

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

ROSSINI 0,1 L 7,2  
*Hochriegel Sekt | Erdbeermark  
prickelnder Genuss für Erdbeer - Fans*

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:

ROSSINI ALKOHOLFREI 0,1 L 7,2  
*Alkoholfreier Sekt | Erdbeermark*

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

### DRY AGED BEEF

Büffelmozzarella | grüner Spargel <sup>ACGLMO</sup>

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Fondue Garnele <sup>ABGLO</sup>

### BACHSAIBLINGSFILET „GUT DORNAU“

Erbsen | Spargel | Kaviar <sup>ACDGL0</sup>

### TAHITI VANILLE CREME BRULÉE

Rhabarber | Himbeere | karamellisierter Buttermilch <sup>ACGHOF</sup>

## MENÜ ROUGE

### COCKTAIL "ROYALE"

Tuna | Garnele <sup>ABCDGFLMNOR</sup>

### KALBSTAFELSPITZ CONSOMME

Kalbsleberknödel | Karotte <sup>ACGL</sup>

### FILET VOM BIO WALD.ROC SCHWEIN

Spitzkraut | Speck-Knödel | Erdnuss | Zwiebelchutney <sup>ACEGLMO</sup>

### AFTER EIGHT

Schokolade | Mint | Erdbeere <sup>ACGHO</sup>

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

## WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

### GRÜNER VELTLINER TERRASSEN

Weingut Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal <sup>0</sup>

Apfelaroma, Zitrusnoten, pfeffrige Würze

1/8 l 6

0,75 l 36

### ORTOLAN CUVÉE PRESTIGE

Weingut Dürnberg | Falkenstein | Weinviertel <sup>0</sup>

reife Banane, Karamell & Vanille

1/8 l 7

0,75 l 42

### SYRAH & GRENADE

Bastide Miraflores | Côtes du Roussillon | Südfrankreich <sup>0</sup>

Schokolade und schwarze Beeren

1/8 l 7

0,75 l 42

### QUARTETT SPÄTLESE

Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee <sup>0</sup>

fruchtig | frische & sehr elegante Spätlese

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 AllergieninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.

# SUPPE ODER VORSPEISE & HAUPTSPEISE

## SUPPEN

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Fondue Garnele <sup>ABGLO</sup>

### KALBSTAFELSPITZ CONSOMME

Kalbsleberknöderl | Karotte <sup>ACGL</sup>

## HUPTSPEISEN

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

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

### BACHSAIBLINGSFILET

„GUT DORNAU“  
Erbsen | Spargel | Kaviar <sup>ACDGO</sup>

### FILET VOM BIO WALD.ROC SCHWEIN

Spitzkraut | Speck-Knöderl | Erdnuss  
Zwiebelchutney <sup>ACEGLMO</sup>

## VORSPEISEN

### COCKTAIL „ROYAL“

Tuna | Garnele <sup>ABCDGFLMNOR</sup>

### DRY AGED BEEF

Büffelmozzarella | grüner Spargel <sup>ACGLMO</sup>

### PARADEISER ANDERS <sup>Ⓟ</sup>

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

### KÄRTNER 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> +11,5  
mit Rindsfiletstreifen <sup>A</sup> +12

## PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

### AFTER EIGHT 16

Schokolade | Mint | Erdbeere <sup>ACGHO</sup>

### TAHITI VANILLE CREME BRULÉE 16

Rhabarber | Himbeere  
karamellierter Buttermilch <sup>ACGHOF</sup>

### TIRAMISU COCKTAIL 7,5

Kaffee | Eierlikörfusion |  
Schlagobers | Kakao

# ALLA CARTE

## SUPPEN

BÄRLAUCH  
SCHAUMSUPPE 9  
*Fondue Garnele* <sup>ABGLO</sup>

KALBSTAFELSPITZ  
CONSOMME 9  
*Kalbsleberknödel | Karotte* <sup>ACGL</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

COCKTAIL „ROYAL“ 19  
*Tuna | Garnele* <sup>ABCDGFLMNOR</sup>

DRY AGED BEEF 19  
*Büffelmozzarella | grüner Spargel* <sup>ACGLMO</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>

KÄRTNER ERDAPFELNUDELN <sup>V</sup> 25  
*Rahmsauerkraut | Walnüsse | Schnittlauch* <sup>ACGLOM</sup>

BACHSAIBLINGSFILET „GUT DORNAU“ 29  
*Erbsen | Spargel | Kaviar* <sup>ACDGO</sup>

FILET VOM BIO WALD.ROC SCHWEIN 29  
*Spitzkraut | Speck-Knödel | Erdnuss | Zwiebelchutney* <sup>ACEGLMO</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>ABLO</sup>

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

## DESSERTS

AFTER EIGHT 16  
*Schokolade | Mint | Erdbeere <sup>ACGHO</sup>*

TAHITI VANILLE CREME BRULÉE 16  
*Rhabarber | Himbeere | karamellierter Buttermilch <sup>ACGHOF</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**  
KAROTTE 6,5  
ROSENMARILLE 16  
HASELNUSS 4,8  
ZWETSCHKE 4,8

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

**GÖLLES 2 CL**  
ALTER APFEL 4,8  
KRIECHERL 4,8  
MARILLE 4,8

**GRAPPA & TRESTER 2 CL**  
POLI DI POLI 5,1  
POLI D'ORO 5,1  
  
TRESTERBRAND  
RESERVE 5,1z

## 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 | Light*

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

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.

## 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
CANTINE SACCHETTO PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	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
CUVÉE „K+K“ (BF   ZW) <i>Kirnbauer / Deutschkreutz / Mittelburgenland °</i>	6