

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

Weißwein Cuvée „die St. Pöltnerin“ 2018	1/8l	4,40
Landeshauptstadtwein 2019 FRAUENZIMMER - 4 Jungwinzerinnen - 4 Weinbaugebiete Wachau-Traisental-Carnuntum-Neusiedlersee		
Grüner Veltliner „Obere Steigen“	1/8l	4,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf - Traisental, trocken		
Welschriesling „Velue“	1/8l	4,20
Bioweingut Zillinger, Velm - Götzendorf, Weinviertel, trocken		
Riesling „Engelberg“	1/8l	5,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, trocken		
Rosé „Lust & Laune“	1/8l	4,20
Weingut Zull, Schrattenthal, Weinviertel, trocken		
Zweigelt „Stiftswein“	1/8l	4,60
Chorherren Klosterneuburg, Tattendorf, Thermenregion, trocken		
Cuvée „Trie rot“	1/8l	4,60
Weingut Günther Triebaumer Rust, Neusiedlersee-Hügelland, 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	12,00
vom heimischen Weiderind, Eierschwammerl, Wachtelei, Kohl, Rucola-Zitronen Aioli, Brioche	
Vitello Tonnato D&C	12,00
rosa gebratener Kalbstafelspitz, cremige Thunfischsoße, Stangensellerie, Brotchips	

Suppe

Cremesuppe vom Eierschwammerl	6,00
Ravioli mit Geselchtem & Kren, Gemüseperlen	
Consommé vom Rind	5,00
mit Junggemüse als Einlage: Leberknödel oder Grießnockerl oder Frittaten	

Zwischengang

Risotto & Garnele	17,00
glasierter Spargel, Morchel, junge Karotte, Kräuterschaum	
Gebratener Ziegenkäse	16,00
Bauchspeck, Eierschwammerlgemüse, Honig	
Design & Classic-Salat	10,00
ausgewählter Pflücksalat, Paradeiser-Dressing, Büffelmozzarella, Paradeiser-Pesto	
Ragout vom Eierschwammerl	13,00
Kräuter-Semmelknödel	

Sie können auch alle Gerichte aus unserem aktuellen „dasGOLD's Menü“
einzeln bestellen und genießen!

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Fisch

Glasierter Seeteufel	26,00
im Rohschinkenmantel, Graupenrisotto, Spinat, Paradeiserragout, Olivenchips, eingelegte Gurke	
Knuspriges Zanderfilet	24,00
Chorizo-Strudel, Erbsen-Maisgrieß, zweierlei Paprika, Radieschen	

Hauptgang

Filet vom Weiderind	250 g	36,00
medium oder nach Wunsch gebraten, getrüffelte Erdapfelnocke, Sommergemüse, gebackene Eierschwammerl, Speck-Hollandaise		
Rosa gebratener Lammrücken		28,00
unter der Pistazienkruste, Schmorzwiebel, Rosmarinpüree, junger Lauch		
Kalbsrahmgulasch		17,00
hausgemachte Schnittlauchspätzle, Paprika, Rahm		
Alt-Wiener Tafelspitz		21,00
vom Jungrind, Rahmspinat, geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsoße, Apfelkren,		
Wiener Schnitzel		23,00
vom Milchkalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, Erdapfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren		
Cordon Bleu		14,00
vom Strohschwein, gefüllt mit Schinken & würzigem Emmentaler, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren		

Sie können auch alle Gerichte aus unserem aktuellen „dasGOLD's Menü“
einzeln bestellen und genießen!

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Nudeln Edelpilze der Saison, junger Lauch, Petersilie	12,00
Karfiol-Spinatlaibchen Kräuter-Aioli, Paprikaragout, Kräutersalat mit Olivenöl - Vegan	12,00

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster	7,00
„Valrhona“ Schokolade-Erdbeerschnitte Erdbeeren mit Minze, Sauerrahmeis	7,90
Das Beste von der Marille Vanilleknödel, Schnitte, Topfen, Eis, Zwergorangeragout	7,90
„dasGOLD's“ Dessert wechselnde, saisonale Köstlichkeit - Ihr Servicemitarbeiter berät Sie gerne	7,90
Hausgemachte Sachertorte Schlagobers	5,00
Gezogener Apfelstrudel Rumrosinen, Schlagobers	5,00
Trio vom österreichischen Käse „Affineur“ Dirndl-Chutney, schwarze Nuss, Nussbrot	9,00
Zu Dessert & Käse empfehlen wir:	
Beerenauslese Weingut Ziniel, St. Andrä am Zicksee, Neusiedlersee, süß	Glas 5 cl 4,90

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Alkoholfreie

Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte - Wein & Obstkultur Preiß



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!