

## Vorspeisen

<b>Beef Tartar</b>		
an Salaten mit Buttermtoast, 100g		10,50
	160g	15,00
<b>„Chili Shrimps“</b>		
gebratene Garnelen mit Gemüse und Chili		11,00
<b>½ Dutzend Schnecken</b>		
im Tontopf mit würziger Kräuterbutter überbacken		10,50
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>		
mit Grana und Salatgarnitur		9,50
<b>„Badener Rindfleisch“</b>		
vom Tafelspitz mit Kernölvinaigrette und bunten Salaten		9,50

## Suppen

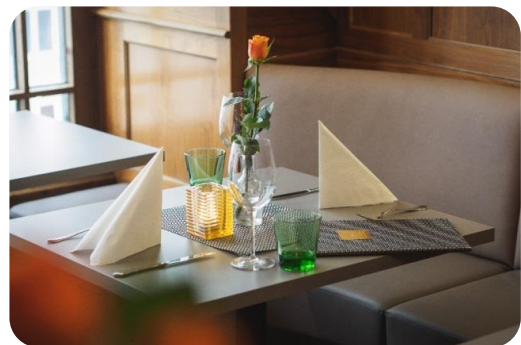
<b>Rindsuppe mit Einlage</b>		
Leberknödel / Frittaten		4,50
Kaspressknödel		5,00
<b>Knoblauchcremesuppe</b>		
mit Croutons		5,50
<b>Thailändische Garnelensuppe</b>		
mit Curry-Kokosmilch, Chili, Ingwer und Gemüsestreifen		8,00
<b>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</b>		5,50

## Salate

<b>Gemischter Salatteller</b>		
mit Hausdressing		6,00
<b>Blattsalat</b>		5,50
<b>Erdäpfel-Vogerlsalat</b>		5,50
<b>Bunter Salatteller</b>		
mit Schafkäse und Oliven Zwiebel		9,50
<b>Steirischer Backhendlsalat &amp; Kernöl</b>		11,00

## Beilagen

<b>Basmatireis</b>		3,50
<b>Gemüse</b>		5,00
<b>Petersilienkartoffeln</b>		3,50
<b>Pommes frites</b>		3,00
<b>Kroketten</b>		3,00
<b>Sauce Hollandaise</b>		3,50
<b>Preiselbeeren</b>		2,00



Gedeck 3,00 Euro pro Person.

Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.



## Hauptspeisen

<b>Rinderfilet vom Almochsen</b>	
an Pfeffersauce serviert mit Duchessekartoffeln und jungem Gemüse	28,00
<b>Gratiniertes Lammkarree</b>	
im Kräutermantel, zart rosa gebraten, auf Rosmarinkartoffeln	26,00
<b>Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat</b>	
mit Steinpilzsauce, jungem Gemüse und Nudeln	16,00
<b>Beiriedsteak vom Grill</b>	
auf Rucolasalat mit Parmesan	19,00
<b>Saiblingsfilet „Gut Dornau“ vom Grill</b>	
mit Kräuterbutter und Dillkartoffeln	21,00
<b>Gebrautes Lachsfilet</b>	
mit Zitronenrisotto und gebratenem Gemüse	26,00

## Vegetarisch

<b>Asia Wok</b>	
mit jungem Gemüse in Soja-Chilisauce und Basmatireis	15,00
<b>„Crepe Florentine“</b>	
mit Blattspinat und Mozzarella mit hausgemachter Sauce Hollandaise	12,00
<b>Kaspressknödel an Salaten</b>	11,00

## Traditionelles

<b>Gebackenes Wiener Schnitzel</b>	
mit Petersilienkartoffeln	
vom Kalb	19,60
von der Hühnerbrust	15,00
vom Schwein	13,00
<b>Zwiebelrostbraten „Alt Wien“</b>	
mit Röstzwiebeln, Salzgurke und Bratkartoffeln	klein 13,00 / groß 19,00
<b>Kalbsgulasch</b>	
mit Spätzle	klein 13,00 / groß 17,00
<b>Zander</b>	
gebacken mit Sauce Tartare und Erdäpfel-Vogersalat	17,00
vom Grill mit Petersilienkartoffeln	17,00
<b>Butterschnitzel vom Kalb</b>	
mit Kartoffelpüree und jungem Gemüse	16,00

## Vegan

<b>Pfeffersteak</b>	
mit Gemüse und Bratkartoffeln (Pfeffersteak aus Weizeneiweiß, Hafer Zeller und Zwiebeln)	17,00
<b>Faschierte Gemüselaiichen</b>	
an Salaten mit Balsamicodressing	12,00
Gerne bieten wir Ihnen auch	
<b>laktosefreie Gerichte &amp; Gebäck</b>	an.

Gedeck 3,00 Euro pro Person.

Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.



## Desserts

<b>Topfensoufflé</b>	
mit Vanillesauce und Früchten	7,50
<b>Crème Brûlée</b>	6,50
<b>Palatschinken 2 Stück</b>	
mit Wachauer Marillenmarmelade	6,00
mit Schokoladensauce & Schlagobers	8,00
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	5,00
<b>Hausgemachtes Haselnussparfait</b>	
auf Früchtespiegel mit Schlagobers	7,00
<b>Schokoladentarte</b>	
mit flüssigem Schokokern, frischen Früchten und Schlagobers	7,00
<b>Schokoladenmousse</b>	
mit frischen Früchten	7,00
<b>Käseteller</b>	
mit Feigensenf und Brotkörberl	13,00



Gedeck 3,00 Euro pro Person.

Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

## Aperitif

<b>Campari Soda</b>	5,50
<b>Campari Orange</b>	6,00
<b>Prosecco mit Hollunderblütensaft</b>	4,50
<b>Rosé Prosecco Hochriegel</b>	5,00
<b>Aperol Spritzer mit Weißwein</b>	4,80
<b>Aperol Spritzer mit Prosecco</b>	4,80
<b>Martini süß / trocken 4 cl</b>	5,00
<b>Sherry / Portwein 5 cl</b>	6,00
<b>Gin Tonic 2 cl</b>	8,00
<b>Vodka Bitter Lemon 2cl</b>	8,00
<b>Himbeer Royal mit Prosecco, Himbeerjuice, Himbeeren und Minze</b>	6,00
<b>Hugo</b>	5,50
<b>Melonen-Spritzer mit Früchten</b>	5,20
<b>Pfirsich-Spritzer</b>	5,10
<b>Weißer / roter Spritzer</b>	3,00

## Alkoholfreie Getränke

<b>Cola, Almdudler, Frucade 0,33 l</b>	3,20
<b>Römerquelle prickelnd / still 0,33 l</b>	2,80
<b>Römerquelle 0,75 l</b>	5,80
<b>Apfelsaft naturtrüb 0,25 l</b>	2,60
<b>Apfelsaft gespritzt 0,5 l</b>	3,80
<b>Soda Zitrone (frisch gepresst) 0,25 l</b>	2,00
<b>Pago Johannisbeere oder Marille</b>	3,60
<b>Tonic Water</b>	3,70
<b>Bitter Lemon</b>	3,70
<b>Red Bull</b>	3,50

## Bier

<b>Murauer</b>	0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	2,60 / 3,60 / 4,50
<b>Budweiser</b>	0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	2,70 / 3,90 / 4,60
<b>Murauer Winterweisse / Zwickl</b>	0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,50
<b>Ottakringer Null Komma Josef</b>	0,5 l Flasche	4,10

Gedeck 3,00 Euro pro Person.

Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.



## Rotweine 1/8

### **Rosé 2019**

Weingut Kolkmann / Fels am Wagram 3,90

### **Zweigelt 2019 Cuvée Carnuntum**

Weingut Netzl / Göttlesbrunn 4,60

### **Zweigelt 2019 „Ried Kernstock“**

Weingut Schlager / Sooß 3,80

### **Classic Cuvée 2019**

Weingut Aumann / Thermenregion 3,90

### **Blaufränkisch 2019**

Weingut Iglar / Göttlesbrunn 4,00

### **Merlot Classic 2018/2019**

Weingut Aumann / Thermenregion 4,10



## Weißweine 1/8

### **Grüner Veltliner 2019**

Weingut Daschütz / Kirchberg am Wagram 3,50

### **Grüner Veltliner 2019 „Lösslmann“**

Weingut Kolkmann / Fels am Wagram 3,90

### **Grüner Veltliner 2019 „Frauengrund“**

Weingut Josef Dockner / Kremstal 3,80

### **Gemischter Satz 2019**

Weingut Christ / Wien 4,40

### **Steirischer Spiegel 2019**

Weingut Polz / Südsteiermark 4,30

### **Chardonnay 2019**

Weingut Frohner / Loidesthal 3,90

### **Chardonnay 2019 „Ried Rufenbrunn“**

Weingut Lorenz Alphart / Traiskirchen 4,30

### **Cuvée Spätrot Rotgipfler 2019**

Weingut Lorenz Alphart / Traiskirchen 3,80

### **Rotgipfler 2019**

Weingut Piriwee Traiskirchen 3,90

### **Rosé 2019**

Weingut Piriwe / Traiskirchen 3,90

Gedeck 3,00 Euro pro Person.

Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.



*Schnäpse / Bitters*

<b>Marille, Williams</b> „Holzapfel, Joching“ 2 cl	6,00
<b>Himbeer, Marille, Williams</b> „Freihof“ 2 cl	4,50
<b>Averna</b> 2 cl	3,00
<b>Fernet</b> 2 cl	3,00
<b>Grappa Riserva</b> (10 Jahre im Eichenfass gelagert) 2 cl	4,50

*Single Malt Scotch Whisky*

<b>Oban, 14 Jahre</b> 2 cl	5,50
<b>Monkey Shoulder</b> 2 cl	5,50
<b>Tomatin, 12 Jahre</b> 2 cl	6,00
<b>Glenfiddich, 12 Jahre</b> 2cl	5,50

*Gin / Rum*

<b>Hendricks Gin</b> 2 cl	4,00
<b>Bombay Gin</b> 2 cl	4,00
<b>Diplomático Reserva Exclusiva</b> 2 cl	5,50

*Café / Tee / Schoko*

<b>Kleiner Espresso</b>	3,10
<b>Kleiner Brauner</b>	3,20
<b>Großer Espresso</b>	3,90
<b>Großer Brauner</b>	4,00
<b>Melange</b>	3,90
<b>Cappuccino</b>	4,10
<b>Caffè Latte</b>	4,40
<b>Tee, diverse Sorten</b>	3,50
<b>Tee mit Zitrone</b>	3,70
<b>Tee mit Honig</b>	3,70
<b>Tee mit Rum</b> 2cl	5,20
<b>Heiße Schokolade</b> mit Schlagobers	4,80

Gedeck 3,00 Euro pro Person.

Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

