



*Ab 7 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen !*

### ***Vorspeisen***

<i>6 Weinbergschnecken</i> <small>a,d</small>	8,90€
<i>Carpaccio vom Hirschkalbsfilet mit Balsamico-Kirschen</i>	14,90€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse</i> <small>g</small>	12,90€
<i>Salat mit gebackenen Maishähnchenstreifen und Kürbiskernen</i> <small>a,b,g</small>	11,90€

### ***Suppen***

<i>Kürbiscremesuppe</i> <small>a, f</small>	8,10€
<i>Wildconsomme</i> <small>a,f</small>	7,90€

### ***Vegetarisch***

<i>Kartoffel-Gemüsepfanne mit Aioli und Salat</i> <small>d,g</small>	14,50€
<i>Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm mit Salat</i> <small>a, b, d,f,g</small>	12,90€

### ***Fisch***

<i>Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade</i> <small>2,3,a,b,d,g</small>	14,50€
<i>Garnelenpfanne mit Gemüse , Baguette und Aioli</i> <small>a,d</small>	23,50€





## **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>Rinderfiletgeschnetzeltes mit Kartoffelgratin und Speckbohnen</i> <small>12,d,f</small>	23,90€
<i>Hirschrücken mit Rotkohl, Kartoffel-Selleriepüree und Preiselbeeren</i>	27,90€
<i>Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelknödel</i> <small>6,d,f</small>	21,90€
<i>Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln</i> <small>3,d,f</small>	19,90€
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade</i> <small>1,3,8,12</small>	17,50€

## **Nachspeisen**

<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschengenröster</i> <small>a,b,d</small>	12,50€
<i>Lebkuchenschmarrn mit Rote Grütze und Salz-Caramel -Eis</i> <small>a,b,d</small>	12,50€
<i>Lauwarme Schokoladentarte mit Amarenakirschen und Pistazieneis</i> <small>1,2,a,b,d</small>	12,50€
<i>1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen</i> <small>a,b,d,e</small>	* 18,50€
<i>Creme Brulee“ von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet</i> <small>6,d</small>	11,90€
<i>Kaiserschmarrn Glutenfrei mit Kompott und Sorbet</i> <small>6,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€

**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€

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





## **Rauch Eistee**

Zitrone

Pfirsich

Granatapfel

0,33l Flasche 3,50€

## **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**

Apfel 0,33l 3,70€

Rhabarber 0,33l 3,70€





## **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-Apple</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

