
Vorspeisen / Appetizer

Ziegenkäse - Bällchen im Kürbiskernmantel
Apfel – Trauben – Salat | Himbeerdressing | Toast ^{A,G,O}

Goat cheese balls in the pumpkin coat
Apple and grape salad | raspberry dressing | Toast

€ 6,90

Geräucherte Lachsrosen
Orangen - Honig – Senf – Sauce | Salatbouquet | Toast ^{A,D,F,M}

Smoked salmon roses on
orange honey and mustard sauce | Salad bouquet | Toast

€ 7,70

Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit
Preiselbeer - Balsamico | Wildsalat ^{A,E,H}

Smoked duck breast with Cranberry - Balsamico Lamb's lettuce

€ 8,90

Suppen / Soups

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten,
oder Leberknödel ^{A,C,F,G,L}

Beef broth with sliced pancakes or liver dumpling

€ 3,90

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne und Kernöl ^{A,G,H}

Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and core oil

€ 4,30

Hauptgerichte / Main Dishes

Rinderfiletsteak (220g)

Balsamico – Jus | Rosmarin – Kartoffeln | Erbsenpüree ^{A,G,L}

Fillet steak on balsamic jus with rosemary potatoes and pea puree

€ 21,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren ^{A,C}

Escalope of veal with parsley potatoes and cranberries

€ 16,90

Zanderfilet gebraten

Gemüse – Nudeln | Senf - Sahnesauce ^{A,D,F,G}

Roasted pike-perch fillet with vegetables - noodles and mustard cream sauce

€ 15,70

Rosa gebratene Schweinemedallions

Pfeffersauce | Kroketten | Gemüse der Saison ^{A,C,G}

Roasted Pork Tenderloin Medallions on pepper sauce

with croquettes and seasonal vegetables

€ 14,70

Hauptgerichte / Main Dishes

Rindsburger^{A,C,G,H,L,M,N,O}

Cheddar – Käse | Süßkartoffel Pommes | BBQ – Honigsauce

*Beef burger with cheddar cheese with
sweet potato fries and bbq - honey sauce*

€ 13,30

Spaghetti gamberetti

Garnelen | Koriander | Chili | Wildsalat^{A,C,L,O,R}

Spaghetti with Shrimps | Coriander | chili | Lamb's lettuce

€ 12,90

Pasta in Gemüse – Rahm – Sauce mit Parmesan und grünem Salat^{A,C,F,G,H,L}

Pasta in vegetable - cream - sauce with parmesan cheese and lettuce

€ 9,50

Weinviertler Wildragout mit Semmelknödeln, dazu karamellisiertes Rotkraut und Preiselbeeren^{A,C,G}

Venison ragout with bread dumplings, caramelised red cabbage and cranberries

€ 14,90

Dessert /Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Zimtsauce ^{A,C,E,F,G,H}

Warm apple strudel with cinnamon sauce

€ 3,90

Saftige Schoko – Brownies mit Vanilleeis ^{A,C,E,F,G,H}

Chocolate brownie with vanilla ice cream

€ 4,40

2 Stk. Palatschinken, gefüllt mit Marillenmarmelade

Schokosauce | Schlagobers ^{A,C,G}

2 peace of pancake filled with apricot jam with chocolate sauce and whipped cream

€ 5,60

(Bitte fragen Sie nach unsere Eiskarte)

(Please ask for our ice cream menu)

Allergeninformation gemäß Codex – Empfehlung

Allergen information according to Codex – Recommendation

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) - **H** (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

A (gluten) - **B** (crustaceans) - **C** (egg) - **D** (fish) - **E** (peanut) - **F** (soy) - **G** (milk or lactose) - **H** (nuts) **L** (celery) - **M** (mustard) - **N** (sesame) - **O** (sulphite) - **P** (lupines) - **R** (molluscs)

Alkoholfrei / Non alcoholic drinks

¼ / ½	Leitungswasser Zitrone, Himbeer- oder Holund LW / lemon water	€ 0,70 / € 1,20
¼ / ½	Sodawasser / soda water	€ 1,40 / € 2,60
¼ / ½	Soda Zitrone, Himbeer- oder Holundersoda / lemon or raspberry soda	€ 1,50 / € 2,80
Fl.	Mineral 0,33 L / 1 L	€ 1,70 / € 4,90
¼ / ½	Pago: Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer, Apfel Naturtrüb / apple juice, orange juice, currant or apple naturally cloudy	€ 2,60 / € 3,90
¼ / ½	Pago gespritzt / spritzed	€ 1,90 / € 3,60
Fl. 0,33	Pepsi, Pepsi Light, Almdudler, Frucade	€ 2,80
Fl. 0,33	Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone / Rauch iced tea peach or lemon	€ 2,80
Fl. 0,2	Pago: Erdbeer, Marillen, Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	€ 2,80
1/3 / ½	Pago, Ginger, Tonic, Bitter gespritzt / spritzed	€ 3,30 / € 3,60
Stk.	Red Bull	€ 3,30

Café / Warm beverages^G

Kleiner Mocca oder Brauner / espresso	€ 2,40	Caffé Latte, Chai Latte	€ 3,90
Verlängert / long coffee	€ 2,60	Hauskaffee	€ 3,10
Melange oder Cappuccino	€ 2,90	Tee diverse Sorten	€ 2,70
Großer Mocca oder Brauner	€ 3,30	Tee mit Rum	€ 4,40
Heisse Schokolade / hot chokolate	€ 3,10	Irish Kaffee (2cl Jameson, Schlag)	€ 5,90

Bier / Beer^A

0,2	Ottakringer Wiener Original, Radler (mit Almdudler)	€ 2,50
0,3	Ottakringer Wiener Original, Radler (mit Almdudler)	€ 3,00
0,5	Ottakringer Wiener Original, Radler (mit Almdudler)	€ 3,50
Fl.	Ottakringer Zitrus Radler / beer with lemonade	€ 3,50
Fl.	Hefeweissbier / weath beer	€ 3,50
Fl. 0,33	Null Komma Josef alkoholfrei / non-alcoholic	€ 3,00

Aperitif^O

0,1	Sekt Hochriegel trocken / sparkling wine dry	€ 3,10
0,1	Prosecco - Vigne Matte - "Riserva 007" Spumante Rosé-Cuvée – extra dry	€ 3,30
0,1	Sekt Holunder, Sekt Orange /sparkling wine with elder or orange	€ 3,80
0,1	Campari Soda oder Campari Orange (4 cl Campari)	€ 3,70 / € 4,10
4 cl	Martini Dry, Bianco oder Rosso	€ 3,20

Offene Weine / open Wine^o

1/8	Grüner Veltliner WG. Spielauer (2016, white) – trocken/dry	€ 2,20
1/8	Welschriesling WG. Migsich (2016, white) – trocken/dry	€ 2,20
¼	Aperol Spritzer / prosecco with aperol (6cl Prosecco, 4cl Aperol, soda)	€ 3,90
1/8	Zweigelt WG. Spielauer (2016, red) / g´ spritzt - with soda – trocken	€ 2,20
1/8	Blaufränkisch WG. Migsich (2016, red) / g´ spritzt - with soda	€ 2,20
¼	Wein g´ spritzt / spritzed	€ 2,50

Spirituosen / Spirits

2 cl	Birnen-, Marillen-, Himbeer-, Obst-, Vogelbeeren-, Zwetschken-, Haselnussbrand / pear, apricot, raspberry, fruit, rowan, plum, hazelnut brandy – (Österreich)	€ 2,60
2 cl	Grappa Nonino – Tresterbrand (Italien)	€ 2,80
2 cl	Rosbacher – Magenbitter (Österreich)	€ 2,60
2 cl	Fernet Branca – Magenbitter (Italien)	€ 2,60
2 cl	Jägermeister – Kräuterlikör (Deutschland)	€ 2,80
2 cl	Amaretto – Likör (Italien)	€ 2,60
2 cl	Bailey´s – Likör (Irland)	€ 2,80
2 cl	Grand Marnier – Likör (Frankreich)	€ 3,30
2 cl	Absolut – Vodka (Schweden)	€ 2,80
2 cl	Grey Goose – Vodka (Frankreich)	€ 3,90
2 cl	Calvados Papidoux – Apfelweinbrand (Frankreich)	€ 2,80
2 cl	Asbach Uralt – Weinbrand (Deutschland)	€ 2,80
2 cl	Metaxa – Weinbrand (Griechenland)	€ 2,80
2 cl	Olmecca – Tequila (Mexiko)	€ 2,80
2 cl	Captain Morgan – Rum (Jamaica)	€ 2,60
2 cl	Baron Otard VSOP – Cognac (Frankreich)	€ 3,30
2 cl	Hennessy Fine de Cognac – Cognac (Frankreich)	€ 3,90
2 cl	Four Roses – Whiskey, Bourbon (USA)	€ 2,80
2 cl	Jameson – Whiskey (Irland)	€ 3,30
2 cl	Talisker Malt - Whisky (Schottland)	€ 3,90