



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

### ***Vorspeisen***

<i>6 Weinbergschnecken</i> <small>a,d</small>	9,50€
<i>Bauernsalat mit Kaspressknödel und Wurzelspeck</i> <small>a,b,d,g</small>	12,90€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse</i> <small>g</small>	13,90€
<i>Salat mit gebackenem Maishähnchen und Kürbiskernen</i> <small>a,b,g</small>	16,90€
<i>Melonen-Spargelsalat mit Büffelmozzarella und Landschinken</i> <small>9,12,e,f,g</small>	13,50€

### ***Suppen***

<i>Fritattensuppe</i> <small>a, b, d, f</small>	8,10€
<i>Kaspressknödelsuppe</i> <small>a, b, d, f</small>	8,50€
<i>Steirische Brotsuppe</i> <small>a,d,f</small>	8,30€

### ***Vegetarisch***

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat</i> <small>a,d,g</small>	13,90€
<i>Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm mit Salat</i> <small>a, b, d, f, g</small> <sup>★</sup>	12,90€

### ***Fisch***

<i>Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade</i> <small>2,3,a,b,d,g</small>	15,50€
---	--------





## **Fleisch**

<i>Original Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm</i> <sup>3,12,a,b,d</sup>	26,50€
<i>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree und Röstzwiebeln</i> <sup>a</sup>	23,90€
<i>Servus-Burger mit Bergkäse, Tomate, Gurke, Speck, Balsamico-zwiebeln, Pommes, Caesar-Salat im Dinkelbrötchen</i> <sup>*</sup>	17,90€
<i>Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln</i> <sup>3,d,f</sup>	22,90€
<i>Fiaker-Gulasch mit Knödel, Ei, Wurst und Gurkerl</i> <sup>2,9,a,b,d,f</sup>	18,50€
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree</i> <sup>5,a,d,f</sup>	23,50€
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade</i> <sup>1,3,8,12</sup>	18,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade</i> <sup>2,3,8,12,f</sup> <sup>*</sup>	17,90€

## **Nachspeisen**

<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschengenröster</i> <sup>a,b,d</sup>	13,50€
<i>Servusschmarrn mit Haselnüssen, Kirschen und Salz-Caramel-eis</i> <sup>a,b,d</sup>	13,50€
<i>1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen</i> <sup>a,b,d,e</sup> <sup>*</sup>	19,50€
<i>Marillen-Palatschinken mit Walnuss-eis</i> <sup>a,b,d</sup>	9,90€
<i>Kaiserschmarrn Glutenfrei mit Kompott und Sorbet</i> <sup>b,d</sup>	14,90€

### **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 7,60€

Rhabarber Spritz 0,2l 7,60€

Aperol Spritz<sup>1,11</sup> 0,2l 7,60€

Hugo 0,2l 7,60€

Prosecco Frivolo Doc 0,2l 5,90€

Werner Wermut Rose oder Gold

mit Tonic oder Prosecco 0,2l 7,60€

## **Ohne Alkohol**

Sommer Spritz 0,2l 6,50€

Gurke-Birne-Sekt

Cordino – Spritz 0,2l 6,50€

Sanbitter – Spritz 0,2l 6,50€

## **Aperitiv**

Campani Orange 0,2l 8,20€

Sherry medium-fino 4cl 4,80€

Martini Bianco 5cl 5,90€

## **Thomas Henry**

Tonic Water<sup>11</sup> 0,2l 3,90€

Ginger Ale 0,2l 3,90€

Bitter Lemon<sup>11</sup> 0,2l 3,90€

## **Mineralwasser**

Vöslauer Feinperlig 0,25l 2,90€

Still und Mit 0,75l 7,20€

## **Cocktails**

Sex on The Beach 9,60€

Mojito 9,60€

## **Ohne Alkohol**

Cranberry-Himbeer Fizz 7,20€

Ipanema 7,20€

## **Bier**

Stauder Pilsener (Fass) 0,3l 3,70€

0,5l 5,40€

Stiegl Goldbräu (Fass) 0,2l 2,80€

0,3l 3,90€

0,5l 5,90€

Stiegl Freibier ohne Alc. 0,33l 3,70€

Stiegl Weisse 0,5l 5,90€

Stiegl Weisse ohne Alc. 0,5l 5,90€

Radler 0,3l 3,70€

0,5l 5,20€

Stauder Alkoholfrei 0,33l 3,50€





## 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€

### Schilcher Reiterer-Weststeiermark

0,2l 7,10€      0,5l 14,90€

Alle Weine enthalten Sulfite

## 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€
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€





## *Alkoholfreie Getränke*

*Almdudler* 0,35l 3,90€

*Erdbeere Rhabarberschorle* 0,5l 5,90€

*Maracujaschorle* 0,2l 2,90€

0,4l 4,50€

*Cranberryschorle* 0,2l 2,90€

0,4l 4,50€

## *Saft*

*Erdbeere, Cranberry,* 0,2l 3,80€

*Orange, Kirsche, Banane*

0,4l 5,90€

*Kiwi* 0,2l 3,90€

0,4l 5,90€

*Coca-Cola / Cola Zero/10* 0,2l 2,80€

*Sprite / Fanta / Spezi 10* 0,4l 4,20€

## *Rauch Bio Saftschorlen*

*Apfel* 0,33l 3,90€

*Rhabarber* 0,33l 3,90€





## **Kaffeespezialitäten**

<i>Verlängerter</i>	2,90€
<i>Kleiner Schwarzer (Espresso)</i>	2,60€
<i>Großer Schwarzer</i>	3,90€
<i>Melange (Milchkaffee)</i>	3,70€
<i>Latte Macchiato</i>	4,90€
<i>Cappuccino</i>	3,40€
<i>Einspanner (mit Schlagsahne)</i>	2,90€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,80€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,50€

## **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 - 3,90€

4cl - 6,50€





## **Weißwein**

**Grüner Veltliner Urbanihof** 31,90€

*Fa. Paschinger Wagram Classic-BIO*

*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 Urbanihof 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

