

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

SUNSHINE FIZZ	0,25 L	7,9
<i>Alpen-Aperitif Holunderblüte Soda</i> <i>erfrischend und fruchtig</i>		
PINA COLADA „ROYAL“ °	0,25 L	12,5
<i>Bacardi Carta Blanca Bacardi Carta Negra</i> <i>Ananassaft Kokossirup Eierlikörfusion</i> <i>tropischer Klassiker mit österreichischem Twist</i>		
WILDBERRY LILLET °	0,25 L	7,9
<i>Lillet Rosé Schweppes Wild Berry</i> <i>spritziger Genuss</i>		
SARTI SPRIZZ °	0,2 L	7,9
<i>Sarti Rosa Prosecco Soda</i> <i>pinke Verführung aus Italien</i>		
KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:		
EARLY BIRD	0,25 L	5,1
<i>Ronnefeldt Earl Grey "geeiest" Minze Limette</i>		
HUGOLINE °	0,25 L	7,9
<i>Sekt 0,0 Holunder Soda Minze</i>		

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BRAUSCHNEIDER <i>Gartenzwickl</i> ^A 0,33 L 5,1	GOLD FASSL ROTES ZWICKL <i>vom Fass</i> ^A 0,3 L 4,9	CORONA EXTRA <i>Premium Bier</i> ^A 0,33 L 5,3
<i>Helles, unfiltriertes Lagerbier, naturtrüb und frisch. Fein ausbalancierte Malznoten treffen auf eine blumige Hopfenbittere, begleitet von frischen Aromen, die an Zitrusfrüchte & Sommerkräuter erinnern. Mit seinem moderaten Alkoholgehalt ist das Gartenzwickl der ideale Begleiter für alle, die es leicht, aber geschmackvoll mögen.</i>	<i>Eine Rarität der Ottakringer Brauerei, Wien, die es nicht in der Flasche gibt naturtrüb mit rot-brauner Farbe karamelliges Malzaroma ausgewogener Geschmack milde Rezenz</i> <i>Perfekter Begleiter klassisch-österreichischer Speisen.</i> <i>Warnung: SEHR süffig!</i>	<i>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.</i>
<i>Ein Bier wie ein Sommertag – fröhlich & einfach gut.</i>		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{GMO}

SPARGEL SCHAUMSUPPE
Mangaliza – Prosciutto | Kresse ^{GLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“
Spargel-Kartoffeleintopf „Modern Art“ ^{DAGOL}

ERDBEER-PAVLOVA
Bio Holunderblüten Sorbet ^{ACGHO}

MENÜ ROUGE

LACHS & TIGER GARNELE
Kaviar | Trüffe ^{ABCD FGLMNO}

KLEINER WIENER SUPPENTOPF
Klassische Spezialität ^{ACGL}

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

CHOCOLATE “BEST OF”
Mousse | Brownie | Espuma | Bio Bananeneis ^{ACFGO}

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

GRÜNER VELTLINER „LEICHT UND TROCKEN“ <i>Weingut Bründlmayer Langenlois Kamptal</i> ^o	1/8 l	6
<i>Zarter Blütenduft, Apfel, Pfirsich & weißer Pfeffer</i>	0,75 l	36

SAUVIGNON BLANC <i>Weingut G&R Triebaumer Rust Neusiedlersee Hügelland</i> ^o	1/8 l	7
<i>exotische Früchte, am Gaumen elegant und geschmeidig</i>	0,75 l	42

BLAUFRÄNKISCH <i>Weingut Gager Deutschkreutz Mittelburgenland</i> ^o	1/8 l	7
<i>Brombeere & Kirsche komplexe Tannine & fruchtiges Finish</i>	0,75 l	42

TRAMINER AUSLESE <i>Weingut Feiler-Artinger Rust Neusiedlersee</i> ^o	1/8 l	7,5
<i>intensives Rosenaroma feines Süß-Säure-Spiel</i>	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

SPARGEL SCHAUMSUPPE
Mangaliza – Prosciutto / Kresse ^{AGOL}

KLEINER WIENER SUPPENTOPF
Klassische Spezialität ^{ACGL}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓥ]
Waldpilze / Rucola / gereifter Parmesan ^{ACGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“
Spargel-Kartoffeleintopf „Modern Art“ ^{ADGLO}

MILCHKALB „RÜCKEN“
Solospargel / Orangenmousseline / Heurige ^{CGLMO}

VORSPEISEN

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{AGHOLM}

LACHS & TIGER GARNELE
Kaviar / Trüffel ^{CDABGOLM}

PARADEISER ANDERS [Ⓥ]
Büffelmozzarella / Pinien / Kräutersalat ^{AGHLMO}

ERDAPFELNUDELN [Ⓥ]
Spargel / Walnüsse / Schnittlauch ^{A,CGHLMO}

GEMÜSE WOK - VEGAN [Ⓥ]
8x Gemüse / Soja / Cashews
Koriander / Basmatireis ^{AFLN}

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

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

ERDBEER-PAVLOVA
Bio Holunderblüten Sorbet ^{ACGHO}

16

CHOCOLATE “BEST OF”
Mousse / Brownie / Espuma
Bio Bananeneis ^{ACFGO}

16

AFTER DINNER COCKTAIL
Kokos & Kaffeelikör 15

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

SPARGEL SCHAUMSUPPE	11
<i>Mangaliza – Prosciutto</i>	
<i>Kresse ^{AGOL}</i>	
KLEINER WIENER SUPPENTOPF	11
<i>Klassische Spezialität ^{ACGL}</i>	

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
<i>Brot Aufstrich Butter ^{AG*}</i>	

vegetarisches Gericht 

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

VORSPEISEN

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“	19
<i>Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{AGHOLM}</i>	
LACHS & TIGER GARNELE	19
<i>Kaviar Trüffel ^{CDABGOLM}</i>	
PARADEISER ANDERS 	18
<i>Büffelmozzarella Pinien Kräutersalat ^{AGHLMO}</i>	

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT 	22
<i>Waldpilze Rucola gereifter Parmesan ^{ACGLO}</i>	
ERDÄPFELNUDELN 	25
<i>Spargel Walnüsse Schnittlauch ^{ACGHLMO}</i>	
LACHSFORELLE „GUT DORNAU“	29
<i>Spargel-Kartoffeleintopf „Modern Art“ ^{ADGLO}</i>	
MILCHKALB „RÜCKEN“	35
<i>Solospargel Orangenmousseline Heurige ^{CGLMO}</i>	
GEMÜSE WOK - VEGAN 	25
<i>8x Gemüse Soja Cashews Koriander Basmatireis ^{AFLN}</i>	
<i>mit Riesengarnelen ^B</i>	+11,5
<i>mit Rindsfiletstreifen ^A</i>	+12

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G	45
<i>200 g Filetsteak Kartoffel-Schnittlauchpüree</i>	
<i>Gemüse Pfeffersauce ^{GLO}</i>	
SURF & TURF	45
<i>170 g Premium Beef 2 Stk. Tiger Prawns</i>	
<i>Potato Wedges Gemüse ^{ABLO}</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	27
<i>Kartoffel-Vogerlsalat ^{ACGLMO}</i>	

AFTER DINNER

DESSERTS

ERDBEER-PAVLOVA

Bio Holunderblüten Sorbet ^{ACGHO}

CHOCOLATE “BEST OF”

Mousse | Brownie | Espuma | Bio Bananeneis ^{ACFGO}

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

BADENER KAISER KAFFEE

Verlängerter Kaffee mit Eierlikör,
Schlagobers & Vanillezucker ^{CEG}

AFTER DINNER COCKTAIL

Kokos & Kaffeeликör

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

FREIHOF 2 CL
WILLIAMSBIRNE 5,1

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

GRAPPA 2 CL
NONINO 5,4

KIRSCH-
TRESTERBRAND 5,4
von der Leithaberger Edelkirsche



Slow Food®

KÄSE

16 KRACHER
GRAND CRU 14

Edelschimmelkäse
affiniert mit Süßwein
von Alois Kracher ^{GO}

16 VORARLBERGER
BERGKÄSE 14

Hartkäse aus dem
Bregenzerwald g.U. ^{GO}

EIN EDLER GENUSS
FÜR WAHRE GOURMETS
REISETBAUER 2 CL
ELSBEERE 42

Die Elsbeere ist eine echte Rarität unter den Rosengewächsen – der Baum trägt erst nach 30 bis 40 Jahren Früchte, kann dafür aber bis zu 300 Jahre alt werden. Die Ernte ist besonders arbeitsintensiv: Für einen Liter Elsbeeren-Edelbrand benötigt man rund 35 Kilogramm der seltenen Früchte. Der Aufwand lohnt sich, denn das Aroma des Brandes ist außergewöhnlich und verführt mit einer intensiven Marzipan-Note. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis für Kenner und Genießer!

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		

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		

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE	0,33 L	3,8
prickelnd still	0,75 L	7,6
COCA-COLA	0,33 L	4,3
Regular Zero		
FANTA	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.		

S
P
E
E
H
C

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

SAKZINER

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	12,6
KIR ROYAL	0,1 L	12,6
<i>Drappier Champagner Carte d'or Brut / Cassislikör °</i>		
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	6,2
<i>Spumante brut</i>	0,7 L	40
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 L	7,9
<i>Prosecco / Limoncello / Soda °</i>		
ALPINE PASSION	0,2 L	7,9
<i>Alpen-Aperitif / gelber Muskateller / Maracuja</i>		
PASSIONSFRUCHT PROSECCO	0,2 L	7,9
<i>Prosecco / Passionsfruchtlikör / Soda °</i>		

SPRITZIG

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

OFFENE WEINE

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