

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

AUTUMN APEROL 0,2 L 7,2  
*Aperol | Ingwersirup | Schweppes Ginger Ale*  
*fruchtiger Genuss zum Anstoßen auch 0,0 möglich*

NOVEMBER WUNDER 0,2 L 11,5  
*Havana Club 3 yrs. | Apfelsaft | Amaretto | Mandel*  
*würzig-elegant-aromatisch*

VANILLA WHISPER 0,2 L 11,5  
*Beefeater Gin | Vanillesirup | Evil Juice Licky Lemon*  
*Herbstzauber im Glas*

### KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:

AUTUMN APEROL ALKOHOLFREI 0,2 L 7,2  
*Rote Orange | Ingwersirup | Schweppes Ginger Ale*

APEROLINO 0,25 L 7,2  
*Sekt 0,0 | rote Orange | Soda °*

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

### ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:

BADENER KAISER KAFFEE 6,5  
*Verlängerter Kaffee mit Eierlikör, Schlagobers & Vanillezucker <sup>CEG</sup>*  
*Das Beste kommt zum Schluss!*

## [CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

AUGUSTINER 0,5 L 6,8  
*Oktoberfestbier<sup>A</sup>*

*Durch die extra lange und kalte Lagerzeit ergibt sich ein sehr weicher, aber kräftig vollmundiger und abgerundeter Körper, der vielschichtige Geschmacksempfindungen hervorruft. Die dezente, samtig-weiche Hopfenbittere lässt das Oktoberfestbier rund und harmonisch ausklingen.*

*Traditionsbier aus Münchens ältester Privatbrauerei!*

GOLD FASSEL 0,3 L 4,7  
ROTES ZWICKL  
*vom Fass<sup>A</sup>*

*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!*

BENEDEKTINER 0,33 L 5,5  
HELL  
*Lager Bier<sup>A</sup>*

*Benediktiner Hell ist ein Lagerbier mit goldgelber Farbe und angenehmer Malzsüße, mild im Geschmack. Gebraut in Hessen durch die Privatbrauerei Jhring-Melchior nach dem deutschen Reinheitsgebot.*

*Ein traditionsreiches Bier nach Originalrezept.*

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

### TARTARE VOM DRY AGED RIND

Kapern | Antipasti Gemüse <sup>ACGLMOL</sup>

### ROTE RÜBEN „SCHAUMSUPPE“

Steirer Kren | Bauernbrot-Croûtons <sup>ADGLO</sup>

### WOLFSBARSCH

Beluga-Balsamicolinsen | Knusperbacon <sup>ADGLMO</sup>

### ALEXANDER BIRNE

Nougat | Topfen | Bourbonvanille <sup>ACDEFGHO</sup>

## MENÜ ROUGE

### RÄUCHERLACHS „LOCH FYNE“

Erdäpfelcreme | Schnittlauch | Kaviar <sup>ACDGLO</sup>

### CONSOMME VOM TAFELSPITZ

Flaumige Roulettekugel | Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>

### GLACIERTE HONIG ENTENBRUST

Orangen - Sanddornsauce | Cox-Rotkraut | Mandel-Knöderl <sup>ACGHLO</sup>

### ZARTBITTERSCHOKOLADE

Banane | Sweet Popcorn <sup>ACFGHO</sup>

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter <sup>AG\*</sup>

## WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

### WELSCHRIESLING STEIRISCHE KLASSIK

Weingut Polz | Strass | Südsteiermark <sup>o</sup>

Kühle Fruchtigkeit, Apfelaroma & feine Blütenaromatik

1/8 l 6

0,75 l 36

### ROTGIPFLER RODAUNER

Weingut Karl Alphart | Traiskirchen | Thermenregion <sup>o</sup>

Aroma nach Mango, Grapefruit & Mandarinen, kraftvoll

1/8 l 6,8

0,75 l 49

### CUVEE BIG JOHN RESERVE

Weingut Scheibelhofer | Andau | Neusiedlersee <sup>o</sup>

Brombeeren, zarte Röstaromen, zarte Gewürznoten

1/8 l 7

0,75 l 42

### TRAMINER AUSLESE

Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee <sup>o</sup>

intensives Rosenaroma; sehr feines Süß-Säure-Spiel

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

#### CONSOMME VOM TAFELSPITZ

Grießknöderl | Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>

#### ROTE RÜBEN-SCHAUMSUPPE

Steirer Kren | Bauernbrot-Croûtons <sup>ACDGLLO</sup>

### HUPTSPEISEN

#### TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>Ⓥ</sup>

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

#### WOLFSBARSCH

Beluga-Balsamicolinsen | Knusperbacon <sup>DGLMO</sup>

#### HONIG-GLACIERTE ENTENBRUST

Orangen - Sanddornsaucе | Cox-Rotkraut  
Mandel-Knöderl <sup>ACGHLO</sup>

### VORSPEISEN

#### RÄUCHERLACHS „LOCH FYNE“

Erdäpfelcreme | Schnittlauch | Kaviar <sup>ACDGLLO</sup>

#### TARTARE VOM DRY AGED RIND

Kapern | Antipasti Gemüse <sup>ACGLMOL</sup>

#### RÜBEN TARTARE & ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>Ⓥ</sup>

Granny Smith Apfel | Basilicum <sup>AMO</sup>

#### ERDAPFELNUDELN <sup>Ⓥ</sup>

Rahmsauerkraut |  
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?

#### ALEXANDER BIRNE

Nougat | Topfen | Bourbon Vanille <sup>ACEGHO</sup>

16

#### BADENER KAISER KAFFEE

Verlängerter Kaffee mit Eierlikör,  
Schlagobers & Vanillezucker <sup>CEG</sup>

6,5

#### ZARTBITTERSCHOKOLADE

Banane | Sweet Popcorn <sup>ACEFGH</sup>

16

*Das Beste kommt zum Schluss!*

Gedeck pro Person 3,8  
Brot | Aufstrich | Butter <sup>AG\*</sup>

vegetarisches Gericht <sup>Ⓥ</sup>

\* Allergene des Gedecks variieren - unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# GENUSS & CASINO

# A L L A C A R T E

## SUPPEN

- CONSOMME  
VOM TAFELSPITZ 9  
*Grießknödel | Schnittlauch* <sup>ACGLO</sup>
- ROTE RÜBEN-  
SCHAUMSUPPE 9  
*Steirer Kren  
Bauernbrot-Croûtons* <sup>ACDGL0</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>Ⓟ</sup>

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

## VORSPEISEN

- RÄUCHERLACHS „LOCH FYNE“ 19  
*Erdäpfelcreme | Schnittlauch | Kaviar* <sup>ACDGL0</sup>
- TARTARE VOM DRY AGED RIND 19  
*Kapern | Antipasti Gemüse* <sup>ACGLMOL</sup>
- RÜBEN TARTARE  
& ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>Ⓟ</sup> 18  
*Granny Smith Apfel | Basilicum* <sup>AMO</sup>

## HAUPTSPEISEN

- TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>Ⓟ</sup> 22  
*Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan* <sup>ACGLO</sup>
- ERDÄPFELNUDELN <sup>Ⓟ</sup> 25  
*Rahmsauerkraut | Walnüsse | Schnittlauch* <sup>ACGL0M</sup>
- WOLFSBARSCH 29  
*Beluga-Balsamicolinsen | Knusperbacon* <sup>DGLMO</sup>
- HONIG-GLACIERTE ENTENBRUST 29  
*Orangen – Sanddornsauce | Cox-Rotkraut  
Mandel-Knödel* <sup>ACGHLO</sup>
- GEMÜSE WOK - VEGAN <sup>Ⓟ</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>ABLO</sup>
- WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27  
*Kartoffel-Vogerlsalat* <sup>ACGLMO</sup>

## DESSERTS

ALEXANDER BIRNE 16  
*Nougat / Topfen / Bourbon Vanille* <sup>ACEGHO</sup>

ZARTBITTERSCHOKOLADE 16  
*Banane / Sweet Popcorn* <sup>ACEFGH</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  
ODER BRAUNER <sup>G</sup> 3,6

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

VERLÄNGERTER <sup>G</sup> 4,1

MELANGE ODER  
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

HOLZAPFEL 2 CL  
MARILLE 5,9

REISETBAUER 2 CL  
VOGELBEERE 9  
ROSENMARILLE 16

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

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

GRAPPA 2 CL  
SARPA DI POLI 5,1  
ORO SCAVI & RAY 5,1

KIRSCH-TRESTERBRAND 5,1  
*von der Leithaberger Edelkirsche*



Slow Food®

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## 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

### 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*

RED BULL 0,25 L 5,4  
*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.*

## 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  
E  
R  
S**

# 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
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT ° <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   Soda °</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.