

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LILLET WILDBERRY 0,25 L 7,2  
*Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry  
genussvoller Appetitanreger*

RASPBERRY GIN MULE 0,2 L 11,5  
*Beefeater Gin | Zitrone | Ginger Beer | Himbeer  
erfrischender Start in den Abend*

MARTINI FIERO LEMONADE 0,2 L 11,5  
*Martini Fiero | Grapefruit | Soda  
ein Volltreffer in der Winterzeit*

### DIE ZWEI KULT-APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

ADAM & EVA 0,2 L 7,2  
*Grapefruitsaft | Mandelsirup | Schweppes Tonic*

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

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 FASSL  
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!*

ZWETTLER  
SAPHIR  
Premium Pils <sup>A</sup> 0,33 L 5,9

*ein knackig-trockenes Pils mit  
komplexer Aromatik und her-  
ber Bittere im Ausklang  
Vordergründig erkennbar ist  
kostbarer Hopfen der Sorte  
Saphir, dem Namensgeber des  
Bieres*

*Ideal als Aperitif oder zu leichten  
(Vor-)Speisen...*

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

### SCHOTTISCHER LACHS

Zitronenpfeffer | Kaviar <sup>DAGM</sup>

### KRAFTSUPPE VOM RIND

Markknödel | Karotten <sup>CAGL</sup>

### PERLUHNBRUST „SUPREME“

Kartoffelpüree | Pastinake | Portwein-Trüffeljus <sup>GOLL</sup>

### SCHOKOBROWNIE

Tonkabohneneis | Maracuja <sup>CAGHOF</sup>

## MENÜ ROUGE

### ROASTBEEF „RAUCHIG“

Focaccia | eingelegtes Gemüse | Balsamico <sup>ACHOLM</sup>

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Parmesan-Baguette <sup>AGHOL</sup>

### ZANDER „KROSS“

Semmelkren de luxe | Schnittlauch | Rote Rüben | Bauchspeck <sup>DAGOL</sup>

### GRIESSFLAMMERIE „WINTERLICH“

Zwetschke | Mandel | Vanille <sup>CAGHOF</sup>

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

## WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

### GRÜNER VELTLINER DAC

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

frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten im Duft

1/8 l 6

0,75 l 36

### CHARDONNAY VOM BERG

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

Duft nach Bratäpfeln & Quitte, am Gaumen cremig und vollmundig

1/8 l 7

0,75 l 42

### K+K CUVÉE (BF+BZ)

Weingut Kirnbauer | Deutschkreuz | Mittelburgenland <sup>o</sup>

das „kleine Phantom“, Kirsche, Brombeere – TRINKSPASS!

1/8 l 6

0,75 l 36

### SPÄTLESE CUVÉE

Weingut Kracher | Illmitz | Neusiedlersee <sup>o</sup>

exotische Früchte | erfrischend | cremige Textur

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.

## SUPPEN

KRAFTSUPPE VOM RIND 9  
*Markknöderl | Karotten* <sup>CAGL</sup>

FRANZÖSISCHE  
ZWIEBELSUPPE <sup>Ⓟ</sup> 9  
*Parmesan-Baguette* <sup>AGHOL</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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

ROASTBEEF „RAUCHIG“ 19  
*Focaccia | eingelegtes Gemüse | Balsamico* <sup>ACHOLM</sup>

SCHOTTISCHER LACHS 19  
*Zitronenpfeffer | Kaviar* <sup>DAGM</sup>

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>Ⓟ</sup> 18  
*Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss* <sup>HO</sup>

## HAUPTSPEISEN

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

ERDÄPFELNUDELN <sup>Ⓟ</sup> 25  
*Rahmsauerkraut | Walnüsse | Schnittlauch* <sup>ACGLOM</sup>

ZANDER „KROSS“ 29  
*Semmelkren de luxe | Schnittlauch | Rote Rüben | Bauchspeck* <sup>DAGOL</sup>

PERLHUHNBRUST „SUPREME“ 29  
*Kartoffelpüree | Pastinake | Portwein-Trüffeljus* <sup>GOL</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 ANGUS RIND 200 G 45  
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree  
Gemüse | Pfeffersauce* <sup>GLO</sup>

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

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

# AFTER DINNER

## DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE „WINTERLICH“ 16  
*Zwetschke | Mandel | Vanille* <sup>CAGHOF</sup>

SCHOKOBROWNIE 16  
*Tonkabohneneis | Maracuja* <sup>CAGHOF</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  
WILLIAMSBIERNE 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>

## 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>

CHEERS

# SPARKLING DRINKS

Lust auf mehr?  
Unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl an Flaschenweinen & unsere Servicemitarbeiter:innen stehen für individuelle Empfehlungen jederzeit gerne zur Verfügung.

## PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12
SZIGETI GRÜNER VELTLINER BRUT °	0,1 L	6,9
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
GIN SILVA <i>Beefeater Gin &amp; SILVA Verjus Drink</i>	0,24 L	11,5

## 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

# ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

**Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.**

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.

*\* Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*