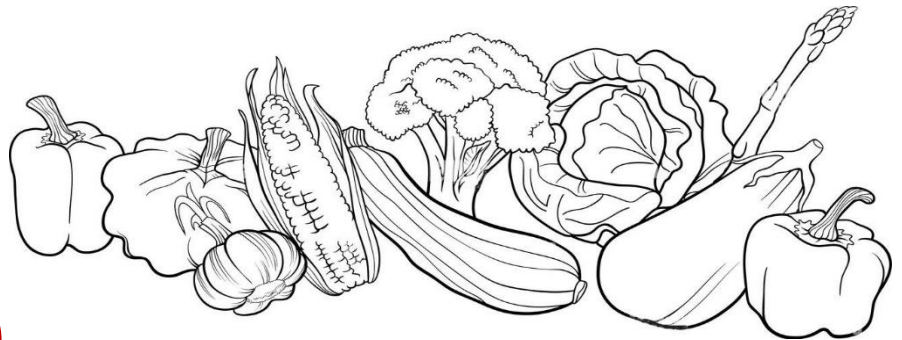
Frishes
Beuschel
nur Mittwoch
& Freitag



Fisch



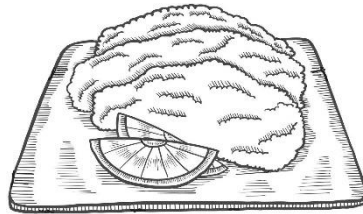
Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauchbutter, Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln	AGL	17,90
Gebackene Zanderstreifen auf Kartoffel - Blattsalat	ACGFMILO	18,30
Lachssteak gegrillt auf Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffelspalten	AGL	18,90



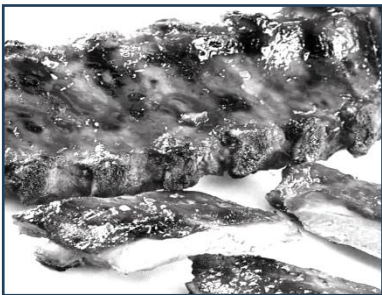
Vegetarisch

Zucchini – Pilz - Gemüse Pfandl mit Blattsalat	OL Vegan	14,20
Gebackener Edamer mit Sauce Tartar, Preiselbeeren und Pommes frites	ACGFDM	14,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und gemischter Salatschüssel	ACGFDM O	14,60
Gebratene Gemüselaberl mit Tomatensalsa und Kartoffelchips	LMAF Vegan	14,50
Grillgemüse – Kartoffel Gröstel mit Spiegelei und Kräutern	LC	12,90
Teigware mit gewürzter Tomatensauce und Parmesan	ACGO	11,60

Gebackenes



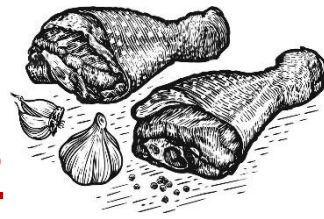
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Sauce Tartar und Pommes	ACGFDM	15,60
Gebackenes Schweine Cordon bleu mit Pommes frites	ACGF	17,50
Gebackenes Puten Cordon bleu mit Kartoffelchips und Dip Sauce	ACGFMO	18,10
Gebackenes Putenschnitzel mit Cocktailsauce und Kartoffeln	ACGFM	16,10
Gebackene Schweine Leber mit Kartoffelsalat	ACGFLM	14,60



Wochenende Schmankerl

**Info am Menüplan
oder auf Facebook**

Gebratenes & Gegrilltes

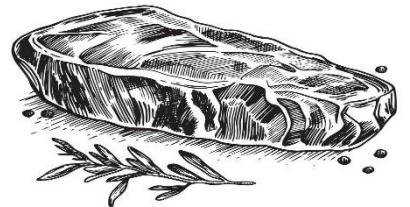


Gebratenes Hühnerfilet Natur mit Saftl, Gemüse und Kartoffeln	AGL	16,40
Grillteller mit Rostbraten, Kotelett, Putenfilet, Würstel, Kräuterbutter, Zwiebel und Dip Sauce an Wedges	OGLM	18,90
Schweine Medaillons mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Wedges	GOL	20,10
Gebratenes Schweine Cordon mit Rahmsauce und Reis	GCLMO	17,50
Gefülltes Putenfilet mit Käse und Putenschinken, Rahmsauce und Pommes frites	ACGLMO	17,90

Steak

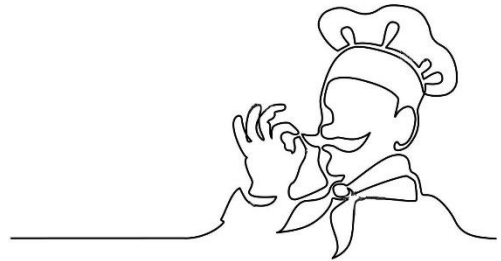
Pfeffer Steak - Rinderfilet mit Grillgemüse und Wedges ALGO 29,20

Beef Steak – Rinderfilet mit Buttergemüse, Spiegelei, CG 29,20
Kräuterbutter und Pommes frites



*Frisch zubereitetes
braucht seine Zeit*

Beilagen & Salat



Bunte Salatschüssel 4,00

Beilagen: die Portion 4,00

Beilagen Änderungen - wir verrechnen einen Aufpreis 1,00

Portion Mayonnaise, Senf, Kren, Dip Saucen, 1,50
Preiselbeeren

Frisch aufgebackenes Gebäck

Semmel, Brotscheibe 1,40

Salzstangel, Kornspitz, Käselaberl 1,80

Gesetzliche Informationspflicht: A Gluten, B Krebstier, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte,
L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Kassen Beleg: Erhaltene Rechnung auf Richtigkeit überprüfen, Datum, Uhrzeit, Steuern und RKS Nr. müssen
ersichtlich sein

Die Kegelbahn



Schon einer der wenigen im
Weinviertel

von 9:00 bis 11:00	14
	Euro/ST.
von 13:00 bis 18:00	16
	Euro/ST.
von 18:00 bis Ende	16
	Euro/ST.

Verrechnung nach Zeit & Bahnen

Reservieren erforderlich



**Passwort:
Restaurant1**

Bleiben Sie am Laufenden

www.restaurant-diesner.com



Gutscheine das ideale Geschenk
als Dankbarkeit oder für die Liebsten

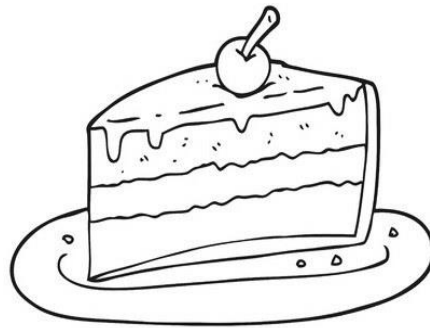
Menü Pass – auf das 15 werden Sie eingeladen



Pool Billard

pro Stund von 10 Euro

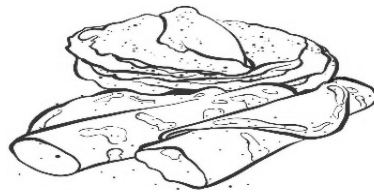
Nachspeisen



Hausgemachte Mehlspeisen - Torten und Schnitten
Einfach erfragen was gibt es

Mohr im Hemd mit Schlagobers und Schokosauce	ACGHF	6,50
Eis Mohr im Hemd mit Schlagobers, Eis und Schokosauce	ACGHF	7,50
Warme Topfennockerl an Erdbeersauce mit Schlagobers	ACG	6,40
Warme Topfennockerl an Erdbeersauce mit Schlagobers und mit Vanille Eis	ACG	7,40

Palatschinken



Kl Portion
minus 1,00€

Marillen Palatschinken 2 St. mit Marillenmarmelade	ACGO	5,90
Schokoladen Palatschinken 2 St. mit Mehrfruchtarmelade, parfümierter Schokoladensauce und Schlagobers	ACGFO	6,80
Eis Palatschinken 2 St. mit Mehrfruchtarmelade, Fruchteis, parfümierter Schokosauce und Schlagobers	ACGFO	7,90
Böhmische Palatschinken 2 St. mit Powidl, gemahlenen Mohn, parfümierter Schokosauce und Schlagobers	ACGFOH	7,50

Eiskarte – Eiskaffee, Eierlikörbecher, Kinderbecher etc.



Da diese Speisen zeitaufwändiger sind, ersuchen wir in der Zeit von 11:00 bis 14:00 Uhr eine Bestellung zu vermeiden

Wirthaus Jause

Auf Wunsch gefüllt: Semmel, Kornspitz, Käselaberl, Brot, Toastscheiben
mit: Butter, Marmelade, Wurst, Schinken, Putenschinken, Speck, Käse, Räucherlachs, Fleischlaibchen

Saure Wurst garniert	4,90
Ham and 3 eggs	5,90
Schinken - Käse Toast	4,80
Käse Toast	4,80
Diesner Toast Schinken Käsetoast mit Speck und Ei belegt	6,80
Bauerntoast Schwarzbrot reich gefüllt getoastet und mit Krautsalat	8,60



Schnitzelbrot geschnitten	Huhn oder Schwein	9,10
Schnitzel Semmel	Huhn oder Schwein	6,20
Schnitzelsemmel Burger	Huhn oder Schwein	7,50
Großer Bohnensuppentopf	0,35lt	6,40
Frankfurter mit Senf/Kren		4,90
Frankfurter mit Saft		6,50
Gulasch klein		7,20
Gulasch groß		9,20

Getränke

Alkoholfreie Limonaden

Cola, Kräuter, Fanta	0,25	3,40
Apfelsaft - Orangennektar	0,25	3,40
Traubensaft Rot oder Weiß	0,25	3,40
Limo gespr 0,25 2,70	Limo gespr 0,50	5,40
Sodawasser	0,25	2,00
Soda frische Zitrone	0,25	2,80
Soda Himbeer oder Holunder	0,25	2,70
Grander Wasser	0,25	1,20
Limo Wasser 0,25 2,20	0,50	4,40

Fass Biere

Glutenhaltige Getreide Getränk

Wieselburger, Zwettler, Mischbier, Zwickl		
<u>und unser Spezial Bier</u>		
Krügerl	0,5	4,90
Seiterl	0,3	4,30
Pfiff	0,2	4,00
Radler mit Kräuterlimonade gemischt		
0,3 4,30	0,5	4,90

In Flaschen

Eistee - Zitrone oder Pfirsich	0,35	3,90
Coca Cola oder zerro #	0,35	3,90
Frucade Orange	0,35	3,90
Mineralwasser 0,35		3,00
prickelnd - mild - ohne		
Mineral 0,75 prickelnd oder ohne	0,75	6,40
Pfanner Marille, Pfirsich, Johannisbeer, Multivitamin	0,20	3,90
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	0,20	3,90
Red bull - Dose #	0,25	4,50



Kaffee 's

Großer mit Milch oder schwarz	G	5,40
Kleiner mit Milch oder schwarz	G	2,70
Melange oder Verlängerter	G	3,80
Cappuccino mit Schlagobers	G	4,60
Latte Macchiato mit Milchschaum	G	5,00
Häferlkaffee	G	4,40
Trinkschokolade	G	4,90
Pensi Kaffee - Melange mit Eierlikör	G	5,30

Tee 's

Schwarzer, Früchte, Kamille	2,80
Kräuter, Hagebutte, Grüner, Pfefferminz	

Alk-freie Flaschenbiere

Schlossgold	0,5	4,90
Clausthaler herb	0,5	4,90
Hefetrüb Alkfrei	0,5	4,90



Flaschenbiere

Gösser Radler (Zitrone)	0,5	4,90
Zwettler Original	0,5	4,90
Edelweiß - Weizenbier trüb	0,5	4,90
Stiegl's Weisse	0,5	4,90
Budweiser	0,5	4,90



Schankweine

Spuren von Sulfite

Grüner Veltliner	1/8	1,90
Cuvée Rot	1/8	1,90
Pfirsichwein	1/8	2,40
Gespritzter weiß oder rot	0,25	2,90
Kaiserspritzer - Holler Sirup	0,25	3,60
Aperol Spritzer	0,25	4,00
Limo - Wein	0,25	3,60

Weinflaschen Empfehlung auf Seite nr.2

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Steuern

Unsere Eissorten

Vanille
Schokolade
Erdbeer
Zitrone
Pistazien
Stracciatella
Haselnuss
Joghurt
Pfirsich
Kaffee
Tiramisu



Je Kugel Eis 1,60
Portion Schlagobers 1,20
Portion Eiswaffel 1,00



Von der Speisekarte

Eis Palatschinken
Schoko Gugelhupf mit Vanilleeis
und vieles mehr

