

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

HERBSTBEGINN <i>Sanddorn Aperitif / Schweppes Wild Berry Herbstzauber im Glas</i>	0,25 L	8,5
SPARKLING MANGO <i>Mangopüree / Prosecco DOC Spumante brut<sup>o</sup> Ein prickelnder Start in den Abend</i>	0,1 L	7,2
VINEYARD VOGUE <i>Absolut Wodka / Triple Sec / Traubensaft Der neue Cosmopolitan!</i>	0,2 L	11,5
<b>KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:</b>		
SOUR APPLE FIZZ <i>Grünes Apfelmark / Bitter Lemon / Soda</i>	0,25 L	7,2
SPARKLING MANGO 0,0 <i>Sekt 0,0 / Mangopüree<sup>o</sup></i>	0,25 L	7,2
<b>ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:</b>		
TIRAMISU COCKTAIL <i>Kaffee / Eierlikörfusion / Schlagobers / Kakao<sup>CEG</sup> Das Beste kommt zum Schluss!</i>		11,5

## [CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

**NUR IM OKTOBER:**  
**AUGUSTINER**  
Oktoberfestbier<sup>A</sup> 0,5 L 6,8

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**  
**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

### KAMPTALER SCHINKENSPECK & ZIEGENKÄSE

Feldsalat | Birne | Kernö | ACGLMO

### KRAFTSUPPE VOM JUNGRIND

Steinpilz-Palatschinken | 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 | Chips | ACGLO

### APFEL-KARAMEL-TARTE

Vanille | Mandel | ACEGHO

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter | AG\*

## WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

### DER PRINZ (MU, WB, MÜLLER THURGAU)

Weingut Schloss Esterhazy | Trausdorf-Wulka | Leithaberg <sup>o</sup> 1/8 l 6  
leichte Weißweincuvee, frisch & fruchtig 0,75 l 36

### CHARDONNAY

Weingut Gesellmann | Deutschkreuz | Mittelburgenland <sup>o</sup> 1/8 l 7  
exotische Früchte, am Gaumen elegant und geschmeidig 0,75 l 42

### ZWEIGELT

Weingut Hillinger | Jois | Neusiedlersee <sup>o</sup> 1/8 l 7  
fruchtige Aromen von Kirsche & Beeren, feine Gewürznoten 0,75 l 42

### TRAMINER AUSLESE

Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee <sup>o</sup> 1/8 l 7,5  
intensives Rosenaroma; sehr feines Süß-Säure-Spiel 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  
*Steinpilz-Palatschinken | Gemüsewurzel* <sup>ACGLO</sup>

HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE  
*Laugenbrezn-Croutons* <sup>AGLO</sup>

## HAUPTSPEISEN

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

PREMIUM LACHS  
*Erdapfel | Räucherschäum  
Kaviar | Junglauch* <sup>ACDGLMO</sup>

KALB „RÜCKEN & HAXE“  
*Herbst-Waldpilzgratin  
Selleriepüree | Chips* <sup>ACGLO</sup>

## VORSPEISEN

TIGER GARNELE „KNUSPRIG“  
*Rettich | Sesam | Ingwer-Soja-Marinade* <sup>ABFCLMNO</sup>

KAMPTALER SCHINKENSPECK  
& ZIEGENKÄSE  
*Feldsalat | Birne | Kernöl* <sup>ACGLMO</sup>

RÜBEN TARTARE  
& ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>Ⓟ</sup>  
*Granny Smith Apfel | Basilicum* <sup>AMO</sup>

PILZE AUS DER HEIMAT  
“VARIATION” <sup>Ⓟ</sup>  
*gebacken | a la creme | Kräuterdip* <sup>ACGLO</sup> +3,5

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?

APFEL-KARAMEL-TARTE 16  
*Vanille | Mandel* <sup>ACEGHO</sup>

MANGO-PANNA-COTTA 16  
*Kokos Crumble | Blueberry* <sup>ACGHO</sup>

TIRAMISU COCKTAIL 11,5  
*Kaffee | Eierlikörfusion  
Schlagobers | Kakao* <sup>CEG</sup>

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

KRAFTSUPPE  
VOM JUNGRIND 9  
*Steinpilz-Palatschinken  
Gemüsewurzel* <sup>ACGLO</sup>

HOKKAIDO  
KÜRBIS SUPPE 9  
*Laugenbrezn-Croutons* <sup>AGLO</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

TIGER GARNELE „KNUSPRIG“ 19  
*Rettich | Sesam | Ingwer-Soja-Marinade* <sup>ABFCLMNO</sup>

KAMPTALER SCHINKENSPECK  
& ZIEGENKÄSE 19  
*Feldsalat | Birne | Kernöl* <sup>ACGLMO</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>

PILZE AUS DER HEIMAT “VARIATION” <sup>Ⓟ</sup> 27  
*gebacken | a la creme | Kräuterdip* <sup>ACGLO</sup>

PREMIUM LACHS 29  
*Erdapfel | Räucherschäum | Kaviar | Junglauch* <sup>ACDGLMO</sup>

KALB „RÜCKEN & HAXE“ 29  
*Herbst-Waldpilzgratin | Selleriepüree | Chips* <sup>ACGLO</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-Vogersalat* <sup>ACGLMO</sup>

## DESSERTS

APFEL-KARAMEL-TARTE 16  
*Vanille | Mandel* <sup>ACEGHO</sup>

MANGO-PANNA-COTTA 16  
*Kokos Crumble | Blueberry* <sup>ACGHO</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  
WILLIAMSBIRNE 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*

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*

### SILVA

*Leicht alkoholisches Erfrischungsgetränk aus Reichenau an der Rax  
mit traditionsreicher Geschichte*

RUBIN EDITION  
WEINCOCKTAIL MIT VERJUS ° 0,25 L 4,8

## 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 5,2  
*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.*

## 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

## 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 ZWEIGELT „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.