



Ab 7 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen !

Vorspeisen

6 Weinbergschnecken <i>a,d</i>	8,90€
Bauernsalat mit Kaspress-Knödel und Wurzelspeck <i>2, 9,12, a, b, d,g</i>	11,50€
Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse und Garnelen <i>a,d,g</i>	16,90€
Marinierte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce und Grana Padano <i>3,6,g</i>	14,50€
Caesars-Salat mit Grana Padano, Tomaten und Brotchips <i>2,3,6,i</i>	9,90€
mit 5 Garnelen	19,90€
mit Rumpsteak-Streifen	15,90€

Suppen

Frittatensuppe <i>a,b,d,f</i>	6,50€
Kaspress-Knödelsuppe <i>a,b,d,f</i>	7,10€
Kürbiscremesuppe <i>f</i>	8,50€

Brotzeit

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

Flammkuchen

Salzburg mit Rahm, Wurzelspeck, Bergkäse, Röstzwiebeln, Rucola <i>2,9,12,a,d</i> *	14,50€
Elsässer Art mit Rahm, Speck und Zwiebeln <i>2,12,a,d</i>	* 12,50€
Feige mit Rahm, Geselchtem, Rucola, Tete de Moine und Petersilien- Öl <i>2,6,12,a*</i>	14,90€
Chorizo mit Rahm, Datteln, Feta, und Rucola <i>2,a</i> *	15,00€





Vegetarisch

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat ^{a, b, d, g} 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, a, b, d} 15,90€

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat, Kürbiskernöl und Remoulade ^{a, b, f, g} * 15,50€

Nachspeisen

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

Schokoschmarrn mit Apfelkompott 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

Fast alle Gerichte können als ½ Portion bestellt werden zu ¾ des Preises Ausnahmen sind mit *bezeichnet

Umbestellungen werden mit 1,50€ Aufpreis berechnet





Spritziges

Lillet Wildberry 0,2l 6,90€

Rhabarber Spritz 0,2l 6,90€

Aperol Spritz^{z,1,11} 0,2l 6,90€

Hugo 0,2l 6,90€

Prosecco Frivolo Doc 0,2l 5,90€

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 Water*¹¹ 0,2l 3,70€

Ginger Ale 0,2l 3,70€

*Bitter Lemon*¹¹ 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 Alkoholfrei 0,33l 3,20€





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
Schlumberger Brut Sparkling	0,75l 33,50€
Schlumberger Rose"	0,75l 33,50€
Schlumberger Grüner Veltliner	0,75l 33,50€
Piccolo Schlumberger	0,2l 10,50€
Brut, Rose", Grüner Veltliner	
Schlumberger Brut Sparkling	
Wien-Österreich	1,5l 55,00€

Alle Weine enthalten Sulfite





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€

Rauch Eistee

Zitrone

Pfirsich

Granatapfel

0,33l Flasche 3,50€





Kaffeespezialitäten

<i>Verlängerter</i>	2,80€
<i>Kleiner Schwarzer (Espresso)</i>	2,50€
<i>Großer Schwarzer</i>	3,90€
<i>Melange (Milchkaffee)</i>	3,60€
<i>Latte Macchiato</i>	4,90€
<i>Cappuccino</i>	3,30€
<i>Einspanner (mit Schlagsahne)</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>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

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

