

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

HERBSTBEGINN <i>Gurktaler Aperitif Schweppes Wild Berry Herbstzauber im Glas</i>	0,25 L	7,9
VINEYARD VOGUE <i>Lillet Blanc Triple Sec Cranberry Limette Der neue Cosmopolitan!</i>	0,2 L	9,9
TANGO SPIRIT <i>Absolut Vodka Three Cents Pink Grapefruit Monin Orange Rosmarin erfrischender Genuss</i>	0,25 L	12
FINLANDIA BOTANICAL: <i>Vodka Infusion mit weniger Alkohol & ohne Zuckerzusatz</i>		
CUCUMBER & MINT SPRITZ <i>Finlandia Botanical Schweppes Tonic</i>	0,25 L	7,9
WILD BERRY & ROSE SPRITZ <i>Finlandia Botanical Schweppes Wild Berry</i>	0,25 L	7,9
KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:		
CRODINO BIONDO SPRITZ <i>Crodino Biondo Soda Orange alkoholfreier Spritz mit bittersüßer Orangenote</i>	0,25 L	7,9

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

OBERTRUMER
ORIGINAL ZWICKL
Kellerbier^A 0,33 L 5,9

*ein klassisches, vollmundiges
Märzen-Zwickl aus der
Obertrumer Brauerei (Salzburg).
Naturbelassen mit dezenter
Trübung & samtigem Körper.
Blumig & würzig | moderate
Kohlensäure*

Ein echtes Bier „wie damals“

GOLD FASSL
ROTES ZWICKL
vom Fass^A 0,3 L 4,9

*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^A 0,33 L 5,3

*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

KAMPTALER SCHINKENSPECK & ZIEGENKÄSE

Wildkräuter | Kürbis | Birne | Kernöl ^{ACGLMNO}

KRAFTSUPPE VOM JUNGRIND

Leberknödel | Gemüsewurzel ^{ACGLO}

PREMIUM LACHS

Erdapfel | Räucherschäum | Kaviar | Junglauch ^{ACDGLMO}

MANGO-PANNA-COTTA

Kokos Crumble | Blueberry ^{ACGHO}

MENÜ ROUGE

TIGER GARNELE „KNUSPRIG“

Rettich | Sesam | Ingwer-Soja-Marinade ^{ABFCLMNO}

HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE

Laugnbrezn-Croutons ^{AGLO}

KALB „RÜCKEN & HAXE“

Herbst-Waldpilzgratin | Selleriepüree ^{ACGLO}

VANILLE-GRIESSFLAMMERIE

Zwetschke | Haselnusseis | Mandelkrokant ^{ACGHO}

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

GELBER MUSKATELLER

Weingut G&R Triebaumer | Rust | Neusiedlersee Hügelland ^o 1/8 l 6,5
gelber Pfirsich & Muskatnuss, erfrischende Säure 0,75 l 38

ANTINORI VILLA BIANCO IGT

Weingut Marchesi Antinori | Toskana | Italien ^o 1/8 l 7,5
helles Strohgelb, Aromen von Banane, Ananas 0,75 l 45

CUVEE COOL JOHN

Weingut Scheiblhofer | Andau | Neusiedlersee ^o 1/8 l 7
Gut gekühlt (6–8 °C) entfaltet der Cool John sein
verführerisches Aroma von Erdbeere und Vanille.
Die Cuvée aus Zweigelt und Merlot begeistert mit
Leichtigkeit, Frische und intensiver Frucht. 0,75 l 42

SÄMLING SPÄTLESE

Weingut Salzl | Illmitz | Neusiedlersee ^o 0,1 l 7,5
Weingartenpfirsich & Blumenhonig, cremig & finessenreich 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

KRAFTSUPPE VOM JUNGRIND

Leberknödel | Gemüsewurzel ^{ACGLO}

HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE [Ⓥ]

Laugenbrezn-Croutons ^{AGLO}

HUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓥ]

Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

PREMIUM LACHS

Erdapfel | Räucherschäum

Kaviar | Junglauch ^{ACDGLMO}

KALB „RÜCKEN & HAXE“

Herbst-Waldpilzgratin | Selleriepüree ^{ACGLO}

VORSPEISEN

TIGER GARNELE „KNUSPRIG“

Rettich | Sesam | Ingwer-Soja-Marinade ^{ABFCLMNO}

KAMPTALER SCHINKENSPECK & ZIEGENKÄSE“

Wildkräuter | Kürbis | Birne | Kernöl ^{ACGLMNO}

RÜBEN TATARE & ZIEGENKÄSE „VEGAN“ [Ⓥ]

Granny Smith Apfel | Basilicum | Pinienkerne ^{AHLM0}

PILZE AUS DER HEIMAT “VARIATION” [Ⓥ]

gebacken | a la creme | Kräuterdip ^{ACGLO} +3,5

GEMÜSE WOK - VEGAN [Ⓥ]

8x Gemüse | Soja | Cashews

Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

mit Riesengarnelen ^B +11,5

mit Rindsfiletstreifen ^A +12

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

VANILLE-GRIESSFLAMMERIE

Zwetschke | Haselnusseis

Mandelkrokant ^{ACGHO}

16

AFTER DINNER COCKTAIL

Kokos & Kaffeelikör

15

MANGO-PANNA-COTTA

Kokos Crumble | Blueberry ^{ACGHO}

16

AFFOGATO AL CAFFÈ

Alt Wien Espresso mit Vanilleeis ^{ACEGH}

5,9

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

A L L A C A R T E

SUPPEN

- KRAFTSUPPE VOM JUNGRIND 11
Leberknödel | Gemüsewurzel ^{ACGLO}
- HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE (V) 11
Laugenbrezn-Croutons ^{AGLO}

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
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

vegetarisches Gericht (V)

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

VORSPEISEN

- TIGER GARNELE „KNUSPRIG“ 19
Rettich | Sesam | Ingwer-Soja-Marinade ^{ABFCLMNO}
- KAMPTALER SCHINKENSPECK & ZIEGENKÄSE 19
Wildkräuter | Kürbis | Birne | Kernöl ^{ACGLMNO}
- RÜBEN TATARE & ZIEGENKÄSE „VEGAN“ (V) 18
Granny Smith Apfel | Basilicum | Pinienkerne ^{AHLM0}

HAUPTSPEISEN

- TAGLIATELLE HANDGEMACHT (V) 22
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}
- PILZE AUS DER HEIMAT „VARIATION“ (V) 28
gebacken | a la creme | Kräuterdip ^{ACGLO}
- PREMIUM LACHS 35
Erdapfel | Räucherschaum | Kaviar | Junglauch ^{ACDGLMO}
- KALB „RÜCKEN & HAXE“ 35
Herbst-Waldpilzgratin | Selleriepüree ^{ACGLO}
- GEMÜSE WOK - VEGAN (V) 25
8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis ^{AFLN}
- mit Riesengarnelen ^B +11,5
mit Rindsfiletstreifen ^A +12

CUISINO KLASSIKER

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

AFTER DINNER

DESSERTS

VANILLE-GRIESSFLAMMERIE <i>Zwetschke Haselnusseis Mandelkrokant</i> ^{ACGHO}	16
MANGO-PANNA-COTTA <i>Kokos Crumble Blueberry</i> ^{ACGHO}	16

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

BADENER KAISER KAFFEE <i>Verlängerter Kaffee mit Eierlikör, Schlagobers & Vanillezucker</i> ^{CEG}	6,5
AFTER DINNER COCKTAIL <i>Kokos & Kaffeelikör</i>	15
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Alt Wien Espresso mit Vanilleeis</i> ^{ACEGH}	5,9

HEISS-GETRÄNKE

KLEINER ESPRESSO ODER BRAUNER ^G	3,8
GROSSER ESPRESSO ODER BRAUNER ^G	5,2
VERLÄNGERTER ^G	4,2
MELANGE ODER CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum</i> ^G	4,9
<i>mit Schlagobers</i> ^G	5
LATTE MACCHIATO ^G	5,8
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5,8
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT <i>Earl Grey Green Dragon Bergkräuter Minze Sweet Berries Kamille Zitronenverbene</i>	4,8

DIGESTIF

EDELBRÄNDE	
HOLZAPFEL MARILLE	2 CL 6,4
FREIHOF WILLIAMSBIERNE	2 CL 5,1
GÖLLES ALTER APFEL KRIECHERL MARILLE ALTE ZWETSCHKE	2 CL 5,1 5,1 5,1 5,1
GRAPPA NONINO	2 CL 5,4

KIRSCH- TRESTERBRAND	5,4
---------------------------------	------------

von der Leithaberger Edelkirsche


Slow Food®

KÄSE

KRACHER GRAND CRU <i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher</i> ^{GO}	14
VORARLBERGER BERGKÄSE <i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U.</i> ^{GO}	14

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
--------------------------------	--------	-----

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE	0,33 L	3,8
<i>prickelnd still</i>	0,75 L	7,6

COCA-COLA	0,33 L	4,3
<i>Regular Zero</i>		

FANTA	0,33 L	4,3
ALMDUDLER	0,35 L	4,3

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR	0,25 L	4,3
<i>diverse Sorten</i>		

SCHWEPPE	0,2 L	4,3
<i>Indian Tonic Bitter Lemon Ginger Ale</i>		

THREE CENTS - PREMIUM TONIC & SODAS	0,2 L	5,1
<i>Mandarin & Bergamot Pink Grapefruit</i>		

KINLEY PURPLE	0,25 L	4,3
<i>Blackcurrant, Guava & Hibiscus Limonade</i>		

RED BULL	0,25 L	5,9
<i>Regular Sugarfree</i>		

LEITUNGSWASSER	0,5 L	1,8
<i>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.</i>		

BIER

VOM FASS

OTTAKRINGER	0,2 L	4,1
HELLES	0,3 L	4,5
<i>mehrfach prämiertes, ausgewogenes Märzen^A</i>		

GOLD FASSL	0,2 L	4,5
ROTES ZWICKL	0,3 L	4,9
<i>naturtrüb, malzbetont, süffig & mild^A</i>		

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER	0,33 L	4,8
<i>Gösser Zitrone^A</i>		

PAULANER HEFE-WEISSBIER	0,5 L	6,1
<i>eines der beliebtesten Weizenbiere der Welt^A</i>		

NULL KOMMA JOSEF	0,33 L	4,8
<i>alkoholfrei^A</i>		

**S
P
E
E
R
S**

DRINKS

PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12,6
KIR ROYAL <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut Cassislikör °</i>	0,1 L	12,6
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT ° <i>Spumante brut</i>	0,1 L 6,2 0,7 L 40	
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco Limoncello Soda °</i>	0,2 L	7,9
SARTI SPRIZZ <i>Sarti Rosa Prosecco Soda °</i>	0,2 L	7,9
PASSIONSFRUCHT PROSECCO <i>Prosecco Passionsfruchtlikör Soda °</i>	0,2 L	7,9

SPRITZIG

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

OFFENE WEINE

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

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.