

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

MARTINI FIERO LEMONADE 0,25 L 7,2
Martini Fiero | Wild Berry | Zitronengras
erfrischender Start in den Abend

TROPICAL GOLD 0,2 L 11,5
Havana Rum 3 yrs | Drambuie | Maracujasaft
tropischer Appetitanreger

RHABARBERRAUSCH 0,2 L 11,5
Cointreau | Bio Rhabarbermark | Silva Verjus
Frühling im Glas

DIE ZWEI KULT-APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

APEROLINO 0,25 L 7,2
Alkoholfreier Sekt | Orange Sprizz | Orange

HUGOLINE 0,25 L 7,2
Sekt 0,0 | Holunder | Soda | Minze

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:

TIRAMISU COCKTAIL 7,5
Kaffee | Eierlikörfusion | Schlagobers | Kakao ^{CEG}
Das Beste kommt zum Schluss!

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BUDWEISER
BUDVAR ORIGINAL
Lager Bier ^A 0,33 L 5,5

*klassisches Lager,
vollmundiges,
wohlschmeckendes Bier,
das auf der ganzen Welt einen
hohen Standard setzt.
Ein kräftiger und zugleich
erfrischender, ausgewogener
Geschmack.*

Ein internationaler Klassiker!

GOLD FASSEL
ROTES ZWICKL
vom Fass ^A 0,3 L 4,7

*eine Rarität der Ottakringer
Brauerei, Wien, die es nicht in
der Flasche gibt | naturtrüb
mit rot-brauner Farbe
karamelliges Malzaroma
ausgewogener Geschmack
milde Rezenz*

*Perfekter Begleiter klassisch-
österreichischer Speisen.
Warnung: SEHR süffig!*

CORONA
EXTRA
Premium Bier ^A 0,33 L 4,8

*es riecht malzig süß, wie von
Biskuit, fruchtig säuerlich wie von
Ananas und Limette, mit grasigen
und zartbitteren Hopfenaromen.
Das Bier duftet leicht brotig wie
von Sauerteigbrot, mit einem
leichten Hauch von gerösteten
Brotkrumen. Dazu gesellt sich
eine würzige mexikanische
Mischung.*

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{AGHOLM}

SPARGEL SCHAUMSUPPE
Mangaliza - Prosciutto | Kresse ^{AGOL}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“
Spargel Kartoffeleintopf | „modern Art“ ^{DAGOL}

BIO HOLUNDERBLÜTEN
Erdbeeren | weiße Schokolade ^{AGHF}

MENÜ ROUGE

LACHS & TIGER GARNELE
Bärlauch | Kaviar | Trüffel ^{CDABGOLM}

MAISHENDERL CONSOMME
Maimorchel-Kräuterpalatschinken ^{CAGOL}

MILCHKALB „RÜCKEN“
Solospargel | Orangenmousseline | Heurige ^{CAGOLM}

PORTWEIN-KIRSCHEN
BIO Joghurteis | Mandel-Krokant ^{CAGHO}

à la Carte Menü pro Person 69 | Gedeck pro Person 3,8

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

GRÜNER VELTLINER STEINFEDER
Weingut Dom. Wachau | Dürnstein | Wachau ^o 1/8 l 6
grüner Apfel, Zitrone, Stachelbeere und Pfeffer 0,75 l 36

CHARDONNAY
Weingut Gesellmann | Deutschkreuz | Mittelburgenland ^o 1/8 l 7
exotische Früchte, am Gaumen elegant und geschmeidig 0,75 l 42

MONTEPULCIANO
Weingut Citra Vini | Abruzzen | Italien ^o 1/8 l 7
Brombeere, Waldbeeren, weiche Tannine, langer Abgang 0,75 l 42

RIVERSALT AMBERE SOIR
Languedoc-Roussillon | Südfrankreich ^o 1/16 l 4,8
Aromen von Kirschen, Feigen, Karamell, gerösteten Nüssen 0,75 l 58

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl, II Nr. 175/2014.

SUPPE ODER VORSPEISE & HAUPTSPEISE

SUPPEN

SPARGEL SCHAUMSUPPE

Mangaliza - Prosciutto | Kresse ^{AGOL}

MAISHENDERL CONSOMME

Maimorchel-Kräuterpalatschinken ^{CAGOL}

HUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓟ]

Waldpilze | Rucola
gereifter Parmesan ^{ACGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Spargel Kartoffeleintopf | „modern Art“ ^{DAGOL}

MILCHKALB „RÜCKEN“

Solospargel | Orangenmousseline
Heurige ^{CAGOL}

VORSPEISEN

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“

Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{AGHOLM}

LACHS & TIGER GARNELE

Bärlauch | Kaviar | Trüffel ^{CDABGOLM}

PARADEISER ANDERS [Ⓟ]

Büffelmozzarella | Pinien | Kräutersalat ^{AGOLHM}

KÄRNTNER ERDAPFELNUDELN [Ⓟ]

Spargel | Walnüsse | Schnittlauch ^{ACGLOM}

GEMÜSE WOK - VEGAN [Ⓟ]

8x Gemüse | Soja | Cashews
Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

mit Riesengarnelen ^B

mit Rindsfiletstreifen ^A

+11,5

+12

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

BIO HOLUNDERBLÜTEN

Erdbeeren | weiße Schokolade ^{AGHF}

16

PORTWEIN-KIRSCHEN

BIO Joghurteis | Mandel-Krokant ^{CAGHO}

16

TIRAMISU COCKTAIL

Kaffee | Eierlikörfusion |
Schlagobers | Kakao ^{CEG}

7,5

ALLA CARTE

SUPPEN

SPARGEL SCHAUMSUPPE 9
*Mangaliza – Prosciutto
Kresse ^{AGOL}*

MAISHENDERL
CONSOMME 9
*Maimorchel-
Kräuterpalatschinken ^{CAGOL}*

BEILAGEN

SOMMER-
SCHMORGEMÜSE ^G 5,5

BUNTER BLATTSALAT ^O 6,5

ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT ^{LMO} 6,5

POTATO WEDGES ^A 5,5

KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE ^A 5,5

GEDECK 3,8
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG}*

vegetarisches Gericht ^V

*Allergene des Gedecks variieren –
unsere Servicemitarbeiter:innen
geben gerne Auskunft

VORSPEISEN

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“ 19
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{AGHOLM}

LACHS & TIGER GARNELE 19
Bärlauch | Kaviar | Trüffel ^{CDABGOLM}

PARADEISER ANDERS ^V 18
Büffelmozzarella | Pinien | Kräutersalat ^{AGOLHM}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT ^V 22
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

KÄRNTNER ERDÄPFELNUDELN ^V 25
Spargel | Walnüsse | Schnittlauch ^{ACGLOM}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“ 29
Spargel Kartoffeleintopf | „modern Art“ ^{DAGOL}

MILCHKALB „RÜCKEN“ 29
Solospargel | Orangenmousseline | Heurige ^{CAGOLM}

GEMÜSE WOK - VEGAN ^V 25
8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

*mit Riesengarnelen ^B +11,5
mit Rindsfiletstreifen ^A +12*

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 45
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
Gemüse | Pfeffersauce ^{GLO}*

SURF & TURF 45
*170 g Premium Beef | 2 Stk. Tiger Prawns
Potato Wedges | Gemüse ^{ABL0}*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27
Kartoffel-Vogerlsalat ^{ACGLMO}

DESSERTS

BIO HOLUNDERBLÜTEN 16
Erdbeeren | weiße Schokolade ^{AGHF}

PORTWEIN-KIRSCHEN 16
BIO Joghurteis | Mandel-Krokant ^{CAGHO}

MALFY GIN-VERKOSTUNG

DIE SEELE VON AMALFI

Nirgendwo ist die Seele Italiens deutlicher zu spüren als an der Amalfiküste. Inspiriert von diesem Lifestyle bringt MALFY Gin seine Essenz auf den Punkt und lädt dich ein, „La Dolce Vita“ wie ein echter Italiener auszukosten.

„STREIFZUG DURCH AMALFI“ 4 X 2 CL 19,9

Wir servieren unsere Gin-Verkostung gekühlt mit einer Flasche Tonic 0,2l zur Wahl: Schweppes, Fevertree oder Thomas Henry.

*Malfy Gin con Limone: kristallklar - aromatische Zitrone auf Basis von Wacholder
Malfy Gin Rosa: zartrosa - Pink Grapefruit, reichhaltiger Rhabarber, Zitrus & Anis
Malfy Gin con Arancia: kräftiges orange - Orangenblüten | Basis von Wacholder
Malfy Gin Originale: kristallklar - klassisches Aroma von Wacholder & Koriander*

HEISS- GETRÄNKE

KLEINER ESPRESSO
/ BRAUNER ^G 3,6

GROSSER ESPRESSO
/ BRAUNER ^G 4,9

VERLÄNGERTER ^G 4,1

MELANGE
/ CAPPUCCINO
mit Milchschaum ^G 4,6
mit Schlagobers ^G 4,6

HEISSE SCHOKOLADE ^G 5,5

TEE-KÄNNCHEN
RONNEFELDT 4,5
*Earl Grey | Green Dragon
Bergkräuter | Minze
Sweet Berries | Kamille
Zitronenverbene*

DIGESTIF

EDELBRÄNDE

REISETBAUER 2 CL
VOGELBEERE 9
ROSENMARILLE 16

FREIHOF 2 CL
HASELNUSS 4,8
WILLIAMSBIRNE 4,8
MARILLE 4,8

GÖLLES 2 CL
ALTER APFEL 4,8
KRIECHERL 4,8
MARILLE 4,8
ALTE ZWETSCHKE 4,8

GRAPPA & TRESTER 2 CL
SARPA DI POLI 5,1
ORO SCAVI & RAY 5,1
TRESTERBRAND
AUS ÖSTERREICH
WEINGUT SALZL 5,1

KÄSE

KRACHER
GRAND CRU 12
*Edelschimmelkäse
affiniert mit Süßwein
von Alois Kracher ^{GO}*

VORARLBERGER
BERGKÄSE 12
*Hartkäse aus dem
Bregenzerwald g.U. ^{GO}*

AFTER DINNER

REGIONAL GENIAL

WEINGUT DOCKNER

Höbenbach | Kremstal

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT 0,25 L 4,5

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 4,5

LEITHABERGER EDELKIRSCH

100% natürlich von der Originalen Edelkirsche

BIO-KIRSCH DIREKTSAFT 0,25 L 4,5

HASENFIT

BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB 0,25 L 4,5

BÄRNSTEIN

natürlicher Muntermacher aus St. Pölten | aus grünem Rohkaffee

DIRNDL 0,25 L 4,8

mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjuss

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,5
prickelnd | still 0,75 L 7,2

COCA-COLA 0,33 L 3,9
Regular | Zero

FANTA | SPRITE 0,33 L 3,9
ALMDUDLER 0,35 L 3,9

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 3,9
diverse Sorten

SCHWEPPE 0,2 L 4,1
Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale

CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 L 4,8

RED BULL 0,25 L 5,2
Regular | Sugarfree

LEITUNGSWASSER 0,5 L 1,8

Unser Leitungswasser steht Ihnen auch weiterhin GRATIS zur Verfügung. Für unsere Serviceleistung erlauben wir uns pro Karaffe (0,5l) einen Kostenbeitrag von € 1,80 in Rechnung zu stellen.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

BIER

VOM FASS

OTTAKRINGER 0,2 L 3,9
HELLES 0,3 L 4,1

mehrfach prämiertes, ausgewogenes Märzen^A

GOLD FASSL 0,2 L 4,2

ROTES ZWICKL 0,3 L 4,7

naturtrüb, malzbetont, süffig & mild^A

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 4,3
Gösser Zitrone^A

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 L 5,8

eines der beliebtesten Weizenbiere der Welt^A

NULL KOMMA JOSEF 0,33 L 4,3

alkoholfrei^A

**S
R
E
E
H
C**

DRINKS

PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12
KIR ROYAL <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut Cassislikör °</i>	0,1 L	12
ZONIN PROSECCO DOC ° <i>Spumante brut</i>	0,1 L	5,9
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco Limoncello Soda °</i>	0,2 L	7,2
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco Pfirsichlikör Soda °</i>	0,2 L	7,2
PASSIONSFRUCHT PROSECCO <i>Prosecco Passionsfruchtlikör</i>	0,2 L	7,2

SPRITZIG

1/4 L

G'SPRITZTER <i>weiß rot °</i>	4,1
APEROL SPRITZER <i>Weißwein Aperol Soda °</i>	7,2
HUGO <i>Weißwein Holunderblüten- sirup Soda Limette Minze °</i>	7,2

OFFENE WEINE

1/8 L

WEISS

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS <i>Leo Aumann Tribuswinkel Thermenregion °</i>	4,8
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>	4,8

ROT

BLAUER ZWEIFELT „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>	4,8
--	-----

Lust auf mehr?
Unsere Weinkarte bietet eine große
Auswahl an Flaschenweinen &
unsere Servicemitarbeiter:innen
stehen für individuelle Empfehlungen
jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.