

Zum perfekten Beginn ...

D&C Ritz Cocktail Cognac, Cointreau, Orangensaft, Grüner Veltliner Sekt		7,60
Dirndl-Hugo die lokale Variante des Klassikers		4,90
Aperol Veneziano mit Grüner Veltliner Sekt		4,90
Frizzante „Rosé“ / „Trocken“	0,1l	4,20
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Grüner Veltliner Sekt Brut	0,1l	4,80
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Lustau Pedro Ximenez Sherry	5 cl	6,90
Egger Premium - frisch gepapft	0,3l	3,60



Offener Wein aus der Bouteille

Grüner Veltliner „Franciscus“ 2020	1/8l	4,20
Kremstal DAC Weingut Salomon Undhof, Krems, trocken		
Riesling „David“ 2020	1/8l	4,40
Kremstal DAC Weingut Salomon Undhof, Krems, trocken		
Welschriesling „Original“ 2021	1/8l	4,20
Südsteiermark DAC Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, trocken		
Sauvignon Blanc 2021	1/8l	4,90
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, trocken		
Blaufränkisch „Schoaga“ 2018	1/8l	4,90
Eisenberg DAC Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Südburgenland, trocken		
Zweigelt „Selection“ 2019	1/8l	4,60
Salzl-Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedlersee, trocken		
Cuvée „Classic“ 2019	1/8l	4,40
Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion trocken		



Alle Weine / Sekt können **Schwefeldioxid / Sulfite** enthalten!
Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011

Ein Sortiment 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 Dirndl Aioli, süß-saure Eierschwammerl, Chili, Toast	14,00 A,C,F,G,M,O
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz, Thunfischsoße, Kapern, Sellerie	14,00 A,C,D,G,M,O
Büffelmozzarella & Duett vom Paradeiser Terrine von weißem Paradeiser, Pesto, Grissini	13,00 G,O,H

Suppe

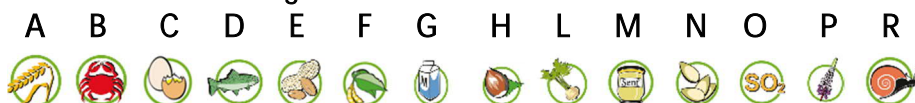
Cremesuppe vom Hokkaido Garnelen-Paprikapraline, Kürbispüree, Kerne	6,80 A,B,C,G,O
Consommé vom Tafelspitz mit Bouillongemüse als Einlage: Kaspressknödel oder Grießnockerl oder Frittaten	5,80 A,C,G,L,O

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Linguini getrocknete Paradeiser, Kürbis, Zucchini, Pesto, Rucola, Parmesan	15,00 A,C,G,H,O
Würziges Gemüsecurry Mandel-Basmatireis	15,00 H,G,O
Maroni-Pappardelle Kürbis-Ragout	16,00 A,C,G,O

Bei uns spielen Frische, Saisonalität, Authentizität und Regionalität immer die Hauptrollen. Der weitgehende Verzicht auf Fertigprodukte und lokaler Einkauf unterstreichen zusätzlich unsere Ambition, dem Essen eine neue Wertigkeit und Ehrlichkeit zu geben - gesund, frisch, geschmackvoll und in höchster Qualität!

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Fisch

Seeteufel & Garnele Kürbisrisotto, junger Spinat, Zitronenschaum	28,00 B,D,G,O
Gebratenes Filet vom Zander cremig Paprika-Paradeiserragout, gebackene Topfen-Mohnknödel oder Knusprig gebacken , Erdapfel-Gurkensalat, Sauce Tartar	26,00 A,B,C,D,G,L,O 24,00

Fleisch

Filet vom Weiderind medium oder nach Wunsch gebraten, getrüffeltes Erdapfelgratin, saisonales Gemüse, Edelpilz, Pfeffersoße	150 g 28,00 250 g 38,00 A,C,G,L,M,O
Rosa gebratener Hirschrücken Maroni-Strudel, Rotkraut, Wacholderjus	30,00 A,C,G,L,M,O
Ragout vom Edelmilch Brezenknödel, Kohlsprossen, Birnenragout	25,00 G,L,M,O
Alt-Wiener Tafelspitz vom Jungrind, Cremespinat, geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsoße, Apfelkren	24,00 A,C,G,L,M,O
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren	26,00 A,C,G,L,M,O
Cordon Bleu vom Strohschwein, gefüllt mit Beinschinken & würzigem Emmentaler, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	16,00 A,C,G,O
Zwiebelrostbraten von der Beiried, medium gebraten, Röstzwiebel, kleine Bratkartoffel, Speckbohnen	26,00 A,C,G,L,M,O
Fiaker Gulasch Semmelknödel, Würstel, Spiegelei, Essiggurke	21,00 A,C,G,O

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011




Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Dessert

Wachauer Marillenknödel Butterbrösel, hausgemachter Marillenröster, Sauerrahm-Marilleneis aus eigener Produktion	1 Stück	9,00 A,C,G,H,O
Karamellierter Kaiserschmarren hausgemachter Zwetschkenröster		9,00 A,C,G,H,O
Duett vom Nougat im Baumkuchen, Spekulatius-Creme Brûlée, hausgemachtes Tonkabohneneis		10,00 A,C,G,H,O
Sachertorte hausgemacht, Schlagobers		5,20 A,C,G,H,O
Gezogener Apfelstrudel Rumrosinen, Schlagobers		5,20 A,C,G,H,O
Trio vom österreichischen Käse „Affineur“ Dirndl-Chutney, schwarze Nuss, Nussbrot		10,80 A,G,H,O

Zu Dessert & Käse empfehlen wir:

Cuvée Beerenauslese Weinlaubenhof Kracher, Illmitz-Neusiedlersee, süß	Glas 5 cl	 4,90
---	-----------	--

Kaffee

Espresso - schwarz / braun	2,80
Doppelter Espresso - schwarz / braun	3,80
Espresso verlängert - schwarz / braun	3,30
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum	3,00
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch	3,80
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum	3,80
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet	3,80

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

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Alkoholfreie

Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte - Wein & Obstkultur Preiß



Jonagold Apfelsaft	0,25 l	4,60
Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25 l	4,90
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3,50
Coca Cola / CC Light / CC Zero mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33 l	3,60 3,80
Almdudler	0,35 l	3,60
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20 l	3,60
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,60
Rauch Fairtrade Orangensaft	0,20 l	3,60
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	3,60
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	3,20
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt (Jugendgetränk)	0,50 l	3,90



Bier

Egger Premium vom Fass	Pfiff 0,20 l	2,90
	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,40
Stiegl Paracelsus Zwickl Bio	0,33 l	3,80
Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50 l	4,90
Egger Naturradler Zitrone	0,50 l	4,00
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	3,60

Hauswein


Grüner Veltliner / Zweigelt	1/8l	3,20
Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt gespritzt	1/4l	3,40
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
Grüner Veltliner „Franciscus“	1/8l	4,20
Riesling „David“	1/8l	4,40
„Franciscus“ & „David“ gespritzt	1/4l	3,70
Kremstal DAC, Weingut Salomon-Undhof		

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Kaffee


Espresso - schwarz / braun	2,80
Doppelter Espresso - schwarz / braun	3,80
Espresso verlängert - schwarz / braun	3,30
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum	3,00
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch	3,80
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum	3,80
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet	3,80

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	3,80
Schokolade „Alt-Wien“ mit 2 cl Rum und Schlagobers	 6,40

PURE Premium Tea Selection

im Teeglas - auf Wunsch mit Zitrone oder Milch serviert	3,20
Klassik Bio - Komposition edelster, ausgewählter Schwarztees aus Assam	
Darjeeling - elegante Komposition aus erlesenen Blatt-Tees der besten Gärten Darjeelings	
Pfefferminze Bio - erlesene Minze aus ausgewählten Kräutergärten	
Kamille Bio - hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten	
Früchtetee mit Himbeere & Hibiskus - ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis	
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	3,80
NONINO Grappa il Moscato	2 cl	4,90
POLI Grappa Sarpa Oro Big Mama	2 cl	4,90

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
Waldhimbeerbrand, Guglhof	2 cl	9,80
Himbeer „Vom ganz Guten“, Hämmerle	2 cl	6,90
Vogelbeer, Pfau	2 cl	9,80
Marille, Reisetbauer	2 cl	9,20
Quitte, Reisetbauer	2 cl	12,00

Cognac · Weinbrand · Armagnac

Remy Martin VSOP	4 cl	9,80
Frapin Château Fontpinot XO	4 cl	18,00
Edel-Cognac, 15-20 Jahre im Eichenfaß gelagert, ausgewogener, runder Geschmack und faszinierende Komplexität, elegant und herrlich facettenreich		
Martell Cordon Bleu	4 cl	24,00
Hennessy XO	4 cl	36,00
Asbach Uralt	4 cl	5,60
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!