

## SUPPEN

Süßkartoffel Ingwer Suppe mit Limette,  
Kokosmilch und Koriander  
*vegan* 4.00

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 Knoblauch,  
hausgemachtem Humus und Rucola Salat  
G klein 10.80  
groß 15.80

Marinierter Kalbstafelspitz mit Kürbiskernrahm,  
rotem Zwiebel, Vogerlsalat und gerösteten  
Kürbiskernen  
G 9.80

Vogerl Salat mit Radicchio, Trauben, Honig  
flambiertem Ziegenkäse und Nüssen  
G *vegetarisch* 8.90

Bunter Linsensalat mit Datteln, Petersilie,  
Schafkäse und Granatapfel  
G *vegetarisch* 8.90

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 Sauce und Pommes  
*Südamerika* 29.80

Forellenfilet mit Kürbis Zucchini Gemüse,  
Kirschtomaten und Petersilkkartoffeln  
G 15.80

Risotto vom Hokkaido Kürbis mit  
gegrillten Kräuterseitlingen und Parmesan  
G *vegetarisch* 14.80

Hausgemachte rote Rüben Gnocchi mit  
Salbeibutter, Pinienkernen, Babypinaten und  
Parmesan  
A | C | G *vegetarisch* 14.80

Altwiener Krautfleckerl mit Beilagen Salat  
*vegan* 10.80

## DESSERTS & KÄSE

Halbflüssiger Schokokuchen  
mit Zitronen Sorbet  
A | C | G 7.80

Mohnmousse mit weißer Schokolade  
und Sauerkirschen  
C | G 6.80

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	€ 3.80	<i>EDELHOF SPRITZ</i>	€ 4.30
mit Holler oder Zitronenmelisse	0.1	€ 4.20	Zitronenmelisse   Weißwein   Soda   Limette	
<i>CREMANT ROSÉ</i>	0.1	€ 5.20	<i>APEROL SPRITZ</i>	€ 4.70
Domaine de la Petite Roche, Loire	0.75	€ 36.00	Aperol   Weißwein   Soda	
<i>BRÜNDLMAYER Extrabrut Reserve</i>	0.75	€ 50.00	<i>GINGER SPRITZ</i>	€ 5.00
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	<i>MARTINI Bianco</i> 6 cl	€ 4.00

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

# WEINE OFFEN enthält Sulfite

WEISSER SPRITZER	1/4	€ 3.30
GRÜNER VELTLINER	1/8	€ 3.30
Jurtschitsch   Langenlois   NÖ		
SAUVIGNON BLANC	1/8	€ 4.00
Glatzer   Göttlesbrunn   NÖ		
GELBER MUSKATELLER	1/8	€ 3.60
Machalek   Pernersdorf   NÖ		
GEMISCHTER SATZ Bio Oberlaa	1/8	€ 4.00
Zahel   Mauer   Wien		
WELSCHRIESLING Klassik	1/8	€ 3.00
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	€ 4.50
Weingut Judith Beck   Gols   Burgenland		
CABERNET SAUVIGNON Csaterberg	1/8	€ 4.80
Stubits   Harmisch   Südburgenland		
CUVÉE BARRIQUE	1/8	€ 5.50
Artner   Höflein   Carnuntum		

## 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	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	6.50
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