

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

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

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

APPLETINI 0,2 L 11,5  
*Absolut Vodka | grünes Apfelmark | Cointreau*  
*fruchtig und frisch wie der junge Frühling*

### 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 <sup>CEG</sup>*  
*Das Beste kommt zum Schluss!*

## [CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BUDWEISER  
BUDVAR ORIGINAL  
Lager Bier <sup>A</sup> 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 <sup>A</sup> 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 <sup>A</sup> 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* <sup>AGHOLM</sup>

SPARGEL SCHAUMSUPPE  
*Mangaliza - Prosciutto | Kresse* <sup>AGOL</sup>

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“  
*Spargel Kartoffeleintopf | „modern Art“* <sup>DAGOL</sup>

HOLUNDERBLÜTEN  
*Erdbeeren | weiße Schokolade* <sup>AGHF</sup>

## MENÜ ROUGE

LACHS & TIGER GARNELE  
*Bärlauch | Kaviar | Trüffel* <sup>CDABGOLM</sup>

MAISHENDERL CONSOMME  
*Maimorchel-Kräuterpalatschinken* <sup>CAGOL</sup>

MILCHKALB „RÜCKEN“  
*Solospargel | Orangenmousseline | Heurige* <sup>CAGOLM</sup>

PORTWEIN-KIRSCHEN  
*Joghurteis | Mandel-Krokant* <sup>CAGHO</sup>

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* <sup>o</sup> 1/8 l 6  
*grüner Apfel, Zitrone, Stachelbeere und Pfeffer* 0,75 l 36

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

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

RIVERSALT AMBERE SOIR  
*Languedoc-Roussillon | Südfrankreich* <sup>o</sup> 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 <sup>AGOL</sup>

#### MAISHENDERL CONSOMME

Maimorchel-Kräuterpalatschinken <sup>CAGOL</sup>

### HUPTSPEISEN

#### TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>Ⓟ</sup>

Waldpilze | Rucola  
gereifter Parmesan <sup>ACGLO</sup>

#### LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Spargel Kartoffeleintopf | „modern Art“ <sup>DAGOL</sup>

#### MILCHKALB „RÜCKEN“

Solospargel | Orangenmouseline  
Heurige <sup>CAGOL</sup>

### VORSPEISEN

#### VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“

Frühlingsboten-Champagnervinaigrette <sup>AGHOLM</sup>

#### LACHS & TIGER GARNELE

Bärlauch | Kaviar | Trüffel <sup>CDABGOLM</sup>

#### PARADEISER ANDERS <sup>Ⓟ</sup>

Büffelmozzarella | Pinien | Kräutersalat <sup>AGOLHM</sup>

#### KÄRNTNER ERDAPFELNUDELN <sup>Ⓟ</sup>

Spargel | Walnüsse | Schnittlauch <sup>ACGLOM</sup>

#### GEMÜSE WOK - VEGAN <sup>Ⓟ</sup>

8x Gemüse | Soja | Cashews  
Koriander | Basmatireis <sup>AFLN</sup>

mit Riesengarnelen <sup>B</sup>

mit Rindsfiletstreifen <sup>A</sup>

+11,5

+12

### PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

#### HOLUNDERBLÜTEN

Erdbeeren | weiße Schokolade <sup>AGHF</sup>

16

#### PORTWEIN-KIRSCHEN

Joghurteis | Mandel-Krokant <sup>CAGHO</sup>

16

#### TIRAMISU COCKTAIL

Kaffee | Eierlikörfusion |  
Schlagobers | Kakao <sup>CEG</sup>

7,5

# ALLA CARTE

## SUPPEN

SPARGEL SCHAUMSUPPE 9  
*Mangaliza – Prosciutto  
Kresse <sup>AGOL</sup>*

MAISHENDERL  
CONSOMME 9  
*Maimorchel-  
Kräuterpalatschinken <sup>CAGOL</sup>*

## BEILAGEN

SOMMER-  
SCHMORGEMÜSE <sup>G</sup> 5,5

BUNTER BLATTSALAT <sup>O</sup> 6,5

ERDÄPFEL-  
VOGERLSALAT <sup>LMO</sup> 6,5

POTATO WEDGES <sup>A</sup> 5,5

KARTOFFEL-  
SCHNITTLAUCH-  
PÜREE <sup>A</sup> 5,5

GEDECK 3,8  
*Brot | Aufstrich | Butter <sup>AG\*</sup>*

vegetarisches Gericht <sup>V</sup>

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

## VORSPEISEN

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“ 19  
*Frühlingsboten-Champagnervinaigrette <sup>AGHOLM</sup>*

LACHS & TIGER GARNELE 19  
*Bärlauch | Kaviar | Trüffel <sup>CDABGOLM</sup>*

PARADEISER ANDERS <sup>V</sup> 18  
*Büffelmozzarella | Pinien | Kräutersalat <sup>AGOLHM</sup>*

## HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>V</sup> 22  
*Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan <sup>ACGLO</sup>*

KÄRNTNER ERDÄPFELNUDELN <sup>V</sup> 25  
*Spargel | Walnüsse | Schnittlauch <sup>ACGLOM</sup>*

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“ 29  
*Spargel Kartoffeleintopf | „modern Art“ <sup>DAGOL</sup>*

MILCHKALB „RÜCKEN“ 29  
*Solospargel | Orangenmousseline | Heurige <sup>CAGOLM</sup>*

GEMÜSE WOK - VEGAN <sup>V</sup> 25  
*8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis <sup>AFLN</sup>*

*mit Riesengarnelen <sup>B</sup> +11,5  
mit Rindsfiletstreifen <sup>A</sup> +12*

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 45  
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree  
Gemüse | Pfeffersauce <sup>GLO</sup>*

SURF & TURF 45  
*170 g Premium Beef | 2 Stk. Tiger Prawns  
Potato Wedges | Gemüse <sup>ABL0</sup>*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27  
*Kartoffel-Vogerlsalat <sup>ACGLMO</sup>*

## DESSERTS

HOLUNDERBLÜTEN 16  
*Erdbeeren | weiße Schokolade <sup>AGHF</sup>*

PORTWEIN-KIRSCHEN 16  
*Joghurteis | Mandel-Krokant <sup>CAGHO</sup>*

## 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 <sup>G</sup> 3,6

GROSSER ESPRESSO  
/ BRAUNER <sup>G</sup> 4,9

VERLÄNGERTER <sup>G</sup> 4,1

MELANGE  
/ CAPPUCCINO  
*mit Milchschaum <sup>G</sup>* 4,6  
*mit Schlagobers <sup>G</sup>* 4,6

HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup> 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 <sup>GO</sup>*

VORARLBERGER  
BERGKÄSE 12  
*Hartkäse aus dem  
Bregenzerwald g.U. <sup>GO</sup>*

# 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<sup>A</sup>*

GOLD FASSL 0,2 L 4,2

ROTES ZWICKL 0,3 L 4,7

*naturtrüb, malzbetont, süffig & mild<sup>A</sup>*

### AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 4,3

*Gösser Zitrone<sup>A</sup>*

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 L 5,8

*eines der beliebtesten Weizenbiere der Welt<sup>A</sup>*

NULL KOMMA

JOSEF 0,33 L 4,3

*alkoholfrei<sup>A</sup>*

**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

		<b>1/4 L</b>
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

		<b>1/8 L</b>
<b>WEISS</b>		
GRÜNER VELTLINER & FRIENDS <i>Leo Aumann   Tribuswinkel   Thermenregion °</i>		4,8
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger   Neusiedlersee   Burgenland °</i>		4,8
<b>ROT</b>		
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.