

Zum perfekten Beginn ...

Southside Gin, Apfelsaft, Holundersirup, Zitronensaft, Soda		7,90
Dirndl-Hugo die lokale Variante des Klassikers		6,20
Aperol Paloma Tequila, Cointreau, Aperol, Grapefruit- & Limettensaft		8,90
Frizzante „Rosé“ / „Trocken“	0,1l	4,40
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Grüner Veltliner Sekt Brut	0,1l	5,00
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Lustau Pedro Ximenez Sherry	5 cl	6,90
Egger Premium - frisch gepapft	0,3l	3,90



Offener Wein aus der Bouteille

Grüner Veltliner „Obere Steigen“ 2022	1/8l	4,90
Traisental DAC Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, trocken		
Weißwein-Cuvée „Falko“ 2021	1/8l	4,40
Cuvée aus Welschriesling, Sauvignon Blanc und Muskateller Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel		
Welschriesling „Original“ 2022	1/8l	4,90
Südsteiermark DAC Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, trocken		
Rosé „Fancy“ 2022	1/8l	4,90
Weingut Michael Auer, Höflein, Carnuntum		
Blaufränkisch „Schoaga“ 2018	1/8l	5,90
Eisenberg DAC Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Südburgenland, trocken		
Zweigelt „Selection“ 2021	1/8l	4,80
Salzl-Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedlersee, trocken		
Cuvée „Classic“ 2022	1/8l	4,90
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 Tatar vom heimischen Weideochsen Parmesan-Aioli, Avocado, Chili, Brioche	16,00 A,C,G,M,N,O
Tatar von der Räucherforelle Wasabi-Praline, Apfel, Krenais	15,00 A,D,G,O

Suppe

Schaumsuppe vom Knoblauch Topfen-Käsestrudel, Grissini	7,00 A,C,G,O
Klare Suppe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse als Einlage: Leberknödel oder Grießnockerl oder Frittaten	6,00 A,C,G,L,O

Vegetarisch & Vegan

Paradeiser-Tagliatelle getrocknete Paradeiser, Spinat, Schafkäse mit Knoblauch-Garnelen	A,C,G,O A,B,C,G,H,O	16,00 26,00
Würziges Gemüsecurry - vegan Mandel-Basmatireis	H,O	16,00
Gemischter Salat Marinaden: French Dressing, Essig & Öl	kleiner / großer Teller	5,80 / 8,80
Gedeck auf Wunsch Gebäck, Butter	pro Person	3,00 A,G

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 hohe Wertigkeit und Ehrlichkeit zu geben - gesund, frisch, geschmackvoll und in bester Qualität!

Sollten daher einmal nicht alle Speisen verfügbar sein,
sind wir für Ihr Verständnis dankbar!

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Hauptspeisen

Duett von Lachsforelle und Jakobsmuschel Paprikapolenta, Jungzwiebel		30,00 A,D,G,O
Filet vom Weiderind medium oder nach Wunsch gebraten, Pilzgröstl-Schnitte, Morchel, saisonales Gemüse	200 g	34,00 C,G,O
Gebratene Kalbsleber Kräutererdäpfel, Schmorzwiebel, Boskoop Apfel		28,00 A,G,O
Schweinsfilet im Speckmantel Erdapfelknödel, Kraut, Kümmel-Glace		28,00 A,G,O
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren		28,00 A,C,G,M,N,O
Cordon Bleu vom Strohschwein, gefüllt mit Speck & würzigem Bergkäse, Erdapfel-Gurkensalat		18,00 A,C,G,N,O

dasGOLD's Degustationsmenü

Carpaccio vom Weiderind

Rucola-Aioli, Pinienkern-Crumble, Pflücksalat

€ 18,00

G,H,M,O

Schaumsuppe vom Rucola

Paradeiser-Wan Tan, Prosciutto

€ 7,00

A,C,G,L,O

Medaillon vom Kalbsrücken

Erbsen-Risotto, Schwarze Nuss

€ 28,00

G,H,O

Dessertvariation D&C

€ 9,00

A,C,G,H,O

dasGOLD's Menü 4gängig € 59,00

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Dessert

Karamellierter Haselnusschmarren Sauerkirschen	9,00 A,C,G,H,O
Hausgemachte Sachertorte oder Schokoladentarte Schlagobers	6,00 A,C,G,H,O
Gezogener Apfelstrudel Schlagobers	6,00 A,C,G,N,O

Kaffee

Espresso - schwarz / braun	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">Ihr Kaffee kann auf Wunsch koffeinfrei und mit Soja- oder Hafermilch (nach Verfügbarkeit) zubereitet werden. Preiszuschlag € 0,50</div>	3,00
Doppelter Espresso - schwarz / braun		4,20
Espresso verlängert - schwarz / braun		3,80
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum		3,40
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch		4,20
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum		4,20
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet		4,60

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee Doppelter Espresso im Glas mit Irish Whiskey, braunem Zucker und leicht geschlagenem Obers	7,80
Caffè Corretto kleiner Espresso mit Grappa	5,90

Heiße Schokolade

Heiße Trinkschokolade	4,20
Schokolade „Alt-Wien“ mit 2 cl Rum und Schlagobers	6,80

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	

Alkoholfreie

Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte - Wein & Obstkultur Preis



Jonagold Apfelsaft	0,25 l	4,80
Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25 l	5,00
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3,80
Coca Cola / CC Light / CC Zero mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33 l	3,80 4,00
Almdudler	0,35 l	3,80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20 l	3,60
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,80
Rauch Fairtrade Orangensaft	0,20 l	3,80
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	3,80
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	3,40
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt (Jugendgetränk)	0,50 l	4,00



Bier

Egger Premium vom Fass	Pfiff 0,20 l	3,00
	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,60
Stiegl Paracelsus Zwickl Bio	0,33 l	3,90
Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50 l	5,00
Egger Naturradler Zitrone	0,50 l	4,20
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	3,80

Hauswein

Grüner Veltliner / Zweigelt	1/8l	3,40
Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt gespritzt	1/4l	3,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
Grüner Veltliner „Franciscus“	1/8l	4,40
Riesling „David“	1/8l	4,60
„Franciscus“ & „David“ gespritzt	1/4l	4,90
Kremstal DAC, Weingut Salomon-Undhof		

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!