

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Curry, Kokosmilch und Kresse

vegan

€ 4,50

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

a / c / g

€ 4,70

VORSPEISEN & SALATE

Beef Tatar mit Kapern, rotem Zwiebel, Rucola und Toast

a / g / m

klein € 11.80 groß € 15.80

Carpaccio vom schwarzem Heilbutt mit Sojasauce, Honig,
Sesam, Sprossen und Limette

f / n

€ 13,80

Gebackene Hühnerleber mit Kürbiskernrahm, Vogerlsalat und Kernöl

a / c / g

€ 9,80

Herbstsalat mit Birne, Granatapfel, Schafkäse und Nüssen

g vegetarisch

€ 8,80

Hausgemachter roter Rüben Hummus mit marinierten roten Rüben, Babyspinatsalat
und Cashewnüssen

vegan

€ 8,80

Bunter Blattsalat mit Olivenöl – Balsamico Dressing

€ 4.00

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Tafelspitz vom österreichischen BIO Rind mit Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren

g

€ 19,80

Ausgelöstes Backhenderl mit Kartoffel Vogerlsalat und Kernöl

a / c / m

€ 15.80

Rindsroulade mit Speck Gurkerlfüllung und Bandnudeln

a / m

€ 15.80

FISCH, FLEISCH & CO

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit BBQ-Dip und Pommes

Südamerika

€ 33,80

Wolfsbarschfilet mit Tomaten - Zucchini Gemüse,
Basilikum, Fregola Sarda und Parmesan

a / g

€ 17,80

Toskanisches Wildschweinragout mit Wurzelgemüse, Rotweinsauce,
Thymian, Rosmarin und Pappardelle

a / c / g

€ 19,80

Orientalischer Linseneintopf mit gegrillten Garnelen, Tomaten, Kürbis, Raz-el-Hanout,
Petersilie und Naan Brot

€ 17,80

Risotto vom Hokkaido Kürbis
mit gegrillten Kräuterseitlingen, Salbei und Parmesan

g vegetarisch

€ 15,80

Altwiener Krautfleckerl mit Salat

a / c / g vegetarisch

€ 13,80

Hausgemachte Gnocchi mit Ricotta Spinat Pesto, Pinienkernen und Parmesan

a / c / g vegetarisch

€ 15,80

DESSERTS & KÄSE

Affogato al Caffè – Bourbon Vanille Eis mit Espresso und Cantuccini

€ 5,50

Halbflüssiger Schokokuchen mit Limetten Sorbet

a / c / g

€ 8,50

Topfen Knöderl mit Butterbrösel und Zwetschkenröster

a / c / g

€ 8,50

Grießflammerie mit Vanille und eingekochten Zimtbirnen

a / c / g

€ 5,90

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</i> Orange "der Klassiker"	4 cl € 6.50
mit Bombay Sapphire	4 cl	€ 8.50	<i>BURSCHIK'S Vermouth</i> dry	6 cl € 5.00
mit Wien Gin, Kesselbrüder	4 cl	€ 11.00	... mit Tonic	€ 8.50
			<i>MARTINI</i> Bianco	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 DAC	1/8	€ 3.90
Hess Hohenruppersdorf 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	1/8	€ 4.80
Les Jamelles Languedoc 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	€ 2.50	groß	€ 3.70
Verlängerter			€ 3.00
Cappuccino oder Melange <i>G</i>			€ 3.50
Café Latte <i>G</i>			€ 3.80
Heiße Schokolade mit Milchschaum <i>G</i>			€ 3.80

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

€ 3.00

DIGESTIF

Averna Fernet Branca Mentha	4 cl	4.00
Averna Sour- Zitronel Sodal 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