

SUPPEN

Rote Linsen Suppe mit Tomate, Kreuzkümmel
und Raz el Hanout

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 Jakobsmuscheln mit confiertem
Kirschtomatensalat, Basilikum und
Limettenmayonnaise

G 12,90

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 *vegetarisch* 8.90

Roter Rüben Salat mit Schafkäse, Kaki
und Rucola

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

Gegrillte Knoblauchgarnelen mit
Kürbis Safranrisotto, Jungzwiebel und Petersilie

G 17.80

Mezzelune mit Ziegenkäse – Ricotta Füllung und
mediterranem Ratatouille Gemüse

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

Vanille - Walnuss Parfait mit Honig
und Kirschkompott

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 & 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>... mit Tonic</i>	€ 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	€ 4.50
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