



## **Vorspeisen**

6 Weinbergschnecken <i>a, d</i>	9,50€
Bauernsalat mit Kaspressknödel und Landschinken <i>2, 9, a, b, d, g</i>	13,90€
Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse <i>a, d, g</i>	12,50€
Kürbis-Bruschetta mit Birne und Gorgonzola <i>a, d, e, f</i>	11,90€

## **Suppen**

Frittatensuppe <i>a, b, d, f</i>	7,50€
Steirische Brotsuppe <i>a, d, f</i>	8,50€
Kürbissuppe mit Garnele <i>c, f</i> lactosefrei	8,50€

## **Brotzeit**

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkerl <i>1, 3, 8, 12</i>	17,50€
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln <i>12, f, g</i>	17,90€
Blutwurst mit Sauerkraut, Püree, Apfel und Röstzwiebeln <i>2, 4, 9, a, d</i>	14,90€
Servus Burger im Dinkelbrötchen mit Bergkäse, Bacon, Tomate, Caesars-Salat, Pommes <i>2, 3, 12, a, b, i</i>	14,90€

## **Flammkuchen**

Kürbis mit Rahm, rote Zwiebeln, Gorgonzola, Walnuss, Rucola <i>a, f</i>	14,90€
Feige mit Rahm, Serranoschinken, Rucola, Feta <i>2, 3, 12, a, f</i>	15,50€
Ziege mit Rahm, Datteln, Rucola und Chorizo <i>2, a, f</i>	13,90€

## **Vegetarisch**

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat <i>a, b, d, g</i>	13,00€
Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne und Aioli <i>6, d</i>	13,50€

Fast alle Essen gibt es als ½ Portionen dafür berechnen wir ¾ des Preises





## **Fisch**

<i>Zander mit Rahmsauerkraut, Röstkartoffeln und Ochsenbackensauce</i> <small>2,3,8,12,a,d,f</small>	24,90€
<i>Garnelenpfanne mit Gemüse, Baguette und Aioli</i> <small>a, d</small>	23,90€

## **Fleisch**

<i>Original Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm</i> <small>3,12,a,b,d</small>	25,50€
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree</i> <small>a, d</small>	21,50€
<i>Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln</i> <small>3,d,f</small>	19,90€
<i>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree</i> <small>d,f</small>	21,90€
<i>Fiaker-Gulasch mit Semmelknödel, Gurke, Spiegelei und Wurst</i> <small>2,3,9,ab,d</small>	15,90€

## **Nachspeisen**

<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschengenröster</i> <small>a,b,d</small>	12,50€
<i>2 Marillenpalatschinken mit Walnusseis</i> <small>a,b,d,e</small>	9,50€
<i>1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen</i> <small>a,b,d,e</small>	18,50€
<i>Servus Schmarrn mit Haselnüssen, Birnen und Salzkaramelleis</i> <small>a, b, d</small>	13,00€
<i>Gebackene Apfelradl mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	9,50€

## **Allergene und Zusatzstoffe**

1-Farbstoffe, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt-Sulfite, 6-geschwärzt, 7-gewachst-8-Süsstoff, 9-Phosphat, 10-Coffein, 11-Chinin, 12-Nitritpökelsalza-Weizen-Gluten, b-Ei, c-Soja, d-Kuhmilch, e-Schalenfrüchte-Mandeln-Nüsse, f-Sellerie, g-Senf, h-Sesam, i-Fisch, j-Krebstiere,

k- Weichtiere





### **Kaffeespezialitäten**

<i>Verlängerter</i>	2,80€
<i>Kleiner Schwarzer</i>	2,50€
<i>Großer Schwarzer</i>	3,90€
<i>Melange</i>	3,60€
<i>Latte Macchiato</i>	4,90€
<i>Cappuccino</i>	3,30€
<i>Einspänner</i>	2,80€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,40€

### **Tee / Heißgetränke**

<i>Kännchen Tee diverse Sorten</i>	4,00€
<i>Heisse Schokolade</i>	4,40€
<i>Lumumba</i>	5,90€
<i>Jagertee von Stroh</i>	4,90€
<i>Glühwein Christkindl</i>	3,50€
<i>Glühwein mit Rum</i>	4,70€
<i>Heißer Ingwer / Heiße Zitrone</i>	4,00€

### **Schnäpse / Liköre**

<i>Helbing</i>	2cl	2,60€
<i>Grappa Merlot</i>	2cl	3,80€

### **Schnäpse / Liköre**

<i>Sambuca Il Santo</i>	2cl	2,70€
<i>Jubi</i>	2cl	2,90€
<i>Remi Martin vsop</i>	4cl	7,50€
<i>Hendriks Gin</i>	4cl	5,20€
<i>Tonka Gin</i>	4cl	5,80€
<i>Bacardi</i>	4cl	4,50€
<i>Averna</i>	4cl	3,80€
<i>Baileys</i>	4cl	4,50€
<i>Orangen Amaretto</i>	4cl	3,20€
<i>Red Label</i>	4cl	5,50€
<i>Wodka Grey Goose</i>	4cl	5,90€
<i>Cardinal Mendoza</i>	4cl	5,80€
<i>Talisker</i>	4cl	9,50€

### **Die 7 Prinzen**

<i>Alte Marille</i>
<i>Alte Williams Christ Birne</i>
<i>Alte Kirsche</i>
<i>Alte Wald-Himbeere</i>
<i>Alte Haselnuss</i>
<i>Alte Hauszwetschke</i>
<i>Alter Bodensee-Apfel</i>

2cl - 3,50€  
4cl - 5,90€





## **Weißwein**

**Grüner Veltliner Trocken-Neuland** 31,90€

Weingut Zillinger-Weinviertel

*In der Nase kräutrige Noten, Heu, Apfel, Grapefruit-Zeste, Melisse  
Mürbe Säure, ausgewogener, charmanter Veltliner*

**Chardonnay Heideboden** 32,90€

Weingut Georg Preisinger- Burgenland, Österreich

*Aromatische, komplexe Struktur mit dezenten, sehr harmonisch  
Eingebundenen Holznoten, cremig und belebend*

**Sauvignon Blanc – QbA – Trocken** 35,90€

Oliver Zeter Neustadt, Pfalz

*Facettenreicher, aromatischer und präsender Wein mit feiner  
Struktur und schöner Länge, mehrfach prämiertes Wein*

**Mosel Riesling „Alte Reben“** 33,90€

– QbA – Trocken Carl Loewen, Mosel

100 Tage Fermentation 50 Jahre alte Reben

*Elegant, filigran, großartige Aromenvielfalt mit der ganzen Kraft  
Des Terroirs der Mosel*

**Gelber Muskateller** 32,90€

Weingut Nigl, Niederösterreich, Kremstal

*Duftet nach Stachelbeeren, Hollerblüten, Litschi,  
lebendige spritzige Säure zugänglich, geschmackvoll*

**Wiener Gemischter Satz Trocken** 32,50€

Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder

Niederösterreich, Chorherren Klosterneuburg

**Roter Veltliner** 31,90€

Weingut Urbanhof Wagram Österreich

*Zart nach weißen Blüten, Steinobst, Gewürzen, erinnert an frisch geschälte Mandeln,  
Guter Begleiter zu Geflügel und Meerestieren  
Elegant mit feiner Struktur*

**Grauer Burgunder** 26,90€

Ruppertsberger Linsenbusch Weingut Hoheburg Pfalz

*Trinkfreudiger, unkomplizierter und traditioneller Burgunder  
Ausgewogen und harmonisch*





## Rotweine

- Cuvee voll Freude- Trocken** 35,90€  
Weingut Georg Preisinger- Burgenland Zweigelt,  
Blaufränkisch, St Laurent, Pinot Noir  
Opulente dunkelbeerige Frucht mit intensivem Cassis-aroma  
Feine, elegante Tannine mit animierendem Nachhall.  
In gebrauchten Barriquefässern gereift
- Blaufränkisch Heideboden** 39,90€  
Weingut Georg Preisinger ,  
Burgenland, Österreich  
Konzentrierte Aromen, Cassis, Himbeere und dunkle Waldbeeren mit eleganten Tanninen
- Zweigelt-Weingut Pleil** 27,90€  
Österreich  
Rubinrot mit violetten Reflexen, sortentypische Aromen von Weichsel und weißem Pfeffer.  
Am Gaumen kraftvoll mit schönem Säure-Tannin-spiel ,langanhaltende Kirschfrucht im Abgang
- Nocturne QbA trocken** 35,90€  
Weingut Geil, Rheinhessen  
Cuvee aus Spätburgunder, Merlot ,Cabernet Sauvignon und Dornfelder  
24 Monate in alten und neuen Barriquefässern gereift, aufregende Aromen, stoffig und lang,  
warme und ausgewogene Tannine
- Tank 32 Primitivo Appassimento** 35,50€  
Cantina Camivini Sizilien-Italien  
Perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, Aromen von Sauerkirschen, Datteln, Feigen und Rosinen  
dichter, konzentrierter wein mit langem Abgang, Note von feinem Nougat
- Adentu Carmenere** Vina Siegel-Clchuagua Valley-Chile 28,90€  
Verführerischer Mix aus reifen Pflaumen, Veilchen und sehr feinen Holznoten, weich,  
ausgewogen mit sehr feinen, gut eingebundenen Tanninen
- 3 Passo Rosso** Cielo e Terra Apulien-Italien Bio Wein 29,90€  
Tempranillo  
Im Glas findet sich ein tiefes Granatrot und in der Nase reife Fruchtnoten, leichtes Holzaroma  
Am Gaumen kräftig mit Vanillenoten und reich an Früchten





## Offene Weißweine

Gspritzter	0,2l	4,20€
<b>Grüner Veltliner</b>	0,5l	13,50€
Konvent Niederösterreich	0,2l	6,50€
<b>Grauburgunder</b>	0,5l	14,90€
Schlink, Nahe	0,2l	7,10€
<b>Müller-Thurgau</b>	0,5l	13,50€
halbtrocken Zell	0,2l	6,50€
<b>Sauvignon blanc 1000</b>	0,5l	14,90€
Oliver Zeter Pfalz	0,2l	7,10€
<b>Riesling, Dienheimer</b>	0,5l	13,50€
Falkenberg, Rheinhessen	0,2l	6,50€
<b>Chardonnay Maybach</b>	0,5l	14,90€
Bernkastel	0,2l	7,10€
<b>Weißburgunder Geil</b>	0,5l	17,90€
Rheinhessen	0,2l	8,80€

## Offene Roseweine

<b>Rosé Merlot-Spätburgunder</b>	0,5l	19,80€
Weingut Geil, Rheinhessen	0,2l	8,20€
<b>Rosé Zweigelt</b>	0,5l	15,80€
Weingut Pfeil, N-Ö	0,2l	7,50€

## Offene Rotweine

Gspritzter	0,2l	4,20€
<b>Zweigelt Markgraf</b>	0,5l	13,90€
Niederösterreich	0,2l	6,90€
<b>Blaufränkisch St. Leopold</b>	0,5l	13,90€
Niederösterreich	0,2l	6,90€
<b>Tempranillo</b>	0,5l	13,50€
Castilla Spanien	0,2l	6,50€
<b>Selection Comptoirs</b>	0,5l	13,50€
Cabernet Sauvignon	0,2l	6,50€

## Schaumweine

<b>Vaux Brut Sektmanufaktur</b>	
Eltville Deutschland 0,75l	29,90€

## Schlumberger Brut Sparkling

Wien-Österreich 1,5l	55,00€
Vaux Träublein Alkoholfrei 0,2l	7,50€
Vaux Träublein """" 0,75l	22,50€

Alle Weine enthalten Sulfite





## **Spritziges**

Lillet Wildberry 0,2l 6,90€

Rhabarber Spritz 0,2l 6,90€

Aperol Spritz<sup>1,11</sup> 0,2l 6,90€

Prosecco Frivolo Doc 0,2l 5,90€

Schloss Vaux 0,2l 8,90€

Werner Wermut Rose oder Gold

mit Tonic oder Prosecco 0,2l 6,90€

## **Aperitiv**

Campari Orange 0,2l 7,90€

Sherry medium-fino 4cl 4,60€

Martini Bianco 5cl 5,90€

## **Thomas Henry**

Tonic Water<sup>11</sup> 0,2l 3,70€

Ginger Ale 0,2l 3,70€

Bitter Lemon<sup>11</sup> 0,2l 3,70€

## **Mineralwasser**

Vöslauer Feinperlig 0,25l 2,80€

Still und Mit 0,75l 6,90€

## **Cocktails**

Summer Coconut Kiss 9,50€

Mojito 9,50€

## **Ohne Alkohol**

Cranberry-Himbeer Fizz 6,50€

Ipanema 6,50€

## **Bier**

Veltins Pilsener (Fass) 0,3l 3,40€

0,5l 5,10€

Stiegl Goldbräu (Fass) 0,2l 2,60€

0,3l 3,70€

0,5l 5,80€

Stiegl Freibier ohne Alc. 0,33l 3,50€

Stiegl Weisse 0,5l 5,90€

Stiegl Weisse ohne Alc. 0,5l 5,90€

Radler 0,3l 3,50€

0,5l 4,90€

Grevensteiner Original 0,33l 3,50€

Naturtrübes Landbier





## ***Alkoholfreie Getränke***

*Almdudler* 0,35l 3,70€

*Erdbeer Rhabarberschorle* 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

*Maracujaschorle* 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

*Cranberryschorle* 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

*Erdbeer, Rhabarbersaft* 0,2l 3,70€

0,4l 5,80€

*Kiwi* 0,2l 3,70€

0,4l 5,80€

*Coca-Cola / Cola Zero/10* 0,2l 2,70€

*Sprite / Fanta / Spezi 10* 0,4l 3,90€

## ***Rauch Bio Saftschorlen***

*Johannisbeere* 0,33l 3,70€

*Apfel* 0,33l 3,70€

*Rhabarber* 0,33l 3,70€

## ***Fritz***

*Fritz-Kola 10* 0,2l 2,50€

*Fritz-Limo Melone* 0,2l 2,50€

*Fritz-Limo Orange* 0,2l 2,50€

*Fritz-Limo Apfelkirsche* 0,2l 2,50€

