



***Ab 7 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen !***

### ***Vorspeisen***

|  |        |
|--|--------|
| <i>6 Weinbergschnecken</i> <small>a,d</small>  | 8,90€  |
| <i>Kürbis-Bruschetta mit Tete de Moine</i>   | 9,50€  |
| <i>Bauernsalat mit Kaspress-Knödel und Wurzelspeck</i> <small>2, 9,12, a, b, d,g</small> | 11,50€ |
| <i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse und Garnelen</i> <small>a,d,g</small>    | 16,90€ |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Pilzen, Grana Padano und Tomaten</i>                    | 12,90€ |
| <i>Salat mit gebackenen Maishähnchenstreifen und Kürbiskernen</i>                        | 11,90€ |

### ***Suppen***

|  |       |
|--|-------|
| <i>Frittatensuppe</i> <small>a,b,d,f</small>                       | 6,50€ |
| <i>Kaspress-Knödelsuppe</i> <small>a,b,d,f</small>                 | 7,10€ |
| <i>Kürbiscremesuppe</i> <small>f</small>                           | 8,50€ |
| <i>Deftiger Steckrübeneintopf mit Meerrettich</i> <small>f</small> | 8,50€ |

### ***Brotzeit***

|  |        |
|--|--------|
| <i>Gebackene Maishähnchenkeule mit Kartoffel-Gurkensalat</i>                             | 10,90€ |
| <i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurke</i> <small>1,3,8,12</small>         | 17,50€ |
| <i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln</i> <small>12f,g,6</small> <sup>*</sup> | 17,90€ |

### ***Vegetarisch***

|  |        |
|--|--------|
| <i>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat</i> <small>a,b,d,g</small> | 13,00€ |
| <i>Kürbis-Kartoffelpfanne mit Zwiebeln, Tomaten, Maronen und Salat</i>                 | 12,50€ |

### ***Fisch***

|   |        |
|---|--------|
| <i>Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade</i> <small>2,3,a,b,d,g</small> | 14,50€ |
|---|--------|





## **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>5, 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>5, d,f</small>   | 22,50€ |
| <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>Schokoschmarrn mit Apfelkompott und Salz-Caramel -Eis</i> <small>a,b,d</small> | 12,50€   |
| <i>2 Marillen -Palatschinken 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>Mohnschmarrn mit Kirschen und Vanilleeis</i> <small>a,b,d</small>              | 12,50€   |
| <i>Kaiserschmarrn Glutenfrei mit Kompott und Sorbet</i> <small>a, b, d</small>    | 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<sup>1,11</sup> 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**

Campani 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**

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€  |
| <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>Classic Blanc</b>        | 0,5l | 13,50€ |
| Chardonnay-Sauvignon        | 0,2l | 6,50€  |
| Languedoc Frankreich        |      |        |
| <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>La Famiglia</b>          | 0,5l | 14,90€ |
| Chardonnay, Pinot Gris,     |      |        |
| Sauvignon Blanc             | 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>Primitivo Puglia</b>          | 0,5l | 14,90€ |
| Veneto, Italien                  | 0,2l | 7,10€  |
| <b>Vinha Marques</b>             | 0,5l | 14,90€ |
| Central Valley-Chile             | 0,2l | 7,10€  |

## Schaumweine

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| <b>Klostersekt-Stift Klosterneuburg</b> | 26,50€ |        |
| Grüner Veltliner-Welschriesling         | 0,75l  |        |
| <b>Schlumberger Brut Sparkling</b>      | 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           |        |        |
| <b>Schlumberger Brut Sparkling</b>      |        |        |
| 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

