



Ab 7 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen !

Vorspeisen

<i>6 Weinbergschnecken</i> <small>a,d</small>	8,90€
<i>Bauernsalat mit Kaspressknödel und Wurzelspeck</i> <small>2, 9,12, a, b, d,g</small>	11,50€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse</i> <small>a,d,g</small>	10,90€
<i>Salat mit Backhendl und Remoulade</i> <small>2,8,a,b,g</small>	14,90€
<i>Caesars-Salat mit Grana Padano, Tomaten und Brotchips</i> <small>2,8,i</small>	9,90€

Suppen

<i>Frittatensuppe</i> <small>a,b,d,f</small>	6,50€
<i>Kaspressknödelsuppe</i> <small>a,b,d,f</small>	7,10€
<i>Steirische Brotsuppe</i> <small>a, b, d,f</small>	7,20€

Brotzeit

<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkerl</i> <small>1,3,8,12</small>	17,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln</i> <small>12f,g,6</small>	17,90€
<i>Servus Burger im Dinkelbrötchen mit Bergkäse, Bacon, Tomate, Caesars-Salat, Pommes</i> <small>2,3,12,a,b,i</small>	14,90€

Flammkuchen

<i>Salzburg mit Rahm, Wurzelspeck, Bergkäse, Röstzwiebeln, Rucola</i> <small>2,9,12,a,d</small>	14,50€
<i>Elsässer Art mit Rahm, Speck und Zwiebeln</i> <small>2,12,a,d</small>	12,50€
<i>Pfifferlinge mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Petersilie</i>	14,90€
<i>Chorizo mit Rahm, Datteln, Feta, und Rucola</i>	15,00€

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat</i> <small>a,b,d,g</small>	13,00€
--	--------





Fisch

Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade ^{2,3,a,b,d,g} 14,50€

Fleisch

*Original Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und Gurkensalat in Rahm* ^{3,12,a,b,d} 25,50€

Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree ^{5, a, d} 21,50€

Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln ^{3,d,f} 19,90€

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree ^{5, d,f} 22,50€

Fiaker-Gulasch mit Semmelknödel, Gurke, Spiegelei und Wurst ^{2,3,9,ab,d} 15,90€

*Bandnudeln mit Pfifferlingen, Rahm, Speck, Zwiebeln, Rucola, und
Grana Padano* 17,50€

Blutwurst mit Sauerkraut, Püree, Röstzwiebel und Apfelkompott 14,90€

Nachspeisen

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschengenröster ^{a,b,d} 12,50€

Schokoschmarrn mit Marillenkompott und Salz-Caramel -Eis ^{a,b,d} 12,50€

2 Marillen -Palatschinken mit Walnusseis ^{a,b,d,e} 9,50€

1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen ^{a,b,d,e} 18,50€

Mohnschmarrn mit Kirschen und Vanilleeis ^{a,b,d} 12,50€

Kaiserschmarrn Glutenfrei mit Kompott und Sorbet ^{a, b, d} 13,90€

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-Nitritpökelsalz a-Weizen-Gluten, b-Ei, c-Soja, d-Kuhmilch, e-Schalenfrüchte-Mandeln-Nüsse, f-Sellerie, g-Senf, h-Sesam, i-Fisch, j-Krebstiere, k- Weichtier





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>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€
Grüner Veltliner	0,5l	13,50€
Konvent Niederösterreich	0,2l	6,50€
Grauburgunder	0,5l	14,90€
Schlink, Nahe	0,2l	7,10€
Classic Blanc	0,5l	13,50€
Chardonnay-Sauvignon	0,2l	6,50€
Languedoc Frankreich		
Sauvignon blanc 1000	0,5l	14,90€
Oliver Zeter Pfalz	0,2l	7,10€
Riesling, Dienheimer	0,5l	13,50€
Falkenberg, Rheinhessen	0,2l	6,50€
La Famiglia	0,5l	14,90€
Chardonnay, Pinot Gris,		
Sauvignon Blanc	0,2l	7,10€
Weißburgunder Geil	0,5l	17,90€
Rheinhessen	0,2l	8,80€

Offene Roseweine

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

Offene Rotweine

Gspritzter	0,2l	4,20€
Zweigelt Markgraf	0,5l	13,90€
Niederösterreich	0,2l	6,90€
Blaufränkisch St. Leopold	0,5l	13,90€
Niederösterreich	0,2l	6,90€
Primitivo Puglia	0,5l	14,90€
Veneto, Italien	0,2l	7,10€
Vinha Marques	0,5l	14,90€
Central Valley-Chile	0,2l	7,10€

Schaumweine

Klostersekt-Stift Klosterneuburg	26,50€
Grüner Veltliner-Welschriesling	0,75l
Vaux Brut Sektmanufaktur	
Eltville Deutschland	0,75l 25,90€
Schlumberger Brut Sparkling	
Wien-Österreich	1,5l 55,00€

Alle Weine enthalten Sulfite





Spritziges

Lillet Wildberry 0,2l 6,90€

Rhabarber Spritz 0,2l 6,90€

Aperol Spritz^{z1,11} 0,2l 6,90€

Hugo 0,2l 6,90€

Prosecco Frivolo Doc 0,2l 5,90€

Klostersekt 0,2l 7,80€

Werner Wermut Rose oder Gold

mit Tonic oder Prosecco 0,2l 6,90€

Ohne Alkohol

Sommer Spritz 0,2l 5,90€

Gurke-Birne-Sekt

Aperitiv

Campari Orange 0,2l 7,90€

Sherry medium-fino 4cl 4,60€

Martini Bianco 5cl 5,90€

Thomas Henry

Tonic Water¹¹ 0,2l 3,70€

Ginger Ale 0,2l 3,70€

Bitter Lemon¹¹ 0,2l 3,70€

Mineralwasser

Vöslauer Feinperlig 0,25l 2,80€

Still und Mit 0,75l 6,90€

Cocktails

Sex on The Beach 9,50€

Mojito 9,50€

Ohne Alkohol

Cranberry-Himbeer Fizz 6,50€

Ipanema 6,50€

Bier

Stauder Pilsener (Fass) 0,3l 3,50€

0,5l 5,20€

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€

Stauder Jubiläums-Fest-Bier 5,6%

0,33l 3,50€

Stauder Alkoholfrei 0,33l 3,20€





Alkoholfreie Getränke

Almdudler 0,35l 3,70€

Erdbeere Rhabarberschorle 0,5l 5,80€

Maracujaschorle 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

Cranberryschorle 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

Saft

Erdbeere ,Cranberry, 0,2l 3,70€

Orange, Kirsche, Banane

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€

