

Zum perfekten Beginn ...

D&C Ritz Cocktail Cognac, Cointreau, Orangensaft, Grüner Veltliner Sekt		7,40
Dirndl-Hugo die lokale Variante des Klassikers		4,90
Aperol Veneziano mit Grüner Veltliner Sekt		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		
Lustau Pedro Ximenez Sherry	5 cl	6,80
Egger Premium / Zwickl - frisch gezapft	0,3l	3,50



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 Apfel-Wasabicreme, gebeizter Dotter, Bittersalat, Brioche	14,00 A,C,F,G,M,O
Hausgeräucherte Lachsforelle marinierte Kohlrabi, Rübe, Frischkäse, Cracker	14,00 A,C,D,G,M,O
Gebratener Ziegenkäse Bärlauch-Frühlingsrolle, Sprossensalat, Erdbeere	12,00 A,C,F,G,M,O

Suppe

Cremesuppe vom weißen Spargel Frischkäse-Ravioli, Gemüseperlen, Spargel	6,00 A,C,G,L,O
Consommé vom Tafelspitz mit Bouillongemüse als Einlage: Leberknödel oder Grießnockerl oder Frittaten	5,00 A,C,G,L,O

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Linguini Paradeiser, Zucchini, Pesto, Rucola, Parmesan	14,00 A,C,G,H,O
Geschmorter Karfiol - vegan Karottenpüree, Curry, Kräuter-Brösel, Petersilienöl	16,00 A,O
Weißer Spargel aus dem Marchfeld Petersilienerdäpfel, Sauce Hollandaise	18,00 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

Garnele & Risotto		24,00
Rote Rübe, Babyspinat, Ziegenkäse		B,D,G,O
Gebratenes Filet vom Gut Dornau Seesaibling		26,00
Tagliolini, Flusskrebs, Minze, Purple-Haze		A,B,C,D,G,L,O

Fleisch

Filet vom Weiderind	150 g	28,00
medium oder nach Wunsch gebraten,	250 g	38,00
Kräuterseitling, Erdapfelkuchen, junges Gemüse		A,C,G,L,M,O
Milchkalbrücken & Bries		28,00
Erdapfelpüree, Frühlingsmorchel, wilder Brokkoli		A,C,G,L,M,O
Gefüllte Brust vom Maishendl		24,00
Spargel, Maisgrieß-Schnitte, Karotte, Schalotten		A,C,G,L,M,O
Alt-Wiener Tafelspitz		24,00
vom Jungrind, Cremespinat, geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsoße, Apfelkren		A,C,G,L,M,O
Wiener Schnitzel		26,00
vom Milchkalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, Erdapfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren		A,C,G,L,M,O
Cordon Bleu		16,00
vom Strohschwein, gefüllt mit Beinschinken & würzigem Emmentaler, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren		A,C,G,O
Zwiebelrostbraten		24,00
von der Beiried, medium gebraten, Röstzwiebel, kleine Bratkartoffel, gebackene Senfgurke		A,C,G,L,M,O
Kalbsrahmgulasch		19,00
Topfenspätzle, Paprika, gerührter Sauerrahm		A,C,G,O

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011




Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Dessert

Gebackene Topfenknödel marinierte Erdbeeren, Pistazie, hausgemachtes Sauerrahmeis	8,00 A,C,G,H,O
Schokolade & Himbeere Erdnussbutter-Brownie, zweierlei Mousse, Sorbet	9,00 A,C,G,E,H,O
Hausgemachtes Himbeersorbet Hippenblätter, Minze	6,00 A,C,G,O
Sachertorte hausgemacht, Schlagobers	5,00 A,C,G,H,O
Gezogener Apfelstrudel Rumrosinen, Schlagobers	5,00 A,C,G,H,O
Trio vom österreichischen Käse „Affineur“ Dirndl-Chutney, schwarze Nuss, Nussbrot	10,00 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	2,70
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

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	4,40
Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25 l	4,90
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3,40
Coca Cola / CC Light / CC Zero mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33 l	3,40 3,60
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
Rauch Eistee Zitrone	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	4,90
Egger Naturradler Zitrone	0,50 l	4,00
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	3,60

Hauswein


Grüner Veltliner / Zweigelt	1/8l	3,10
Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt gespritzt	1/4l	3,30
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	2,70
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 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	3,60
NONINO Grappa il Moscato	2 cl	4,80
POLI Grappa Sarpa Oro Big Mama	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
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!