



# Speisekarte

Gültig ab 09.11.22

*Ab 7 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen !*

## Vorspeisen

<i>6 Weinbergsschnecken*</i> <small>a, d</small>	9,90€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmen Ziegenkäse</i> <small>a, d, g</small>	14,90€
<i>Tiroler Bruschetta mit Kürbiskernöl, Bergkäse und Tomaten*</i>	10,50€

## Suppen

<i>Frittatensuppe</i> <small>a, b, d, f</small>	8,10€
<i>Hokkaido Kürbissuppe</i>	8,90€

## Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat</i> <small>a, d, g</small>	14,90€
<i>Waldpilz-Gulasch mit Semmelknödel und gemischtem Salat*</i> <small>a, b, d, g</small>	13,90€

## Geflügel

<i>Backhandl mit Kartoffelgurkensalat, Kürbiskernen und Feldsalat</i> <small>a, b, g</small>	17,90€
--	--------

## Fisch

<i>Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade</i> <small>2, 3, a, b, d, g</small>	17,90€
--	--------





## **Fleisch**

<i>Original Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm</i> <sup>3,12,a,b,d</sup>	28,50€
<i>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree und Röstzwiebeln</i> <sup>a</sup>	27,90€
<i>Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln</i> <sup>3,d,f</sup>	24,90€
<i>Fiaker-Gulasch mit Knödel, Ei, Wurst und Gurkerl</i> <sup>2,9,a,b,d,f</sup>	19,50€
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree</i> <sup>5,a,d,f</sup>	26,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade</i> <sup>2,3,8,12,f</sup> *	18,90€

## **Brizza - Brezelpizza**

<i>Salzburg-mit Rahm, Wurzelspeck, Bergkäse, Röstzwiebel, Rucola</i> <sup>a</sup>	14,90€
<i>Rom- mit Rahm, Tomate, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum</i> <sup>a</sup>	14,90€
<i>Herbst- mit Rahm, Kürbis, Gorgonzola, Birne, Walnuss</i> <sup>a</sup>	14,90€

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





## *Nachspeisen*

<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschengenröster</i> <small>6,a,b,d</small>	13,90€
<i>Servusschmarrn mit Kirschenkompott und Salz-Caramel -Eis</i> <small>6,a,b,d</small>	13,90€
<i>Marillen - Palatschinken mit Walnusseis</i> <small>6,a,b,d,e</small>	9,90€
<i>Belgische Waffel mit Kirschen und Vanilleeis*</i> <small>6,a,b,d,e</small>	8,50€
<i>Meter Dessert Überraschung für 2 Personen*</i> <small>6,a,b,d,e</small>	19,50€

## *Allergene und Zusatzstoffe*

1-Farbstoffe, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmackverstärker, 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  $\frac{1}{2}$  Portion bestellt werden zu  $\frac{3}{4}$  des Preises Ausnahmen sind mit \*bezeichnet. Umbestellungen werden mit 1,50€ Aufpreis berechnet.*





## Spritziges

Lillet Wildberry 0,2l 8,50€

Rhabarber Spritz 0,2l 8,50€

Aperol Spritz<sup>z1,11</sup> 0,2l 8,50€

Hugo 0,2l 7,60€

Prosecco Frivolo Doc 0,2l 8,50€

Werner Wermut Rose oder Gold

mit Tonic oder Prosecco 0,2l 8,50€

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 7,50€

Gurke-Birne-Sekt

Cordino – Spritz 0,2l 7,50€

Sanbitter – Spritz 0,2l 7,50€

## Aperitiv

Campari Orange 0,2l 8,50€

Sherry medium-fino 4cl 5,50€

Martini Bianco 5cl 5,90€

## Cocktails

Kukki alle Sorten 7,90€

## Ohne Alkohol

Cranberry-Himbeer Fizz 7,50€

Ipanema 7,50€

## Bier

Stauder Pilsener (Fass) 0,3l 3,90€

0,5l 5,60€

Stiegl Goldbräu (Fass) 0,3l 4,00€

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	5,00€
<b>Grüner Veltliner</b>	0,5l	14,50€
Konvent Niederösterreich	0,2l	7,50€
<b>Grauburgunder</b>	0,5l	15,90€
Schlink, Nahe	0,2l	8,10€
<b>Classic Blanc</b>	0,5l	14,50€
Chardonnay-Sauvignon	0,2l	7,30€
Languedoc Frankreich		
<b>Sauvignon blanc 1000</b>	0,5l	15,90€
Oliver Zeter Pfalz	0,2l	8,10€
<b>Riesling, Dienheimer</b>	0,5l	14,50€
Falkenberg, Rheinhessen	0,2l	7,50€
<b>La Famiglia</b>	0,5l	15,90€
Chardonnay, Pinot Gris,		
Sauvignon Blanc	0,2l	8,10€
<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	5,00€
<b>Zweigelt Markgraf</b>	0,5l	14,90€
Niederösterreich	0,2l	7,90€
<b>Blaufränkisch St. Leopold</b>	0,5l	14,90€
Niederösterreich	0,2l	7,90€
<b>Primitivo Puglia</b>	0,5l	
15,90€		Italien
	0,2l	8,10€
<b>Vinha Marques</b>	0,5l	15,90€
Central Valley-Chile	0,2l	8,10€

## 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 4,50€

*Erdbeere Rhabarberschorle* 0,4l 5,20€

*Maracujaschorle* 0,2l 3,20€

0,4l 4,90€

*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 3,10€

*Sprite / Fanta / Spezi 10* 0,4l 4,60€

### *Rauch Bio Saftschorlen*

*Apfel* 0,33l 4,50€

*Rhabarber* 0,33l 4,50€

### *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 3,50€

*Still und Mit* 0,75l 7,90€







## **Kaffeespezialitäten**

<i>Verlängerter</i>	3,40€
<i>Kleiner Schwarzer (Espresso)</i>	2,90€
<i>Großer Schwarzer</i>	4,40€
<i>Melange (Milchkaffee)</i>	3,90€
<i>Latte Macchiato</i>	4,90€
<i>Cappuccino</i>	3,90€
<i>Espresso Macchiato</i>	3,20€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,60€

## **Tee / Heißgetränke**

<i>Kännchen Tee diverse Sorten</i>	4,90€
<i>Heisse Schokolade</i>	4,90€
<i>Lumumba</i>	5,90€

## **Schnäpse / Liköre**

<i>Helbing</i>	2cl	3,10€
<i>Grappa Merlot</i>	2cl	4,20€

## **Prinz Limes und Liköre**

<i>Prinz Kaffee Liqueur</i>	4cl	4,60 €
<i>Marillen Limes</i>	4 cl	3,90€
<i>Himbeer Limes</i>	4 cl	3,90 €
<i>Bananen-Joghurt Limes</i>	4 cl	3,90€

## **Schnäpse / Liköre**

<i>Sambuca Il Santo</i>	2cl	3,10€
<i>Jubi</i>	2cl	3,50€
<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	4,50€
<i>Baileys</i>	4cl	4,50€
<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 – 4,20€

4cl – 6,90€







## **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

