

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

SANDDORN PROSECCO 0,15 L 7,9
Hochriegl Sekt | Sanddornmark^o
Fruchtig-spritziger Genuss zum Anstoßen!

WINTER WONDER LILLET 0,2 L 9,5
Lillet Blanc | Apfelsaft | Zitrone | Zimt
ein Volltreffer in der Adventzeit

MERRY MOSCOW MULE 0,2 L 12
Absolut Vodka | Crème de Cassis | Ginger Beer
der perfekte X-Mas-Drink

KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:

SANDDORN PROSECCO 0,0 0,15 L 7,9
alkoholfreier Sekt | Sanddornmark^o

CHRISTKINDLMARKT-FEELING IM CASINO:

ZUCKERSTANGEN MARTINI 0,2 L 15
Martini Riserva Speciale Ambrato
Karamell | Grenadine
Zu deinem Weihnachtscocktail bekommst du einen blinkenden Untersetter zum Mitnehmen!



[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

HIRTER
PRIVAT PILS
Premium Vollbier^A 0,33 L 4,9

Nach alten böhmischen Rezepturen gebraut und besonders lang gelagert. Das Pils ist sehr hoch vergoren und gewinnt dadurch eine angenehme Schlankheit. Genauso schlank wie es sich im Antrunk präsentiert, so harmonisch zartbitter ist der Abgang. Optimaler Genuss durch seine milde Kohlensäurestruktur.

Völlig naturbelassene Bierspezialität!

GOLD FASSEL
ROTES ZWICKL
vom Fass^A 0,3 L 4,9

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 5,3

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

CARPACCIO „MILCHKALB“

Trüffel | Pinien | Rucola ^{ACGHLO}

CONSOMMÉ VOM BIO RIND

Ravioli | Gemüseswurzel ^{ACGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Kürbis-Risotto | Orange | Kaviar ^{ACDGHLMO}

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

Mozart delight | Sanddorn ^{ACFGHLO}

MENÜ ROUGE

RAUHLACHS & TIGER PRAWN

Avocado | Mango | Wakame ^{ABCDGFLMNO}

APFEL-SELLERIESCHAUMSUPPE

Edelkastanie ^{AGHLO}

BLACK ANGUS BEEF

Schmorgemüse | Pfefferjus | Kartoffel-Gratin ^{ACFGLMO}

HASELNUSS IN DREI TEXTUREN

Zimteis | Uhudlerschaum | Vanillekipferlstreusel ^{ACGHO}

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS

Weingut Aumann | Tribuswinkel | Thermenregion ^o
frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten im Duft

1/8 l 5,5
0,75 l 29

CHARDONNAY

Weingut Winninger | Neusiedlersee | Burgenland ^o
Reifes Obst, Qitte, sortentypische Nussnoten

1/8 l 7
0,75 l 42

CUVEE BURGENLAND

Weingut Nittnaus | Gols | Neusiedlersee ^o
Brombeeren, Röstaromen, zarte Gewürznoten

1/8 l 7
0,75 l 42

SÄMLING SPÄTLESE

Weingut Salzl | Illmitz | Neusiedlersee ^o
Weingartenpfirsich & Blumenhonig, cremig & finessenreich

1/8 l 7,5
0,75 l 45

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

CONSOMMÉ VOM BIO RIND

Ravioli | Gemüswurzel ^{ACGLO}

APFEL-SELLERIESCHAUMSUPPE

Edelkastanie ^{AGHLO}

HUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [ⓧ]

Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Kürbis-Risotto | Orange | Kaviar ^{ACDGHLMO}

BLACK ANGUS BEEF

Schmorgemüse | Pfefferjus

Kartoffel-Gratin ^{ACGLMO}

VORSPEISEN

RAUHLACHS & TIGER PRAWN

Avocado | Mango | Wakame ^{ABCDGFLMNO}

CARPACCIO „MILCHKALB“

Trüffel | Pinien | Rucola ^{ACGHLO}

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ [ⓧ]

Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss ^{HO}

ERDAPFELNUDELN [ⓧ]

Rahmsauerkraut |

Walnüsse | Schnittlauch ^{ACGHLMO}

GEMÜSE WOK - VEGAN [ⓧ]

8x Gemüse | Soja | Cashews

Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

mit Riesengarnelen ^B

mit Rindsfiletstreifen ^A

+11,5

+12

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

HASELNUSS IN DREI TEXTUREN 16

Zimteis | Uhudlerschaum

Vanillekipferlstreusel ^{ACGHO}

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE 16

Mozart delight | Sanddorn ^{ACFGHLO}

ZUCKERSTANGEN MARTINI 0,2 L 15

Martini Riserva Speciale Ambrato

Karamell | Grenadine

Zu deinem Weihnachtscocktail
bekommst du einen
blinkenden Untersetzer
zum Mitnehmen!



Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

vegetarisches Gericht [ⓧ]

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

GENUSS & CASINO

ALLA CARTE

SUPPEN

CONSOMMÉ
VOM BIO RIND 11
Ravioli | Gemüsewurzel ^{ACGLO}

APFEL-SELLERIE
SCHAUMSUPPE 11
Edelkastanie ^{AGHLO}

BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE ^G 6,5

BUNTER BLATTSALAT ^O 6,5

ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT ^{LMO} 6,5

POTATO WEDGES ^A 6,5

KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE ^A 6,5

BASMATIREIS 6,5

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

vegetarisches Gericht ^V

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

VORSPEISEN

RAUHLACHS & TIGER PRAWN 19
Avocado | Mango | Wakame ^{ABCD FGLMNO}

CARPACCIO „MILCHKALB“ 19
Trüffel | Pinien | Rucola ^{ACGHLO}

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ ^V 18
Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss ^{HO}

HAUPTSPEISEN

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

ERDÄPFELNUDELN ^V 25
Rahmsauerkraut | Walnüsse | Schnittlauch ^{ACGH LMO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“ 29
Kürbis-Risotto | Orange | Kaviar ^{ACDGH LMO}

BLACK ANGUS BEEF 29
Schmorgemüse | Pfefferjus | Kartoffel-Gratin ^{ACGLMO}

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* ^{ABLO}

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

DESSERTS

HASELNUSS IN DREI TEXTUREN 16
Zimteis | Uhudlerschaum | Vanillekipferlstreusel ^{ACGHO}

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE 16
Mozart delight | Sanddorn ^{ACFGHLO}

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
ODER BRAUNER ^G 3,8

GROSSER ESPRESSO
ODER BRAUNER ^G 5,2

VERLÄNGERTER ^G 4,2

MELANGE ODER
CAPPUCCINO
mit Milchschaum ^G 4,9
mit Schlagobers ^G 5

LATTE MACCHIATO ^G 5,8

HEISSE SCHOKOLADE ^G 5,8

TEE-KÄNNCHEN
RONNEFELDT 4,8
*Earl Grey | Green Dragon
Bergkräuter | Minze
Sweet Berries | Kamille
Zitronenverbene*

DIGESTIF

EDELBRÄNDE

HOLZAPFEL 2 CL
MARILLE 6,4

REISETBAUER 2 CL
VOGELBEERE 12
ROSENMARILLE 16

FREIHOF 2 CL
WILLIAMSBIRNE 5,1

GÖLLES 2 CL
ALTER APFEL 5,1
KRIECHERL 5,1
MARILLE 5,1
ALTE ZWETSCHKE 5,1

GRAPPA 2 CL
SARPA DI POLI 5,4
ORO SCAVI & RAY 5,4

KIRSCH-
TRESTERBRAND 5,4
von der Leithaberger Edelkirsche


Slow Food®

KÄSE

KRACHER
GRAND CRU 14
*Edelschimmelkäse
affiniert mit Süßwein
von Alois Kracher* ^{GO}

VORARLBERGER
BERGKÄSE 14
*Hartkäse aus dem
Bregenzerwald g.U.* ^{GO}

AFTER DINNER

REGIONAL GENIAL

WEINGUT DOCKNER

Höbenbach | Kremstal

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT 0,25 L 4,8

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 4,8

HASENFIT

BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB 0,25 L 4,8

BÄRNSTEIN

natürlicher Muntermacher aus St. Pölten | aus grünem Rohkaffee

DIRNDL 0,33 L 4,8

mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjuss

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,8
prickelnd | still 0,75 L 7,6

COCA-COLA 0,33 L 4,3
Regular | Zero

FANTA | SPRITE 0,33 L 4,3
ALMDUDLER 0,35 L 4,3

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 4,3
diverse Sorten

SCHWEPPE 0,2 L 4,3
Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale

RED BULL 0,25 L 5,9
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 4,1
HELLES 0,3 L 4,5
*mehrfach prämiertes,
ausgewogenes Märzen^A*

GOLD FASSL 0,2 L 4,5
ROTES ZWICKL 0,3 L 4,9
*naturtrüb, malzbetont,
süffig & mild^A*

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 4,8
Gösser Zitrone^A

PAULANER HEFE-
WEISSBIER 0,5 L 6,1
*eines der beliebtesten
Weizenbiere der Welt^A*

NULL KOMMA
JOSEF 0,33 L 4,8
alkoholfrei^A

CHEERS

DRINKS

PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12,6
KIR ROYAL <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut Cassislikör °</i>	0,1 L	12,6
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT ° <i>Spumante brut</i>	0,1 L 6,2 0,7 L 40	
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco Limoncello Soda °</i>	0,2 L	7,9
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco Pfirsichlikör Soda °</i>	0,2 L	7,9
PASSIONSFRUCHT PROSECCO <i>Prosecco Passionsfruchtlikör Soda °</i>	0,2 L	7,9

SPRITZIG

	1/4 L	
G'SPRITZTER <i>weiß rot °</i>		4,5
APEROL SPRITZER <i>Weißwein Aperol Soda °</i>		7,9
HUGO <i>Weißwein Holunderblüten- sirup Soda Limette Minze °</i>		7,9

OFFENE WEINE

	1/8 L	
WEISS		
GRÜNER VELTLINER & FRIENDS <i>Leo Aumann Tribuswinkel Thermenregion °</i>		5,5
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>		5,5
ROT		
BLAUER ZWEIGELT „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>		5,5

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.