



*Ab 7 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen !*

### *Vorspeisen*

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

### *Suppen*

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

### *Vegetarisch*

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

### *Fisch*

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

*Fast alle Gerichte können als ½ Portion bestellt werden zu ¾ des Preises Ausnahmen sind mit \* bezeichnet. Umbestellungen werden mit 1,50€ Aufpreis berechnet*





## **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> <sup>*</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€

### **Von Prinz**

**Marillen Glück** 7,90 €

*Marillen Limes & Schnaps, Zitronensaft*

**Spritzige Himbeere** 7,90 €

*Himbeer Limes, Prosecco, Zitronensaft*

**Himbeer Traum** 7,90 €

*Himbeer Limes & Schnaps, Zitronensaft*

**Cold Coffe Egnogg** 7,90 €

*Kaffee- und Eierlikör, Milch, Muskat*

## **Ohne Alkohol**

**Sommer Spritz** 0,2l 6,50€

*Gurke-Birne-Sekt*

*Cordino – Spritz* 0,2l 6,50€

*Sanbitter – Spritz* 0,2l 6,50€

## **Aperitiv**

*Campari Orange* 0,2l 8,20€

*Sherry medium-fino* 4cl 4,80€

*Martini Bianco* 5cl 5,90€

## **Cocktails**

**Kukki** alle Sorten 6,50€

## **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)* 0,3l 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€
<b>Schilcher Reiterer-Weststeiermark</b>		
0,2l	7,10€	0,5l 14,90€

## 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€

Alle Weine enthalten Sulfite





### *Alkoholfreie Getränke*

*Almdudler* 0,35l 3,90€

*Erdbeere Rhabarberschorle* 0,4l 4,90€

*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€

### *Thomas Henry*

*Tonic Water 11* 0,2l 3,90€

*Ginger Ale* 0,2l 3,90€

*Bitter Lemon 11* 0,2l 3,90€

### *Mineralwasser*

*Vöslauer Feinperlig* 0,25l 2,90€

*Still und Mit* 0,75l 7,20€





## Kaffeespezialitäten

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

## Tee / Heißgetränke

Kännchen Tee diverse Sorten	4,00€
Heisse Schokolade	4,40€
Lumumba	5,90€
Heißer Ingwer / Heiße Zitrone	4,00€

## Schnäpse / Liköre

Helbing	2cl	2,60€
Grappa Merlot	2cl	3,80€

## Prinz Limes und Liköre

Prinz Kaffee Liqueur	4cl	4,60 €
Marillen Limes	4 cl	3,60 €
Himbeer Limes	4 cl	3,60 €
Bananen-Joghurt Limes	4 cl	3,60€

## Schnäpse / Liköre

Sambuca Il Santo	2cl	2,70€
Jubi	2cl	2,90€
Remi Martin vsop	4cl	7,50€
Hendriks Gin	4cl	5,20€
Tonka Gin	4cl	5,80€
Bacardi	4cl	4,50€
Averna	4cl	3,80€
Baileys	4cl	4,50€
Orangen Amaretto	4cl	3,20€
Red Label	4cl	5,50€
Wodka Grey Goose	4cl	5,90€
Talisker	4cl	9,50€

## Die 7 Prinzen

Alte Marille
Alte Williams Christ Birne
Alte Kirsche
Alte Wald-Himbeere
Alte Haselnuss
Alte Hauszwetschke
Alter Bodensee-Apfel

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

