

## 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

Geschmorter Curry Kurkuma-Karfiol mit  
Humus, Kräutern, Limette und Pistazien  
*vegan* 9.80

Vogel Salat mit Radicchio, Birne, Honig  
flambiertem Ziegenkäse und Nüssen  
*G vegetarisch* 8.90

Chicorée Salat mit Rucola, Orangen,  
Granatapfel und Schaffrischkäse  
*G vegetarisch* 7,80

Bunter Blattsalat mit  
Olivenöl - Balsamicodressing 4.00

## ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Tafelspitz mit Rösti,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren  
*G* 18.90

Ausgelöstes Backhenderl mit  
Kartoffel Vogerlsalat und Kernöl  
*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

Halbflüssiger Schokokuchen  
mit Zitronen Sorbet  
*A | C | G* 7.80

Bourbon Vanille Eis mit lauwarmen  
Rhabarber Kompott und Waffeln  
*C | G* 5.80

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 Sapphire	4 cl	€ 8.50	<i>BURSHIK'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

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

# 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
<i>Soda *</i>	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 <i>G</i>			€ 3.40
Café Latte <i>G</i>			€ 3.60
Heiße Schokolade mit Milchschaum <i>G</i>			€ 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
Gänslerndorfer Vogelbeere   NÖ	2 cl	5.00
Aquvit 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