

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

APPLETINI 0,15 L 11,5
*Absolut Vodka | grünes Apfelmark | Grand Manier
fruchtig - frischer Klassiker*

MANGO CHILI CAIPIRINHA 0,25 L 11,5
*Havana Club 3 yrs. | Mangopüree | Chili | Soda
würzig & fruchtig - Erfrischend anders!*

WHISKEY MEETS BERRIES 0,25 L 11,5
*Ballantine's Finest Blended Scotch | Evil Juice Rude Raspberry
Süßer Sommer-Cocktail*

KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:

VIRGIN MANGO CHILI CAIPIRINHA 0,25 L 7,2
Evil Juice Manic Mango | Schweppes Tonic Water | Chili

HUGOLINE 0,25 L 7,2
Sekt 0,0 | Holunder | Soda | Limette | Minze °

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:

BADENER KAISER KAFFEE 7,5
*Verlängerter Kaffee mit Eierlikör, Schlagobers & Vanillezucker ^{CEG}
Das Beste kommt zum Schluss!*

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BENEDEKTINER
HELL 0,33 L 5,5
Lager Bier ^A

Benediktiner Hell ist ein Lagerbier mit goldgelber Farbe und angenehmer Malzsüße, mild im Geschmack. Gebraut in Hessen durch die Privatbrauerei Jhring-Melchior nach dem deutschen Reinheitsgebot.

Ein traditionsreiches Bier nach Originalrezept.

GOLD FASSEL
ROTES ZWICKL 0,3 L 4,7
vom Fass ^A

*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 0,33 L 4,8
Premium Bier ^A

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

VITELLO TARTUFO „KLASSISCH“

Kalbstaufelspitz rosa | Trüffelcreme ^{ACGLO}

STEINPILZ „SCHAUMSUPPE“

Petersilie | Croutons ^{AGLO}

ZANDERFILET “VOM GRILL”

Spitzkraut | roter Spitzpaprika | Püree ^{ADGLO}

ZITRONENTARTE

Knusper-Crumble | frische Beeren ^{ACGHO}

MENÜ ROUGE

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Carpaccio | Gartengurke | Kaviar ^{ACDGLMO}

KRAFTSUPPE VOM MILCHKALB

Kalbsleberknödel | Gemüsewurzeln ^{ACGL}

BIO DRY AGED BEEF

Pilze | Schmorgemüse | Kartoffelgratin ^{ACFGOLM}

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

GRÜNER VELTLINER

Weingut Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal ^o

frisches Apfelaroma, Zitrus, pfeffrige Würze

1/8 l 6

0,75 l 36

CHARDONNAY

Weingut Winner | Neusiedlersee | Burgenland ^o

Reifes Obst, Quitte, sortentypische Nussnoten

1/8 l 7

0,75 l 42

GRAN RESERVA ESPECIAL

Selección | Spanien ^o

Sauerkirsche & Brombeere | kräftig & vollmundig

1/8 l 7

0,75 l 42

QUARTETT SPÄTLESE

Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee ^o

fruchtig, elegant & cremig

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.

SUPPE ODER VORSPEISE & HAUPTSPEISE

SUPPEN

STEINPILZ „SCHAUMSUPPE“

Petersilie | Croutons ^{AGLO}

KRAFTSUPPE VOM MILCHKALB

Kalbsleberknödel | Gemüsewurzeln ^{ACGL}

HUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT (V)

*Pomodoro | Rucola
gereifter Parmesan* ^{ACGHLO}

ZANDERFILET „VOM GRILL“

Spitzkraut | roter Spitzpaprika | Püree ^{ADGLO}

BIO DRY AGED BEEF

*Pilze | Schmorgemüse
Kartoffelgratin* ^{ACFGOLM}

VORSPEISEN

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Carpaccio | Gartengurke | Kaviar ^{ACDGLMO}

VITELLO TARTUFO „KLASSISCH“

Kalbstafilespitz rosa | Trüffelcreme ^{ACGLO}

CAESAR SALAD

geräucherter Tofu | Granachips ^{ADFG}

PILZE AUS DER HEIMAT „VARIATION“ (V)

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

GEMÜSE WOK - VEGAN (V)

*8x Gemüse | Soja | Cashews
Koriander | Basmatireis* ^{AFLN}

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

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

ZITRONENTARTE

Knusper-Crumble | frische Beeren ^{ACGHO}

16

BADENER KAISER KAFFEE

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

7,5

VANILLE-GRIESSFLAMMERIE

*Zwetschke | Haselnusseis
Mandelkrokant* ^{ACGHO}

16

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

vegetarisches Gericht (V)

* 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

STEINPILZ
„SCHAUMSUPPE“ 9
Petersilie / Croutons ^{AGLO}

KRAFTSUPPE
VOM MILCHKALB 9
*Kalbsleberknödel
Gemüsewurzeln ^{ACGL}*

BEILAGEN

SOMMER-
SCHMORGEMÜSE ^G 5,5

BUNTER BLATTSALAT ^O 6,5

ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT ^{LMO} 6,5

POTATO WEDGES ^A 5,5

KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE ^A 5,5

GEDECK 3,8
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG}*

vegetarisches Gericht ^V

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

VORSPEISEN

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“ 19
Carpaccio | Gartengurke | Kaviar ^{ACDGLMO}

VITELLO TARTUFO „KLASSISCH“ 19
Kalbstaufelspitz rosa | Trüffelcreme ^{ACGLO}

CAESAR SALAD 18
geräucherter Tofu | Granachips ^{ADFG}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT ^V 22
Pomodoro | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGHLO}

PILZE AUS DER HEIMAT “VARIATION” ^V 27
gebacken | a la creme | Kräuterdip ^{ACGLO}

ZANDERFILET “VOM GRILL” 29
Spitzkraut | roter Spitzpaprika | Püree ^{ADGLO}

BIO DRY AGED BEEF 29
Pilze | Schmorgemüse | Kartoffelgratin ^{ACFGOLM}

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 ^{ABL0}*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27
Kartoffel-Vogerlsalat ^{ACGLMO}

AFTER DINNER

DESSERTS

ZITRONENTARTE <i>Knusper-Crumble frische Beeren</i> ^{ACGHO}	16
VANILLE-GRIESSFLAMMERIE <i>Zwetschke Haselnusseis Mandelkrokant</i> ^{ACGHO}	16

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 ^G	3,6
GROSSER ESPRESSO ODER BRAUNER ^G	4,9
VERLÄNGERTER ^G	4,1
MELANGE ODER CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum</i> ^G	4,6
<i>mit Schlagobers</i> ^G	4,6
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5,5
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT	4,5
<i>Earl Grey Green Dragon Bergkräuter Minze Sweet Berries Kamille Zitronenverbene</i>	

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®

KÄSE

KRACHER GRAND CRU <i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher</i> ^{GO}	12
VORARLBERGER BERGKÄSE <i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U.</i> ^{GO}	12

REGIONAL GENIAL

WEINGUT DOCKNER

Höbenbach | Kremstal

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT 0,25 L 4,5

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

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

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^A

GOLD FASSL 0,2 L 4,2
ROTES ZWICKL 0,3 L 4,7

naturtrüb, malzbetont, süffig & mild^A

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 4,3
Gösser Zitrone^A

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 L 5,8

eines der beliebtesten Weizenbiere der Welt^A

NULL KOMMA JOSEF 0,33 L 4,3

alkoholfrei^A

**S
R
E
E
H
E
R
S**

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.