

SUPPEN

Süßkartoffel Ingwer Suppe mit Limette, Kokosmilch und Koriander <i>vegan</i>	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
Räucherforelle mit rotem Rüben-Apfel Salat, Schaffrischkäse und Kresse G	8,90
Knuspriges Kartoffel Blunzen Tascherl mit Sauerkraut und frisch gerissenem Kren A C G	9.80
Vogerl Salat mit Radicchio, Birne, Honig flambiertem Ziegenkäse und Nüssen G <i>vegetarisch</i>	8.90
Bunter Linsensalat mit Datteln, Petersilie, Schafkäse und Granatapfel G <i>vegetarisch</i>	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 Dip und Pommes <i>Südamerika</i>	29.80
Forellenfilet mit Kürbis Zucchini Gemüse, Kirschtomaten und Petersilkkartoffeln	16.80
Risotto mit getrockneten Steinpilzen, Knoblauch, Thymian und Parmesan G <i>vegetarisch</i>	14.80
Hausgemachte rote Rüben Gnocchi mit Salbeibutter, Pinienkernen, Babypspinat und Parmesan A C G <i>vegetarisch</i>	14.80
Altwiener Krautfleckerl mit Beilagen Salat <i>vegan</i>	10.80

DESSERTS & KÄSE

Halbflüssiger Schokokuchen mit Zitronen Sorbet A C G	7.80	Topfenknödel mit Butterbrösel und Zwetschkenröster A C G	7.60
Lebkuchen Zimt Parfait mit Kardamom Kirschen C G	5.80	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 & TONIC</i>			<i>CAMPARI Orange "der Klassiker"</i>	4 cl € 6.50
mit Bombay Sapphire	4 cl	€ 8.50	<i>BURSCHIK'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