

Hohegerichte



Raviolo Pulled Beef, Maroni, Pecorino	12.50
Meeresfrüchte-Taschen Scampi, Seeteufel, Fisch Sauce, Lauch	12.50
Karfiolschaumsuppe Tramezzini Croutons	6.00
Kräuter-Pilz Risotto Parmesan Sabayon	16.00
Geschmorte Lammstelze Rosmarin Jus, Bohnen Cassoulet, Erdäpfelcreme	24.00
Maroni Schaumrolle Sauerkirschen	7.50

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich an unser geschultes Service Personal

APERITIF

Spritzer o	0,25 l	3,30
Prosecco o	0,10 l	3,70
Spumante DOCG extra dry, Canella	0,75 l	25,00
Aperol Spritzer o	0,25 l	5,30
Aperol, Weißwein, Soda		
Aperol Spritz o	0,25 l	5,60
Aperol, Prosecco, Soda		
Hugo o	0,25 l	5,60
Prosecco, Holler, Minze, Limette, Soda		
Campari Soda o	0,25 l	5,70
Campari Orange o	0,25 l	6,10
Wermut Tonic o	0,12 l	6,90
Burschik's Wermut rosso, mediterranes Tonic		
Negroni o	0,12 l	8,20
Gin, Campari, Wermut		

VORSPEISE

Nuri Sardine ^{ADG} Öfferl Brot, Butter, Chilisalz	7,50
Bruschetta ^{AGH} Focaccia, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern	8,00
Zitronella Salat ^{GL} Blattsalat, Ziegenkäse, Zitrusfrüchte, Datteln, Sonnenblumenkerne	8,50 groß 11,50
Knuspriger Karfiol ^{AFHMNPvegan} Linsen, Karotten, Minzdip, Tahinamayo	9,50 groß 12,50
Vitello Tonnato ^{CDG} Kalb, Thunfisch, Sardellen, Kapern	9,50 groß 12,50
Beef Tartar ^{ACDGM} Avocado, Wasabi, Parmesanchip, knuspriges Öfferl Brot	11,00 groß 14,00
Gebäckkorb ^{AEFGHLNPO} BIO Öfferl Brot	3,10

HAUPTSPEISE

Melanzane Parmigiana <small>AGH</small>	12,50
Melanzani, Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Romanasalat	
Gnocchi con Burrata <small>AGH</small>	14,50
Burrata, Schmortomaten, Pistazien, Zitronenthymian	
Ausgelöstes BIO Backhendl <small>ACGHM</small>	16,00
Erdäpfel-Vogerlsalat, Ei, Kernöl, Sauce Tartare	
Branzinoilet mediterraner Art <small>DL</small>	26,00
Erdäpfel, Wurzelgemüse, Fenchel, Cherrytomaten, Kapern	

WOCHENGERICHT

Unsere aktuellen Wochengerichte finden Sie auf der ersten Seite.

Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst

Francois VI Duc de La Rochefoucauld

DESSERT

Lemontarte <small>ACG</small> Zitronenchip, Skyr Eiscreme	6,00
Topfenknödel <small>ACGH</small> Nuss-Brösel, saisonale Früchte, Vanille Eiscreme	6,00
Praline <small>ACGH</small> Tobleronemousse, Brownie, Mandelkrokant, Himbeere	6,50
Toskanisches Tiramisu <small>ACGOHE</small> Cantuccini, Espresso, Bananen Eiscreme	6,50
Käseteller <small>GHLM</small> Jumi Käse	<i>klein</i> 9,00
	<i>groß</i> 15,00

KAFFEE

Espresso	2,40
Verlängerter	2,90
Cappuccino <small>G</small>	3,50
Caffè Latte <small>G</small>	3,90

Auch mit Soja-, oder Hafermilch mit einem Aufpreis von 0,50 erhältlich.

FASSBIER

Zwettler Original Helles _{AO}	0,33 l	3,10
	0,50 l	4,30
Zwettler Zwickl _{AO}	0,33 l	3,10
	0,50 l	4,30
Paulaner Original Münchner Helles _{AO}	0,33 l	3,40
	0,50 l	4,60

FLASCHENBIER

Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb _{AO}	0,50 l	4,60
Gösser Naturradler _{AO}	0,50 l	4,30
Gösser alkoholfrei _{AO}	0,50 l	4,30

WEISSWEIN

	1/8 l	Flasche
Rosé König BIO 2021 o Weingut Pittnauer, Neusiedlersee	3,50	20,00
Gemischter Satz 2021 o Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	3,90	22,00
 LUCIUS Grüner Veltliner 2021 o Weingut Lobner, Mannersdorf	3,90	22,00
Gelber & Roter Muskateller 2021 o Weingut Steininger, Langenlois	4,10	23,00
Sauvignon blanc 2021 o Weingut Tement, Südsteiermark	5,30	31,00
Riesling 2020 o Weingut Rabl, Langenlois		24,00
Grüner Veltliner Fass 4 2020 o Weingut Ott, Feuersbrunn am Wagram		41,00

ROTWEIN

	1/8 l	Flasche
Zweigelt 2020 o Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	3,60	21,00
Big John 2020 o Weingut Scheiblhofer, Andau	7,00	39,00
Blaufränkisch BIO 2018 o Weingut Gernot Heinrich, Burgenland		34,00
Haideboden 2017 o Weingut Umathum, Frauenkirchen		44,00

HAUSAPOTHEKE

Averna	2 cl	3,40
Grappa	2 cl	3,60
Zwetschke, Marille, Williams	2 cl	4,30

ALKOHOLFREIE DURSTLÖSCHER

Vöslauer prickelnd oder still	0,33 l	3,10
	0,75 l	5,60
Himbeer Kracherl	0,35 l	3,40
Coca Cola, Coca Cola zero	0,33 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Traubensaft weiß oder rot Zehetmaier	0,25 l	3,40
Apfelsaft naturtrüb Pimberger	0,25 l	3,40

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Holunder-Minze-Zitrone	0,50 l	4,90
Schwarze Johannisbeere-Lemongras	0,50 l	4,90
Orangen-Jasmin Eistee	0,50 l	4,90

DRINKS

Averna Sour ◦	6,80
Averna, Zitronensaft, Soda	
Gin-Tonic ◦	8,20
steirischer Aeijst-Gin, Henry Tonic	
The Italian ◦	8,70
steirischer Aeijst-Gin, Campari, Orange Bitter, mediterranes Tonic	
Mojito ◦	8,70
Havana Club 3 Jahre, Rohrzucker, Limetten, Minze	
Caipirinha ◦	8,70
Pitu, Rohrzucker, Limetten	
Moskow Mule ◦	8,90
Wodka, Ginger Beer, Limetten, Minze	
Cuba-Libre ◦	9,30
Havana Club 7 Jahre, Coca Cola, Limetten	

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG:

A = Glutenhaltiges Getreide, *B* = Krebstier, *C* = Ei, *D* = Fisch, *E* = Erdnuss, *F* = Soja, *G* = Milch/Laktose,
H = Schalenfrüchte, *L* = Sellerie, *M* = Senf, *N* = Sesam, *O* = Sulfite, *P* = Lupinen, *R* = Weichtiere