

# SUPPEN

Sellerie Kartoffelrahmsuppe | Maroni | Walnuss Öl

*g vegetarisch*

€ 4.90

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

*a/c/g*

€ 5.20

# VORSPEISEN & SALATE

Beef Tatar | Kapern | roter Zwiebel | Rucola | Toast

*a/g/m*

*klein € 13.80 groß € 16.80*

Hühnerleber gebacken | Sauce Tatar | Vogerlsalat

*a/c/g*

€ 10.80

Räucherforellenfilet | Rotes Rüben Tatar | Apfel | Kohlrabi | Kren

*g*

€ 10.80

Wintersalat | Radicchio | Birne | Nüsse | lauwarmer Ziegenkäse

*g vegetarisch*

€ 8.90

Rucola Salat | Kaki | Orangen | Schafkäse | Granatapfel

*g vegetarisch*

€ 8.90

Bunter Blattsalat | Olivenöl – Balsamico Dressing

€ 4.50

# ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Gekochtes Schulterscherzel | Wurzelgemüse | Rösti | Apfelnren | Schnittlauchsauce

*g*

€ 18,90

Ausgelöstes Backhenderl | Kartoffel Vogerlsalat | Kernöl

*a/c/m*

€ 15.80

Rindsroulade | Speck Gurkerlfüllung | Bandnudeln

*a/m*

€ 17.80

# FISCH, FLEISCH & CO

Gegrilltes Entrecôte vom Rind | BBQ-Dip | Pommes  
*Argentinien*  
€ 37.80

Geschmorte Rindsbackerl | Rotweinjus | Kartoffelpürée | rotes Zwiebel Chutney  
*a/c/g/l*  
€ 19.80

Gegrilltes Wels Filet | cremiges Belugalinsenragout | Gemüse | Petersilie  
*g*  
€ 18.50

Risotto | Fenchel | Petersilie | Zitrone | Pinienkerne | Parmesan  
*g vegetarisch*  
€ 16.80

Cremige Polenta | geschmortes Wintergemüse, Kürbis & Champignons | Knoblauch | Parmesan  
*g vegetarisch*  
€ 15.80

Rote Rüben Gnocchi | Spinat | Walnüsse | Oregano | Pecorino  
*a/c/g vegetarisch*  
€ 16.80

## DESSERTS & KÄSE

Affogato al Caffè – Bourbon Vanille Eis | Espresso | Cantuccini  
€ 5.50

Halbflüssiger Schokokuchen | Johannisbeer Sorbet (30 Min)  
*a/c/g*  
€ 8.50

Panna Cotta | Zimtbeeren | Minze  
*g*  
€ 6.80

Topfenknöderl | Butterbrösel | Zwetschkenröster  
*a/c/g*  
€ 8.50

Variation vom Käse | Feigenmarmelade | Nüsse  
*klein € 9.50      groß € 12.50*

## APERITIF ENTHÄLT SULFITE

<i>PROSECCO</i>	0.1	€ 4.50	<i>EDELHOF SPRITZ</i>	€ 4.70
mit Holler oder Zitronenmelisse	0.1	€ 4.70	Zitronenmelisse   Weißwein   Soda   Limette	
<i>CREMANT ROSÉ</i>	0.1	€ 6.10	<i>APEROL SPRITZ</i>	
Domaine de la Petite Roche, Loire	0.75	€ 40.00	Aperol   Weißwein   Soda	€ 5.70
<i>SCHLUMBERGER</i>	0.75	€ 35.00	Aperol   Prosecco	€ 6.90
Sparkling Klassik			<i>GINGER SPRITZ</i>	€ 5.50
<i>GIN &amp; TONIC</i>			Prosecco   Soda   Ingwer   Limette	
mit Bombay Saphire	4 cl	€ 8.50	<i>SARTI SPRITZ</i>	€ 8.50
mit Wien Gin, Kesselbrüder	4 cl	€ 11.00	Sarti   Prosecco   Soda	
<i>BURSCHIK'S Vermouth</i> dry	6 cl	€ 5.00	<i>LIMONCELLO SPRITZ</i>	€ 5.00
... mit Tonic		€ 8.50	Limoncello di Capri   Soda   Zitrone	
<i>MARTINI</i> Bianco	6 cl	€ 5.00	<i>APFEL GINGER SPRITZ alkoholfrei</i>	€ 5.00
			Apfelsaft naturtrüb   Ingwer   Soda   Zitrone	

## BIER ENTHÄLT GLUTEN

<i>TRUMER PILS vom FASS</i>	0.5	€ 5.40	0.3	€ 3.90	0.2	€ 3.00
<i>Saurer RADLER / mit Soda</i>	0.5	€ 5.00	0,3	€ 3.70		
<i>TEGERNSSLER HELL</i>   Flasche				0.5	€ 5.50	
<i>BUDWEISER Lager</i>   Flasche				0.5	€ 5.50	
<i>DIE WEISSE Original</i>   Salzburg   Flasche				0.5	€ 6.80	
<i>TRUMER Freispiel Alkoholfrei</i>   Flasche				0.33	€ 4.60	

# WEINE OFFEN

ENTHÄLT SULFITE

*WEISSER SPRITZER* 1/4 € 3.50

*GRÜNER VELTLINER* Weinviertel DAC 1/8 € 4.10

Hess | Hohenruppersdorf | NÖ

*SAUVIGNON BLANC* 1/8 € 4.80

Glatzer | Göttlesbrunn | NÖ

*GELBER MUSKATELLER* 1/8 € 4.50

Machalek | Pernersdorf | NÖ

*GEMISCHTER SATZ* Bio Oberlaa 1/8 € 5.10

Zahel | Mauer | Wien

*ROTER VELTLINER* Ried Hütenthal 1/8 € 4.80

Mayr | Minichhofen | NÖ

*SPÄTLESE CUVÉE* Süßwein 1/8 € 5.20

Kracher | Illmitz | BG LD

*Fräulein ROSÉ* von Döbling 1/8 € 5.00

Meyer am Pfarrplatz | Wien

*ZWEIGELT DAC* 1/8 € 4.50

Keringer | Mönchhof | Neusiedlersee

*BLAUFRÄNKISCH* Classik BIO 1/8 € 4.80

Weingut IBY | Horitschon | BG LD

*MERLOT RESERVE* 1/8 € 6.00

Leo Aumann | Tribuswinkel | NÖ

*CUVÉE HAUNS* 1/8 € 5.20

Schwarz | Deutschkreutz | BG LD

## ALKOHOLFREI

*SODAS*\* mit Holler & Limette | Zitronenmelisse & Minze | Granatapfel & Minze

Ingwer & Limette   frisch gepresster Zitrone	0.5	€ 3.80
... mit Leitungswasser	0.5	€ 2.80
Vöslauer prickelnd   ohne	0.33	€ 3.00
<i>Soda</i> *	0.25	€ 2.00
Naturtrüber Apfelsaft   roter Traubensaft   Orangensaft	0.25	€ 3.00
Gespritzt mit Soda	0.25	€ 2.80
Gespritzt mit Leitungswasser	0.25	€ 2.20
	0.5	€ 4.00
	0.5	€ 3.50

Orangina Original	0,25	€ 3.50
Almdudler	0.35	€ 3.80
Wiener Himbeerkracherl	0.35	€ 3.80
Schweppes Tonic Water   Bitter Lemon		
Ginger Beer	0.25	€ 3.50
Coca Cola   light	0.33	€ 3.50

## KAFFEE & TEE

Espresso   mit Milch klein	€ 2.80	groß	€ 4.00
Verlängerter			€ 3.00
Cappuccino oder Melange <i>G</i>			€ 3.80
Café Latte <i>G</i>			€ 4.20
Heiße Schokolade mit Milchschaum <i>G</i>			€ 4.20
Earl Grey   Grün   Alpen Kräuter   Bio Früchte   Ingwer -Blutorange			€ 3.50

# DIGESTIF

Averna   Fernet Branca Mentha	4 cl	5.50
Averna Sour- Zitrone   Soda   Orangensaft	4 cl	5.80
Pernod	4 cl	5.50
Cognac Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5.50
Waldviertler Whiskey J.Haider Rye Malt	2 cl	5.50
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	2 cl	5.50
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	2 cl	5.50
Waldhimbeere   Schladerer   D	2 cl	5.50
Marille   Brandstatt   Reisentbauer Jun.	2 cl	5.50
Alter Apfell Gölles   STMK	2 cl	5.50
Hirsch Birne   Gölles   STMK	2 cl	5.50
Gänserndorfer Vogelbeere   NÖ	2 cl	5.50
Aquavit Linie   Norwegen	2 cl	5.00
Mama's angesetzter Nuss Schnaps	2 cl	5.00

## Allergene

A für glutenhaltiges Getreide  
 B für Krebstiere und -erzeugnisse  
 C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 D für Fisch- und Fischerzeugnisse  
 E für Erdnüsse und –Erzeugnisse  
 F für Soja (-bohnen) und –Erzeugnisse  
 G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)  
 H für Schalenfrüchte  
 L für Sellerie und –Erzeugnisse  
 M für Senf- und Senferzeugnisse  
 N für Sesam-Samen und –Erzeugnisse  
 O für Sulfite  
 P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte  
 R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Herkunft unserer Fleischprodukte:  
 Aufgezogen und geschlachtet in Österreich, außer extra angeführt

\* Jugendgetränk Alle Preise inkl UST  
 Änderungen und Druckfehler vorbehalten