

Zum perfekten Beginn ...

D&C Ritz Cocktail Cognac, Cointreau, Orangensaft, Grüner Veltliner Sekt		7,40
Dirndl-Hugo die lokale Variante des Klassikers		4,90
Martini Royal Rosato mit Frizzante aufgegossen		5,80
Aperol Veneziano mit Frizzante aufgegossen		4,90
Frizzante „Rosé“ / „Trocken“	0,1l	4,00
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Grüner Veltliner Sekt Brut	0,1l	4,60
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
G.B. Tio Pepe Sherry extra dry	5 cl	5,40
Egger Premium / Zwickl - frisch gezapft	0,3 l	3,50

Offener Wein aus der Bouteille

Grüner Veltliner „Leon“ 2019	1/8l	4,20
Kremstal DAC Weingut Salomon Undhof, Krems, trocken		
Riesling „David“ 2019	1/8l	4,60
Kremstal DAC Weingut Salomon Undhof, Krems, trocken		
Sauvignon Blanc	1/8l	5,90
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, trocken		
Weißwein-Cuvée „die St. Pöltnerin“	1/8l	4,40
Cuvée aus Grüner Veltliner, Welschriesling und Riesling Frauenzimmer, 4 Jungwinzerinnen - 4 Weinbaugebiete Wachau-Traisental-Carnuntum-Neusiedlersee, trocken		
Blaufränkisch	1/8l	4,60
Eisenberg DAC Weingut Jalits, Badersdorf, Südburgenland, trocken		
Zweigelt „Klassik“	1/8l	4,60
Chorherren Klosterneuburg, Tattendorf, Thermenregion, trocken		
Cuvée „Classic“	1/8l	4,60
Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion trocken		

Ein umfangreiches Angebot an weiteren, ausgewählten, österreichischen Weinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Vorspeise

Beef Tartar vom heimischen Weiderind, gebackener Dotter, Röstzwiebel-Mayonnaise, Seitling, Brioche	12,00 A,C,G,M,O
Duo von der Ente geräucherte Brust und Lebermousse, Baumkuchen, Cassis-Feige, süß-saurer Kürbis	13,00 A,C,G,O
Kürbis & Ziegenkäseterrine Kürbis-Panna Cotta, gebackener Kürbis, Kernölcreme	12,00 A,C,G,M,O

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis Mascarponenocke, Kürbis, Kernöl	6,00 A,C,G,O
Rotkraut-Schaumsuppe Kastanienstrudel, Kohlsprossencreme	6,00 A,C,G,H,O
Consommé vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse als Einlage: Kalbsleberknödel oder Grießnockerl oder Frittaten	5,00 A,C,G,L,O

Saisonales - Wild aus den NÖ Voralpen

Ragout vom Traisentaler Reh Topfen-Serviettenknödel, Wurzelgemüse & Pilze, Rahm	22,00 A,C,G,O
Rostbraten vom Hirschkalbsrücken Speckkuchen, Schlangenbohnen, Wacholderrahm, Moosbeeren	26,00 A,C,G,O
Medaillons vom Wildschwein Apfel-Rotkraut, Erdapfelknödel, Speckwirsing	24,00 A,C,G,O
Fasanenbrust im Speckmantel Gemüselinsen, Schupfnudeln, Kohlsprossen	24,00 A,C,G,M,O

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Fisch

Knuspriges Zanderfilet Erdapfel-Lauchroulade, Dillkürbis, würziger Krenschaum	24,00 A,C,D,G,O
Garnele & Risotto gebratene Riesengarnelen, Parmesan-Risotto, Spinat, Karotte	22,00 B,D,G,O
Gebratenes Filet von der Traismaurer Forelle Erdapfel-Schnittlauchcreme, junges Gemüse, Zitronen-Kräuterbutter	24,00 A,D,G,O

Fleisch

Filet vom Weiderind & Garnele medium oder nach Wunsch gebraten, Kräuternudeln, Marillen-Chilichutney	150 g 26,00 250 g 36,00 A,B,C,G,M,O
Rosa gebratener Lammrücken Polentaknödel, Spitzpaprika, Bohnengemüse	28,00 A,C,G,M,O
Alt-Wiener Tafelspitz vom Jungrind, Cremespinat, geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsoße, Apfelkren	21,00 A,C,G,L,M,O
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, Erdapfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren	23,00 A,C,G,M,O
Cordon Bleu vom Strohschwein, gefüllt mit Beinschinken & würzigem Emmentaler, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	14,00 A,C,G,O
Alt-Wiener Backfleisch Scheiben vom Rindsfilet, mit Senf & Kren gewürzt, paniert und in der Pfanne goldgelb gebacken, Petersilienerdäpfel, cremiger Chinakohlsalat	24,00 A,C,G,M,O

Vegetarisch & Vegan

Geschmorter Ofenkürbis - vegan Rollgerste, Mangold, Kürbiscreme	12,00 A,O
Hausgemachte Topfengnocchi Wurzelgemüse, getrocknete Paradeiser, Spinat, Schafkäse	12,00 A,C,G,O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Dessert

Hausgemachte Zwetschkenknödel Butterbrösel, Zimtrahm, Powidlnocke	2 Stück	8,00 A,C,G,O
Maroni-Walnußauflauf Schokolade, Sauerkirsche, Nusseis, Vanillecreme		9,00 A,C,G,H,O
Cheesecake-Tarte Himbeere, Baiser, Karamellcreme		8,00 A,C,G,O
Hausgemachte Sachertorte Schlagobers		5,00 A,C,G,O
Gezogener Apfelstrudel Rumrosinen, Schlagobers		5,00 A,C,G,O
Trio vom österreichischen Käse „Affineur“ Dirndl-Chutney, schwarze Nuss, Nussbrot		9,00 A,G,H,O

Zu Dessert & Käse empfehlen wir:

Beerenauslese Weingut Ziniel, St. Andrä am Zicksee, Neusiedlersee, süß	Glas 5 cl	4,90
--	-----------	------

Kaffee

Espresso - schwarz / braun	2,70
Doppelter Espresso - schwarz / braun	3,60
Espresso verlängert - schwarz / braun	3,30
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum	3,00
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch	3,60
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum	3,60
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet	3,60

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Alkoholfreie

Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte - Wein & Obstkultur Preis



Jonagold Apfel / Apfel mit Karotte	0,25 l	4,20
Marille Fruchtnektar / Dirndl Fruchtnektar	0,25 l	4,80
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3,40
Coca Cola / CC Light / CC Zero / Fanta / Sprite mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33 l	3,40 3,60
Mezzo Mix	0,33 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,40
Rauch Fairtrade Orangensaft	0,20 l	3,40
fuzetea Eistee Zitrone & Zitronengras, Pfirsich & Hibiskus	0,33 l	3,40
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	3,00
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt (Jugendgetränk)	0,50 l	3,90



Bier

Egger Premium vom Fass	Pfiff 0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,20
Zwickl 1868 vom Fass	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,20
Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50 l	4,80
Egger Naturradler Zitrone	0,50 l	4,00
Radler Grapefruit	0,33 l	3,20
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	3,60

Hauswein

vom Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental

Grüner Veltliner / Zweigelt	1/8l	3,10
Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt gespritzt	1/4l	3,30

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Kaffee

Espresso - schwarz / braun	2,70
Doppelter Espresso - schwarz / braun	3,60
Espresso verlängert - schwarz / braun	3,30
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum	3,00
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch	3,60
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum	3,60
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet	3,60

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	6,80
Doppelter Espresso im Glas mit Irish Whiskey, braunem Zucker und leicht geschlagenem Obers	
Caffè Corretto	5,90
kleiner Espresso mit Grappa	

Alle Kaffees & Kaffeespezialitäten können auf Wunsch
auch koffeinfrei und mit Sojamilch zubereitet werden!

Heiße Schokolade

Heiße Trinkschokolade	3,60
Schokolade „Alt-Wien“ mit 2 cl Rum und Schlagobers	6,20

PURE Premium Tea Selection

im Teeglas - auf Wunsch mit Zitrone oder Milch serviert	3,20
Klassik - Komposition edelster, ausgewählter Schwarztees aus Assam	
Darjeeling - elegante Komposition aus erlesenen Blatt-Tees der besten Gärten Darjeelings	
Pfefferminze - erlesene Minze aus ausgewählten Kräutergärten	
Kamille - hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten	
Früchtetee mit Himbeere & Hibiskus - ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis	
Roibos mit Orange & Karamell - mild-aromatisch mit cremigen Karamellaroma	
Grüner Tee mit Lemonmyrthe - fein-aromatisch, Lemonmyrthe als raffinierte Verfeinerung	

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Obstbrände · Grappa

Lustenau-Freihof Obstler, Marille, Himbeere, Williams Birne	2 cl	3,60
NONINO Grappa il Moscato	2 cl	4,80
POLI Grappa Sarpa Barrique	2 cl	4,80

Edelbrände

Alter Apfel, Gölles	2 cl	5,60
Alte Zwetschke, Gölles	2 cl	5,90
Herzkirsche, Gölles	2 cl	6,40
Williamsbrand, Guglhof	2 cl	6,40
Marillenbrand, Guglhof	2 cl	6,40
Himbeer „Vom ganz Guten“, Hämmerle	2 cl	6,40
Vogelbeer, Pfau	2 cl	9,80
Bio-Heidelbeer, Schosser	2 cl	7,40
Holunderbrand, Schosser	2 cl	7,40

Cognac · Calvados · Armagnac

Remy Martin VSOP	4 cl	9,80
Remy Martin Coeur de Cognac	4 cl	14,00
Intensive Aromen von reifen Sommerfrüchten und geschmeidige, cremige Textur, heben ihn deutlich von anderen Cognacs ab.		
Martell Cordon Bleu	4 cl	24,00
Hennessy XO	4 cl	36,00
Delamain XO Pale and Dry	4 cl	22,00
Cles de Ducs Armagnac XO	4 cl	16,00

Liköre · Bitters

Drambuie	4 cl	7,90
Cointreau, Grand Marnier Cordon rouge	4 cl	7,40
Amaretto di Saronno	4 cl	5,60
Bailey's Irish Cream	4 cl	5,60
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti	4 cl	5,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,60

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!