

# SUPPEN

Kohlrabi Creme Suppe mit Kresse

G vegetarisch

4.20

Rindsuppe mit hausgemachten  
Frittaten oder Grießnockerl

A | C | G

4.50

# VORSPEISEN & SALATE

Beef Tatar mit Kapern, rotem Zwiebel,  
mariniertem Rucola und Toast

A | G | M

klein

11.80

groß

15.80

Gegrillte Calamari mit würzigem  
Bulgur Salat, Petersilie, Kirschtomaten  
und Joghurt Dip

G

10.80

Geschmarter Curry Kurkuma-Karfiol mit  
Humus, Kräutern, Limette und Pistazien

vegan

9.80

Vogerl Salat mit Radicchio, Birne, Honig  
flambiertem Ziegenkäse und Nüssen

G vegetarisch

8.90

Chicorée Salat mit Rucola, Orangen,  
Granatapfel und Schafffrischkäse

G vegetarisch

7.80

Bunter Blattsalat mit  
Olivenöl - Balsamicodressing

4.00

Halbflüssiger Schokokuchen  
mit Zitronen Sorbet

A | C | G

7.80

Bourbon Vanille Eis mit lauwarmen  
Rhabarber Kompott und Waffeln

C | G

5.80

# ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Tafelspitz mit Rösti,  
Schnittlauchsauce und Apfelmus

G

18.90

Ausgelöstes Backhenderl mit  
Kartoffel Vogerlsalat und Kernölsalat

A | C | G | M

15.80

Rindsroulade mit  
Speck Gurkerlfüllung und Bandnudeln

A | M

14.80

# FISCH, FLEISCH & CO

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit  
BBQ Dip und Pommes  
Südamerika

29.80

Gegrilltes Regenbogenforellenfilet mit Oliven  
Kräuter Cous Cous und Tomaten Thymian Sauce

17.80

Bärlauch Spinat Risotto mit Burrata,  
Zitrone und Pinienkernen

G | H vegetarisch

14.80

Hausgemachte Ziegenkäse-Ricotta Ravioli mit  
ErbSEN Basilikum Pesto und Pecorino

A | C | G vegetarisch

14.80

Indisches Kichererbsen Curry mit Koriander,  
Paprika, Frühlingszwiebel und Naan Brot

vegan

13.80

# DESSERTS & KÄSE

Topfenknödel mit Butterbrösel und  
Zwetschkenröster

A | C | G

7.60

Variation vom Käse mit  
Feigenmarmelade und Nüssen

klein 9.50 groß 12.50

## APERITIF

enthält Sulfite

<i>PROSECCO</i>	0.1	€ 4.10	<i>EDELHOF SPRITZ</i>	€ 4.30
mit Holler oder Zitronenmelisse	0.1	€ 4.40	Zitronenmelisse   Weißwein   Soda   Limette	
<i>CREMANT ROSÉ</i>	0.1	€ 5.50	<i>APEROL SPRITZ</i>	€ 4.70
Domaine de la Petite Roche, Loire	0.75	€ 38.00	Aperol   Weißwein   Soda	
<i>BRÜNDLMAYER Extrabrut Reserve</i>	0.75	€ 50.00	<i>GINGER SPRITZ</i>	€ 5.30
Langenlois   NÖ			Prosecco   Soda   Ingwer   Limette	
<i>SCHLUMBERGER</i>	0.75	€ 35.00	<i>LIMONCELLO SPRITZ</i>	€ 5,00
Sparkling Klassik			Limoncello di Capri   Soda   Zitrone	
<i>GIN &amp; TONIC</i>			<i>CAMPARI Orange "der Klassiker"</i> 4 cl	€ 6.50
mit Bombay Saphire	4 cl	€ 8.50	<i>BURSCHIK'S Vermouth dry</i> 6 cl	€ 5.00
mit Wien Gin, Kesselbrüder	4 cl	€ 11.00	... mit Tonic	€ 8.50
			<i>MARTINI Bianco</i> 6 cl	€ 5.00

## BIER

enthält Gluten

### *TRUMER PILS vom FASS*

0.5    € 4.80 | 0.3    € 3.50 | 0.2    € 2.50

### *Saurer RADLER | mit Soda*

0.5    € 4.20 | 0.3    € 3.00

<i>TEGERNSSER HELL</i>   Flasche	0.5	€ 5.00
<i>BUDWEISER Lager</i>   Flasche	0.5	€ 4.80
<i>DIE WEISSE Original</i>   Salzburg   Flasche	0.5	€ 5.00
<i>TRUMER Freispiel Alkoholfrei</i>   Flasche	0.33	€ 4.50

# WEINE OFFEN

*enthält Sulfite*

WEISSE SPRITZER	1/4	€ 3.30
GRÜNER VELTLINER Hochterrassen Salomon Undhof   Stein a.d. Donau   NÖ	1/8	€ 3.90
SAUVIGNON BLANC Glatzer   Göttlesbrunn   NÖ	1/8	€ 4.40
GELBER MUSKATELLER Machalek   Pernersdorf   NÖ	1/8	€ 3.60
GEMISCHTER SATZ Bio Oberlaa Zahel   Mauer   Wien	1/8	€ 4.50
WELSCHRIESLING Klassik Sommer   Leithaberg   BG LD	1/8	€ 3.90
SPÄTLESE CUVÉE Süßwein Kracher   Illmitz   BG LD	1/8	€ 4.50
ROSÉ COTES DE PROVENCE Maison Gabriel Meffre   Provence   FR	1/8	€ 4.80
ZWEIGELT KIRCHGARTEN Markowitsch   Göttlesbrunn   Carnuntum	1/8	€ 3.20
BLAUFÄNKISCH BIO Weingut Judith Beck   Gols   BG LD	1/8	€ 5.00
ST. LAURENT Hans Igler   Deutschkreutz   BG LD	1/8	€ 4.80
K + K Cuvée Kirnbauer   Deutschkreutz   BG LD	1/8	€ 3.90

## ALKOHOLFREI

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

Ingwer & Limette | frisch gepresster Zitrone 0.5 € 3.80

... mit Leitungswasser 0.5 € 2.80

Vöslauer prickelnd | ohne 0.33 € 3.00 0.75 € 4.80

*Soda \** 0.25 € 1.80

Naturtrüber Apfelsaft | roter Traubensaft | Orangensaft 0.25 € 3.00

Gespritzt mit Soda 0.25 € 2.80 | 0.5 € 4.00

Gespritzt mit Leitungswasser 0.25 € 2.20 | 0.5 € 3.50

Orangina Original 0,25 € 3.50

Almdudler 0.35 € 3.50

Wiener Himbeerkracherl 0.35 € 3.50

Schweppes Tonic Water | Bitter Lemon |

Ginger Beer 0.25 € 3.50

Coca Cola | light 0.33 € 3.50

## KAFFEE & TEE

Espresso | mit Milch klein € 2.20 groß € 3.70

Verlängerter € 3.00

Cappuccino oder Melange *G* € 3.40

Café Latte *G* € 3.60

Heiße Schokolade mit Milchschaum *G* € 3.60

Earl Grey | Grün | Alpen Kräuter | Bio Früchte | Ingwer -Zitrone € 3.00

# DIGESTIF

Averna   Fernet Branca Mentha	4 cl	4.00
Averna Sour- Zitrone  Soda  Orangensaft	4 cl	5,00
Pernod	4 cl	4.00
Cognac Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5.00
Waldviertler Whiskey J.Haider Rye Malt	2 cl	5.00
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	2 cl	5.00
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	2 cl	4.00
Waldhimbeere   Schladerer   D	2 cl	5.00
Marille   Brandstatt   Reisentbauer Jun.	2 cl	5.00
Alter Apfel  Gölles   STMK	2 cl	5.00
Hirsch Birne   Gölles   STMK	2 cl	5.00
Gänserndorfer Vogelbeere   NÖ	2 cl	5.00
Aquavit Linie   Norwegen	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