



Speisekarte

Gültig von 27.01.23 bis 29.01.23

Ab 20 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen !

Vorspeisen

<i>6 Weinbergschnecken</i> <small>a,d *</small>	9,90€
<i>Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäsepralinen & Garnelen</i> <small>a,d,g</small>	16,90€

Suppen

<i>Frittatensuppe</i> <small>a,b,d,f</small>	8,50€
<i>Kaspressknödelsuppe</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>	15,90€

Geflügel

<i>Backhendl aus der Poullarde mit Kartoffelgurkensalat und Remoulade</i>	19,70€
---	--------





Fisch

<i>Backfisch mit Kartoffelgurkensalat und Remoulade</i>	18,90€
<i>Zanderfilet an Rahm-Spitzkohl und Möhrenstampf</i>	31,00€

Fleisch

<i>Original Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm ^{3,12,a,b,d}</i>	29,90€
<i>Hirschgulasch mit Rotkohl und Kartoffelknödel</i>	27,90€
<i>Hirschkalbsrücken mit Rotkohl und hausgemachte Quiche-plätzchen</i>	32,90€
<i>Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree, Gemüse und Champignons ^{5,a,d,f}</i>	28,50€
<i>Blutwurst mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln</i>	24,90€

Brotzeit

<i>Sauerkraut mit Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade ^{2,3,8,12,f} *</i>	18,90€
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Gurkerl</i>	23,50€

Brizza - Brezelpizza

<i>Rom- mit Rahm, Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum ^{a*}</i>	14,90€
<i>Salzburg- mit Rahm, Bauerngeselchtes, Röstzwiebeln und Bergkäse ^{a*}</i>	14,90€
<i>Servus- mit Rahm, Blutwurst, Sauerkraut, Röstzwiebeln ^{a*}</i>	14,90€





Nachspeisen

<i>Belgische Waffel mit Kirschen und Vanilleeis</i> <small>6,a,b,d,e *</small>	8,50€
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschengeröster und Vanilleeis</i> <small>6,a,b,d</small>	13,90€
<i>Servusschmarrn mit Kirschenkompott und Salz-Caramel -Eis</i> <small>6,a,b,d</small>	14,90€
<i>Lebkuchenschmarrn mit Glühweinkirschen und Vanilleeis</i> <small>6,a,b,d</small>	15,90€
<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-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 1,90€ Aufpreis berechnet





Spritziges

<i>Lillet Wildberry</i>	0,2l	8,50€
<i>Rhabarber Spritz</i>	0,2l	8,50€
<i>Aperol Spritz^{z1,11}</i>	0,2l	8,50€
<i>Hugo</i>	0,2l	7,60€
<i>Prosecco Frivolo Doc</i>	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

Ohne Alkohol

Sommer Spritz 0,2l 7,50€

Gurke-Birne-Sekt

Cordino – Spritz 0,2l 7,50€

Sanbitter – Spritz 0,2l 7,50€

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€

Aperitiv

Campari Orange 0,2l 8,50€





Offene Weißweine

Gspritzter	0,2l	5,00€
Grüner Veltliner	0,5l	14,50€
Konvent Niederösterreich	0,2l	7,50€
Grauburgunder	0,5l	15,90€
Schlink, Nahe	0,2l	8,10€
Classic Blanc	0,5l	14,50€
Chardonnay-Sauvignon	0,2l	7,30€
Languedoc Frankreich		
Sauvignon blanc 1000	0,5l	15,90€
Oliver Zeter Pfalz	0,2l	8,10€
Riesling, Dienheimer	0,5l	14,50€
Falkenberg, Rheinhessen	0,2l	7,50€
La Famiglia	0,5l	15,90€
Chardonnay, Pinot Gris,		
Sauvignon Blanc	0,2l	8,10€
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€
Schilcher Reiterer-Weststeiermark		
0,2l	7,10€	0,5l 14,90€

Offene Rotweine

Gspritzter	0,2l	5,00€
Zweigelt Markgraf	0,5l	14,90€
Niederösterreich	0,2l	7,90€
Blaufränkisch St. Leopold	0,5l	14,90€
Niederösterreich	0,2l	7,90€
Primitivo Puglia	0,5l	
15,90€		Italien
	0,2l	8,10€
Vinha Marques	0,5l	15,90€
Central Valley-Chile	0,2l	8,10€

Schaumweine

Klostersekt-Stift Klosterneuburg	26,50€
Grüner Veltliner-Welschriesling	0,75l
Piccolo Schlumberger	0,2l 10,50€
Brut, Rose“, Grüner Veltliner	

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€

Kiba 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 Lemon¹¹ 0,2l 3,90€

Mineralwasser

Vöslauer Feinperlig 0,25l 3,50€

Still und Mit 0,75l 7,90€

Kaffeespezialitäten

Verlängerter 3,40€

Kleiner Schwarzer (Espresso) 2,90€

Großer Schwarzer 4,40€

Melange (Milchkaffee) 3,90€

Latte Macchiato 4,90€

Cappuccino 3,90€

Espresso Macchiato 3,20€

Doppelter Espresso Macchiato 4,60€

Tee / Heißgetränke

Kännchen Tee diverse Sorten 4,90€

Heisse Schokolade 4,90€

Lumumba 5,90€





Schnäpse / Liköre

Helbing 2cl 3,10€

Aquavit 2cl 3,50€

Alte Wald-Himbeere

Alte Haselnuss

Alte Hauszwetschke

Alter Bodensee-Apple

Prinz Limes und Liköre

Prinz Kaffee Liqueur 4cl 4,60 €

Bananen-Joghurt Limes 4 cl 3,90€

2cl – 4,20€

4cl – 6,90€

Schnäpse / Liköre

Sambuca Il Santo 2cl 3,10€

Jubi 2cl 3,50€

Hendriks Gin 4cl 5,20€

Tonka Gin 4cl 5,80€

Bacardi 4cl 4,50€

Averna 4cl 4,50€

Baileys 4cl 4,50€

Red Label 4cl 5,50€

Wodka Grey Goose 4cl 5,90€

Die 7 Prinzen

Alte Marille

Alte Williams Christ Birne

Alte Kirsche





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

