

Vorspeisen

Beef Tartar

an Salaten mit Butters toast, 100g	10,50
160g	15,00

„Chili Shrimps“

gebratene Garnelen mit Gemüse und Chili	11,00
--	-------

½ Dutzend Schnecken

im Tontopf mit würziger Kräuterbutter überbacken	10,50
---	-------

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Grana und Salatgarnitur	9,50
-----------------------------	------

„Badener Rindfleisch“

vom Tafelspitz mit Kernölvinaigrette und bunten Salaten	9,50
--	------

Suppen

Rindsuppe mit Einlage

Leberknödel / Frittaten	4,50
Kaspressknödel	5,00

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons	5,50
--------------	------

Thailändische Garnelensuppe

mit Curry-Kokosmilch, Chili, Ingwer und Gemüsestreifen	8,00
---	------

Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons	5,00
------------------	------

Salate

Gemischter Salatteller

mit hausgemachtem Frenchdressing	6,00
----------------------------------	------

Blattsalat

4,50

Erdäpfel-Vogerlsalat

5,50

Bunter Salatteller

mit Schafkäse und Oliven	8,50
--------------------------	------

Beilagen

Basmatireis

3,50

Gemüse

5,00

Petersilienkartoffeln

3,50

Pommes frites

3,00

Kroketten

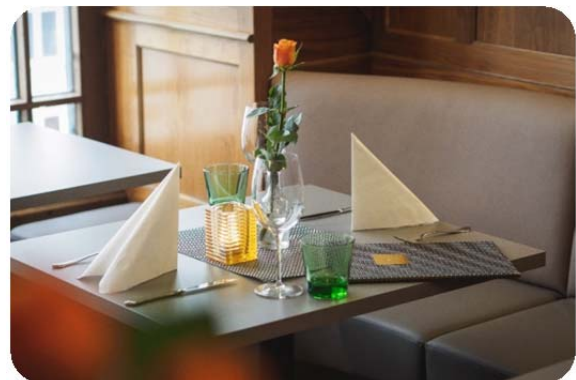
3,00

Sauce Hollandaise

3,50

Preiselbeeren

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.

Stand: 01/2019



Hauptspeisen

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

Vegetarisch

Asia Wok mit jungem Gemüse in Soja-Chilisauce und Basmatireis	12,00
„Crepe Florentine“ mit Blattspinat und Mozzarella mit hausgemachter Sauce Hollandaise	9,50
Kaspressknödel an Salaten	11,00

Traditionelles

Gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln vom Kalb	19,60
von der Hühnerbrust	15,00
vom Schwein	13,00
Zwiebelrostbraten „Alt Wien“ mit Röstzwiebeln, Salzgurke und Bratkartoffeln	klein 12,00 / groß 18,00
Kalbsgulasch mit Spätzle	klein 11,00 / groß 15,00
Zander gebacken mit Sauce Tartare und Erdäpfel-Vogersalat	15,00
natur mit Petersilienkartoffeln	15,00
Butterschnitzel vom Kalb mit Kartoffelpüree und jungem Gemüse	15,00

Vegan

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

Topfensoufflé	
mit Vanillesauce und Früchten	7,50
Crème Brûlée	6,50
Palatschinken 2 Stück	
mit Wachauer Marillenmarmelade mit Schokoladensauce	6,00 6,00
Hausgemachtes Tiramisu	4,50
Hausgemachtes Haselnussparfait	
auf Früchtespiegel mit Schlagobers	5,50
Schokoladentarte	
mit flüssigem Schokokern, frischen Früchten und Schlagobers	6,00
Schokoladenmousse	
mit frischen Früchten	6,00
Käseteller	
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

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

Alkoholfreie Getränke

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

Bier

Murauer	0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	2,60 / 3,30 / 4,10
Budweiser	0,2 l / 0,3 l / 0,5 l	2,70 / 3,80 / 4,20
Murauer Winterweisse / Zwickl	0,3 l / 0,5 l	3,60 / 4,10
Ottakringer Null Komma Josef	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 2017	
Weingut Kolkmann / Fels am Wagram	3,80
Zweigelt 2017 Cuvée Carnuntum	
Weingut Netzl / Göttlesbrunn	4,20
Zweigelt 2017 „Ried Kernstock“	
Weingut Schlager / Sooß	3,60
Classic Cuvée 2017	
Weingut Aumann / Thermenregion	3,80
Blaufränkisch 2017	
Weingut Glatzer / Göttlesbrunn	4,00
Merlot Classic 2016/17	
Weingut Aumann / Thermenregion	4,10



Weißweine 1/8

Grüner Veltliner 2017/18	
Weingut Daschütz / Kirchberg am Wagram	3,00
Grüner Veltliner 2017/18 „Lösslmann“	
Weingut Kolkmann / Fels am Wagram	3,80
Grüner Veltliner 2017/18 „Frauengrund“	
Weingut Josef Dockner / Kremstal	3,70
Gemischter Satz 2017/18	
Weingut Christ / Wien	4,20
Steirischer Spiegel 2017/18	
Weingut Polz / Südsteiermark	4,10
Chardonnay 2017/18	
Weingut Frohner / Loidesthal	3,80
Chardonnay 2017/18 „Ried Rufenbrunn“	
Weingut Lorenz Alphant / Traiskirchen	4,20
Cuvée Spätrot Rotgipfler 2017/18	
Weingut Lorenz Alphant / 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

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

Single Malt Scotch Whisky

Oban, 14 Jahre 2 cl	5,50
Monkey Shoulder 2 cl	5,50
Tomatin, 12 Jahre 2 cl	6,00
Glenfiddich, 12 Jahre 2cl	5,50

Gin / Rum

Hendricks Gin 2 cl	4,00
Bombay Gin 2 cl	4,00
Diplomático Reserva Exclusiva 2 cl	4,50

Café / Tee / Schoko

Kleiner Espresso	3,10
Kleiner Brauner	3,10
Großer Espresso	3,90
Großer Brauner	3,90
Melange	3,80
Cappuccino	4,10
Caffè Latte	4,10
Tee, diverse Sorten	3,50
Tee mit Zitrone	3,70
Tee mit Honig	3,60
Tee mit Rum 2cl	5,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,60

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.

