



Speisekarte

Ab 20 Personen bitte Hauptgänge vorher auswählen!

Vorspeisen

<i>6 Weinbergschnecken a,d</i>	9,90€
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Antipasti a,d,g</i>	15,50€

Suppen

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

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln einen gemischten Salat a,d,g</i>	14,90€
<i>Walpilzgulasch mit Semmelknödel und einen gemischten Salat d,6,3,1</i>	16,50€
<i>Pilze: Champignons, Stockschwämmchen, Austernpilze und Egerlinge</i>	

Geflügel

<i>Steirischer Backhenderl mit Kartoffelgurkensalat und Remoulade</i>	19,50€
---	--------

Fisch

<i>Backfisch mit Kartoffelgurkensalat und Remoulade</i>	18,90€
---	--------





Fleisch

<i>Original Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm</i> ^{3,12,a,b,d}	28,90€
<i>Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree, Gemüse und Champignons</i> ^{5,a,d,f}	28,50€
<i>Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln</i>	25,90€
<i>Blutwurst mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln</i>	24,90€
<i>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree, Gemüse und Röstzwiebeln</i>	27,90€
<i>Fiakergulasch mit Semmelknödel, Spiegelei und Gurkerl</i>	22,00€

Brotzeit

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

Flammkuchen

<i>Elsässer mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Lauch</i>	14,00€
<i>Chorizo mit Rahm, Feta und Datteln</i>	15,50€
<i>Salzburg mit Bauerngeselchtes, Bergkäse und Röstzwiebeln</i>	16,50€





Nachspeisen

<i>Belgische Waffel mit Kirschen und Vanilleeis</i> <small>6,a,b,d,e</small>	9,00€
<i>Marillen Palatschinken mit Walnuss-Eis</i>	12,50€
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschengeröster und Vanilleeis</i> <small>6,a,b,d</small>	13,90€
<i>Mohnschmarrn mit Sauerkirschenkompott 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€

Umbestellungen werden mit 1,90€ Aufpreis berechnet

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



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€

Aperitiv

Campari Orange 0,2l 8,50€

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€
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 Lemon ¹¹	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€

Prinz Limes und Liköre

Prinz Kaffee Liqueur 4cl 4,60 €

Bananen-Joghurt Limes 4cl 3,90€

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

Alte Wald-Himbeere

Alte Haselnuss

Alte Hauszwetschke

Alter Bodensee-Apple

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

