

## Vorspeisen

<b>Beef Tartar</b>	
an Salaten mit Butters toast, 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	4,00
Kaspressknödel	5,00
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	
mit Croutons	4,50
<b>Thailändische Garnelensuppe</b>	
mit Curry-Kokosmilch, Chili, Ingwer und Gemüsestreifen	8,00
<b>Zwiebelsuppe</b>	
mit Käsecroutons	5,00

## Salate

<b>Gemischter Salatteller</b>	
mit hausgemachtem Frenchdressing	5,00
<b>Blattsalat</b>	4,00
<b>Erdäpfel-Vogerlsalat</b>	5,00
<b>Bunter Salatteller</b>	
mit Schafkäse und Oliven	7,50

## Beilagen

<b>Basmatireis</b>	3,50
<b>Gemüse</b>	4,00
<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	26,00
<b>Gratiniertes Lammkarree</b>	
im Kräutermantel, zart rosa gebraten, an Zucchini Gemüse mit Kartoffelgratin	26,00
<b>Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat</b>	
mit Steinpilzsauce, jungem Gemüse und Nudeln	16,00
<b>Kalbsgeschnetztes in Weißwein-Obersauce</b>	
mit Wiesenchampignons und Rösti	24,00
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	
mit jungem Gemüse und Safrannudeln	24,00

## Vegetarisch

<b>Asia Wok</b>	
mit jungem Gemüse in Soja-Chilisauce und Basmatireis	12,00
<b>„Crepe Florentine“</b>	
mit Blattspinat und Mozzarella mit hausgemachter Sauce Hollandaise	9,50
<b>Kaspressknödel</b>	
an Salaten	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 12,00 / groß 18,00
<b>Kalbsgulasch</b>	
mit Spätzle	klein 11,00 / groß 15,00
<b>Zander</b>	
gebacken mit Sauce Tartare und Erdäpfel-Vogersalat	15,00
natur mit Petersilienkartoffeln	15,00
<b>Butterschnitzel vom Kalb</b>	
mit Kartoffelpüree und jungem Gemüse	15,00

## Vegan

<b>Pfeffersteak</b>	
mit Gemüse und Bratkartoffeln (Pfeffersteak aus Weizeneiweiß, Hafer Zeller und Zwiebeln)	17,00
<b>Faschierte Gemüselaiichen</b>	
mit Kartoffelpüree und Gemüse	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	5,50
<b>Crème Brûlée</b>	5,00
<b>Palatschinken 2 Stück</b>	
mit Wachauer Marillenmarmelade mit Schokoladensauce	5,60 6,00
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	4,50
<b>Hausgemachtes Haselnussparfait</b>	
auf Früchtespiegel mit Schlagobers	5,50
<b>Schokoladentarte</b>	
mit flüssigem Schokokern, frischen Früchten und Schlagobers	6,00
<b>Schokoladenmousse</b>	
mit frischen Früchten	6,00
<b>Käseteller</b>	
mit Feigensauce und Brotkörberl	11,00



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

### *Alkoholfreie Getränke*

<b>Cola, Almdudler, Frucade 0,33 l</b>	3,20
<b>Römerquelle prickelnd / still 0,33 l</b>	2,60
<b>Römerquelle 0,75 l</b>	5,20
<b>Apfelsaft naturtrüb Hollerer 0,25 l</b>	2,20
<b>Apfelsaft gespritzt 0,5 l</b>	3,80
<b>Soda Zitrone (frisch gepresst) 0,25 l</b>	1,80
<b>Pago Johannisbeere oder Marille</b>	3,40
<b>Tonic Water</b>	3,00
<b>Bitter Lemon</b>	3,00
<b>Red Bull</b>	3,50

### *Bier*

<b>Murauer</b> 0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	2,60 / 3,30 / 4,10
<b>Budweiser</b> 0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	2,70 / 3,60 / 4,20
<b>Ottakringer Zwickel</b> 0,3 l / 0,5 l	3,30 / 3,80
<b>Ottakringer Null Komma Josef</b> 0,5 l Flasche	3,80

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.



*Rotweine 1/8*

**Rosé 2016**

Weingut Epp-Krottendorfer /  
Hohenruppersdorf 2,80

**Zweigelt 2016**

Weingut Daschütz / Kirchberg am Wagram 2,80

**Zweigelt 2015/16 „Ried Kernstock“**

Weingut Schlager / Sooß 3,60

**Classic Cuvée 2015/16**

Weingut Aumann / Thermenregion 3,80

**Blaufränkisch 2015/16**

Weingut Schober / Horitschon 4,00

**Merlot Classic 2015/16**

Weingut Aumann / Thermenregion 4,10



*Weißweine 1/8*

**Grüner Veltliner 2015/16**

Weingut Daschütz / Kirchberg am Wagram 2,80

**Grüner Veltliner 2015/16 „Lösslmann“**

Weingut Kolkmann / Fels am Wagram 3,80

**Grüner Veltliner 2015/16 „Frauengrund“**

Weingut Josef Dockner / Kremstal 3,50

**Gemischter Satz 2015/16**

Weingut Christ / Wien 4,20

**Steirischer Spiegel 2015/16**

Weingut Polz / Südsteiermark 3,80

**Chardonnay 2015/16**

Weingut Frohner / Loidesthal 3,40

**Chardonnay 2015/16 „Ried Rufenbrunn“**

Weingut Lorenz Alphart / Traiskirchen 4,20

**Cuvée Spätrot Rotgipfler 2015/16**

Weingut Lorenz Alphart / Traiskirchen 3,50

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	4,00
<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>Tanqueray Gin</b> 2 cl	4,00
<b>Diplomático Reserva Exclusiva</b> 2 cl	4,50

*Café / Tee / Schoko*

<b>Kleiner Espresso</b>	2,60
<b>Kleiner Brauner</b>	2,60
<b>Großer Espresso</b>	3,40
<b>Großer Brauner</b>	3,40
<b>Melange</b>	3,30
<b>Cappuccino</b>	3,30
<b>Caffè Latte</b>	3,30
<b>Tee, diverse Sorten</b>	2,80
<b>Tee mit Zitrone</b>	3,00
<b>Tee mit Honig</b>	3,20
<b>Tee mit Rum</b> 2cl	4,50
<b>Heiße Zitronenlimonade</b>	2,80
<b>Heiße Schokolade</b> mit Schlagobers	3,50

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.

