

## Speisen

### Vorspeisen

<b>Beef Tartar 100g / 160g</b> mit feinem Buttermtoast	€ 10.50/15.00
<b>Krennmayer's Chili Shrimps</b> Garnelen. Frisches Gemüse. Chili. Baguette	€ 11.00
<b>Schnecken im Tontopf</b> 1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter überbacken	€ 10.50
<b>Feines Rindercarpaccio vom Filet</b> Scheiben vom österreichischen Rinderfilet angerichtet mit frischem Grana	€ 9.50
<b>Rindfleisch Badener Art</b> Kalter Tafelspitz mit Kerölvinaigrette auf frischem Salatbeet	€ 9.50

### Heisse Töpfe aus der Küche

<b>Herzhafte Rindsuppe</b> wahlweise mit Fritatten od. Leberknödel	€ 4.50
<b>Tiroler Kaspressknödelsuppe</b> Das Original von den Bergen jetzt auch in Baden.	€ 5.00
<b>Cremige Knoblauchsuppe</b> mit knusprigen Weißbroteroutons	€ 5.50
<b>Thailändische Garnelensuppe</b> Scharf angebratene Garnelen in Curry-Kokosmilch mit Chili und Ingwer	€ 8.00
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit überbackenen Käsecroutons	€ 5.50

Gedeck pro Person € 3.00  
Preise in € inkl. aller Abgaben und Steuern  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!

### Von Feld & Wiese

<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit originalem steirischem Kernöl	€ 11.00
<b>Badener Salatteller</b> Schafkäse, Zwiebel & Oliven serviert auf einem buntem Salatbett	€ 9.50
<b>Erdäpfel-Vogelersalat</b> Dressing nach Wahl	€ 5.50
<b>Blattsalat</b> Dressing nach Wahl	€ 5.50
<b>Gemischter Salat</b> mariniert mit unserem Hausdressing	€ 6.00

### Lokal & Regional

*Unsere Produkte werden sorgfältig ausgewählt und kommen von heimischen Betrieben & Lieferanten!*

### Beilagen & Saucen

<b>Feiner Basmatireis</b>	€ 3.50
<b>Junges Marktgemüse</b>	€ 5.00
<b>Petersilerdäpfel</b> in Butter geschwenkt	€ 3.50
<b>Knusprige Pommes Frites</b> mit Ketchup und/oder Mayonnaise	€ 3.00
<b>Goldbraune Kroketten</b>	€ 3.00
<b>Zarte Sauce Hollandaise</b>	€ 3.50
<b>Wilde Preiselbeeren</b>	€ 2.00

## Speisen

### Unsere Spezialitäten

<b>Rinderfilet vom Almochsen</b> mit Duchessekartoffeln & jungem Markt- gemüse serviert an Pfeffersauce	<b>€ 28.00</b>
<b>Gratiniertes Lammkarree</b> zart-rosa gebraten im Kräutermantel mit Rosmarinerdäpfel	<b>€ 28.00</b>
<b>Gefülltes Schweinefilet</b> mit Blattspinat gefüllt an Steinpilzsauce, jungem Marktgemüse und Nudeln	<b>€ 17.00</b>
<b>Saftiges Beiriedsteak</b> medium gegrillt auf frischen Rucolasalat & Grana Padano	<b>€ 19.00</b>
<b>Saiblingsfilet vom Grill</b> zarter Fisch aus dem Gut Dornau serviert mit Dillerdäpfel und Kräuterbutter	<b>€ 21.00</b>
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> auf cremigen Zitronenrisotto & gebrate- nen Marktgemüse	<b>€ 26.00</b>

### Vegetarisch

<b>Asiatischer Gemüeswok</b> junges Marktgemüse in Soja-Chilisauce mit Basmatireis	<b>€ 15.00</b>
<b>„Crepé Florentin“</b> Französische Crepé mit Blattspinat, Moz- zarella an zarter Sauce Hollandaise	<b>€ 12.00</b>
<b>Tiroler Kaspressknödel</b> wie im Westen klassisch an Salaten	<b>€ 11.00</b>

Gedeck pro Person € 3.00  
Preise in € inkl. aller Abgaben und Steuern  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!

### Vegane Gerichte

<b>Veganes Pfeffersteak</b> mit jungem Marktgemüse & Braterdäpfel (Unser Steak wird aus Weizeneiweiß, Hafer, Zeller & Zwiebeln gemacht)	<b>€ 17.00</b>
<b>Krennmayer's Gemüselaibchen</b> an Salaten mit Balsamicodressing	<b>€ 12.50</b>

### Gut Dornau

*Unser Saibling kommt aus einer nachhalti-  
gen Teichwirtschaft mit über 300 Jahren an  
Tradition!*

### Tradition in Baden

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb, von der Hühnerbrust vom Schwein</b> mit Petersilerdäpfel	<b>€ 19.60 € 15.00 € 13.00</b>
<b>Alt-Wiener Zwiebelrostbraten</b> serviert mit Braterdäpfel & Röstzwiebel (Portion wahlweise klein/groß)	<b>€ 13.00/19.00</b>
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Spätzle (Portion wahlweise klein/groß)	<b>€ 13.00/17.00</b>
<b>Gebackener Zander</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Sauce Tartar	<b>€ 17.00</b>
<b>Gegrillter Zander</b> mit Petersilerdäpfel & Grillgemüse	<b>€ 17.00</b>
<b>Butterschnitzel vom Kalb</b> mit Erdäpfelpüree und jungen Marktge- müse	<b>€ 16.00</b>

## Süße Verführungen & feiner Käse

<b>Krennmayer's Topfensoufflé</b> mit Vanillesauce & frischen Früchten	€ 7.50	<b>Geeistes Haselnussparfait</b> auf Früchtespiegel mit Schlagobers	€ 7.00
<b>Feine Creme Brûlée</b> karamellisiert on Top	€ 6.50	<b>Schokolademousse</b> mit frischen Früchten	€ 7.00
<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Wachauer Marillenmarmelade oder Schokosauce & Schlagobers	€ 6.00/8.00	<b>Unser Tipp!</b>	
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	€ 5.00	<b>Warme Schokoladentarte</b> mit flüssigen Schokoladekern, frischen Früchten und Schlagobers	€ 7.00
<b>Käseteller</b> mit Feigensenfund Brotkörberl	€ 13.00		

## Kaffee & Co

<b>Kleiner/Großer Espresso</b>	€ 3.10/3.90
<b>Kleiner/Großer Brauner</b>	€ 3.20/4.00
<b>Wiener Melange</b>	€ 3.90
<b>Cappuccino mit Milchschaum</b>	€ 4.10
<b>Cafe Latte</b>	€ 4.40
<b>Tee (diverse Sorten)</b>	€ 3.50
<b>Tee mit Zitrone od. Honig</b>	€ 3.70
<b>Heisser Tee mit Rum</b>	€ 5.20
<b>Heisse Schokolade mit Schlag</b>	€ 4.80

## Schnapsidee

<b>Marille od. Williams Birne</b> „Holzapfel, Joching“ 2 cl	€ 6.00
<b>Himbeere, Marille od. Williams</b> „Freihof“ 2 cl	€ 4.50

## Whiskey & Scotch

<b>Oban, 14 Jahre, 2 cl</b>	€ 6.50
<b>Monkey Shoulder, 2 cl</b>	€ 5.50
<b>Tomatin, 12 Jahre, 2 cl</b>	€ 6.00
<b>Glenfiddich, 12 Jahre, 2 cl</b>	€ 5.50

## Bitters

<b>Averna, 2 cl</b>	€ 3.50
<b>Fernet Branca, 2</b>	€ 3.50

## Rum & Grappa

<b>Diplomatico Reserva, 2 cl</b>	€ 5.50
<b>Grappa Riserva, 10 Jahre im Eichenfass gelagert, 2 cl</b>	€ 5.50

## Getränke

### Aperitif

Campari Soda/Orange	€ 5.50
Prosecco mit Hollerblüte	€ 6.00
Hochriegel Rosè	€ 5.50
Aperol Spritzer	€ 6.20
Aperol Sprizz mit Prosecco	€ 6.50
Martini süß od. trocken 4 cl	€ 5.00
Hendrick's Gin Tonic 2 cl	€ 8.00
Hendrick's Lunar Gin Tonic 2 cl	€ 8.00
Hugo	€ 5.50
Melonen Spritzer mit frischen Früchten	€ 5.20
Pfirsich Spritzer	€ 5.10
Weisser/Roter Spritzer	€ 3.00

### Unsere Empfehlung!

**Himbeer Royal**  
mit Prosecco, Himbeeren & Minze  
**€ 6.50**

### Alkoholfrei

Coca-Cola, Almdudler, Frucade 0,33 l	€ 3.20
Römerquelle still/prickelnd 0,33 / 0,75 l	€ 2.80/5.80
Apfelsaft naturtrüb 0,25 l	€ 2.80
Apfelsaft gespritzt 0,5 l	€ 3.90
Soda Zitrone 0,25 l	€ 2.00
Pago Johannisbeere / Marille	€ 3.60
Tonic Water / Bitter Lemon	€ 3.80
Red Bull	€ 3.50

### Bier

Murauer 0,2 / 0,3 / 0,5 l	€ 2.60/3.60/4.50
Budweiser 0,2 / 0,3 / 0,5 l	€ 2.70/3.90/4.60
Murauer Winterweiss/Zwickl 0,2 / 0,5 l	€ 3.90/4.50
Ottakringer Null Komma Josef 0,5 l Flasche	€ 4.10



**HENDRICK'S**  
DISTILLED AND BOTTLED IN SCOTLAND  
GIN



## Weine

### Weißweine 1/81

### Rotweine 1/81

Grüner Veltliner 2020 € 3.50  
Weingut Daschütz  
Kirchberg am Wagram

Grüner Veltliner 2020 € 3.90  
„Lössmann“  
Weingut Kolkmann  
Fels am Wagram

Gemischter Satz 2020 € 4.60  
Weingut Mayer am Pfarrplatz  
Wien

Steirischer Spiegel 2020 € 4.30  
Weingut Polz  
Südsteiermark

Chardonnay 2020 € 3.90  
Weingut Frohner  
Loidesthäl

Chardonnay 2020 € 4.30  
„Ried Rufenbrunn“  
Weingut Lorenz Alphart  
Traikirchen

Rosé 2019 € 3.90  
Weingut Kolkmann  
Fels am Wagram

Zweigelt 2019 € 4.60  
„Cuvee Carnuntum“  
Weingut Netzl  
Göttlesbrunn

Zweigelt 2019 € 3.80  
„Ried Kernstock“  
Weingut Schlager  
Sooß

Classic Cuvee 2019 € 3.90  
Weingut Aumann  
Thermenregion

Cabernet Merlot 2018 € 5.20  
Schlumberger

Merlot Classic 2018/19 € 4.10  
Weingut Aumann  
Thermenregion

Fragen Sie unser Servierpersonal nach  
unserer Weinkarte für Flaschenweine!

Familie Krennmayer bedankt  
sich für Ihren Besuch!