

Vorspeisen und Salate / Entrées and salads

Blattsalat mariniert mit Honig-Senfsauce
und gegrillten Rinderfiletspitzen (J) € 13,80
Green salad marinated with honey mustard sauce
with grilled filet of beef

Ceasar Salad mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Croutons
und gehobelten Parmesan (G) € 13,50
Marinated Ceasar salad with grilled chicken filet, croutons
on oliveoil and parmensan

Backhenderlsalat mit Kürbiskernpanade und Steirischem Kernöl (A,G,) € 11,80
Green salad with fried chicken with pumpkin seed breadcrums and seed oil

Tartar vom Nordseelachs auf Schwarzbrot-scheiben, klein/small € 9,80
mit Orangendressing und frischer Dille garniert (D) groß/large € 14,50
Tatar of slamon on brown bread
garnished with orange dressing and fresh dill

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Grana Padano Käse € 12,80
und gerösteten Pinienkernen (G,H)
Beef carpaccio with rucola, grana padana cheese
and roasted pine nuts

Aus dem Suppentopf / From the soup pot

Consommé vom Biorind mit hausgemachten € 4,70
Leberknödel oder Frittaten (A,C,G,I)
Consommé of beef with light homemade liver dumpling or sliced pancakes

Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotwürfel und Obershaube (A,C,G,L) € 5,20
Garlic cream soup with croutons and topping

Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian Delight

Pappardelle mit hausgemachten Basilikumpesto, € 11,70
dazu getrocknete Tomaten und frisch geriebener Parmesan (A,C,H)
Pappardelle with homemade basil pesto, dried tomatoes and parmesan

Gegrillter Ziegenkäse auf Vogerl-Rucolasalat € 11,50
mariniert mit Grapefruitdressing (G)
Grilled goat cheese served on lamb's lettuce and aruguala
marinated with grapefruit dressing

Aus der Wiener Küche / The Viennese Cuisine

Wiener Tafelspitz im Suppentopf serviert mit Wurzelgemüse, € 17,80
dazu Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsauce (G,I)
„**Wiener Tafelspitz**“, stewed beef, served in soup pot with vegetables,
roasted potatoes and chive sauce

Wiener Schnitzel von der Pute oder vom Schwein mit Petersilerdäpfel (A,C) € 13,80
„**Wiener Schnitzel**“, breaded escalope, from pork or turkey
with parsley potatoes

Original Kalbschnitzel aus der Pfanne € 18,80
in Butterschmalz gebacken, serviert mit Petersilerdäpfel (A,C)
Original veal cutlets from the pan baked in butter
with parsley potatoes

*Vom Grill und aus der Pfanne international /
Pan und Grill dishes international*

Feuriger Reinisch Beef Burger mit Honig BBQ Sauce, Käse, Chilischeiben, geschmorten Zwiebeln und Speck, dazu Süßkartoffel-Pommes und hausgemachtem Dip (A,C,G,J,K) Classic beef burger with cheese, honey BBQ sauce, fresh chili, roasted onions, bacon and sweet potato french fries	€ 13,90
Zart gegrillte Hühnerbrust auf Kräuter-Gemüse-Fettuccine-Beet (A,C) Grilled chicken breast with vegetable fettuccine	€ 13,80
Grillteller (Schwein, Pute und Rind) mit Potatoe Wedges Mixed grill plate (pork, turkey and beef) with potato wedges	€ 15,80
Zart gegrilltes Filetsteak vom Almorind (200 g) mit Zucchini-Knoblauchhaube, Rucola und Erdäpfelkroketten (A,C) Delicate grilled almobeef filet steak (200 g), covered with zucchini, garlic and crispy arugula, served with croquettes	€ 21,40
Rib-Eye-Steak vom Almo Rind (350 g) mit Kirschtomaten und Kräuter der Saison dazu gebackene Erdäpfelwürfel Rib-eye steak from almobeef (350 g) with cherry tomatoes and seasonal herbs and baked potatoes	€ 24,80

Fisch / Fish

Wildfang Lachsfilet auf zarten Ziegenkäsescheiben
und Kräuter-Zucchini (G,D) € 18,50
Salmon filet on delicate goat cheese slices and herb zucchini

Gegrillte Steingarnelen mit Knoblauchbutter
serviert auf cremigen Rucola-Spaghetti (G,D) € 14,80
Grilled prawns with garlic butter on creamy arugula pasta

Für den kleinen Hunger / Snacks

Flammkuchen mit Bauernrohschinken, Rucola und feinen Olivenöl (A) € 9,50
Tarte with ham, rucola and olive oil

Fitnesstoast mit Putenstreifen und Gemüse mit Schafskäse überbacken (A) € 10,80
Fitness toast filled with turkey strips and vegetable
and escalop with feta cheese

Elsässer Flammkuchen mit würzigem Speck, Zwiebel und Kräuter Dip (A,G) € 8,90
„Elsässer“ **Tarte** with bacon, onion and herb dip

Veggi Toast mit Tomaten, Gurken, Oliven, Mozzarella,
Spiegelei und einer frischen Kresse Haube (A,C,G) € 9,80
Veggi toast with tomatoe, cucumber, olive, mozzarella, fried egg and herbs

Desserts / Desserts

Palatschinken „Austria“ (1 Stück) serviert mit Vanilleeis, flambierten Himbeeren und Schlagobers (A,C,G) Crepe „Austria“ with vanilla ice cream, raspberries and whipped cream	€ 7,80
Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück) (A,C,G) Pancakes with homemade apricot jam (2 pieces)	€ 6,80
Kardinalschnitte (A,C,G) „Cardinal slice“, biscuit dough in combination with egg white	€ 5,50
Sachertorte mit Schlagobers (A,C,G) „Sacher cake“ with whipped cream	€ 5,90
Biscuit Trilogie mit Beerenspiegel (A,C,G,) „Biscuit Trilogie“ with berries	€ 9,80
Warmer Schokokuchen mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G,F) Warm chocolate cake with 1 scoop of vanilla ice cream and whipped tops	€ 6,90

Genussausklang mit Käse / Finale with cheese

Internationale Käseauswahl am Holzbrett serviert, mit Nüssen und Apfelscheiben dazu Hausbrot (A,G,H) Cheese variation served on platter with apple slices, nuts and fresh bread	€ 11,50
---	---------

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	€ 3,50	0,75l € 20,50
Glas Szigeti Sekt	0,1l	€ 3,90	0,75l € 24,00
Campari	0,1l	€ 3,90	
Campari Soda	0,25l	€ 4,40	
Campari Orange	0,25l	€ 4,40	
Aperol Spritzer	0,25l	€ 6,80	

Weißweine

Grüner Veltliner	1/8l	€ 4,20
<i>Spezialabfüllung vom Weingut Engelbrecht , Kamptal, Niederösterreich zart duftig, sehr trinkanimierend, trocken</i>	0,75l	€ 24,00

Gelber Muskateller	1/8l	€ 4,60
<i>Weingut Sax, Langenlois, Niederösterreich In der Nase die typische Aromatik nach Muskatellertrauben, exotischen Früchten, Holunderblüten, frischen Kräutern und Rosen; von zarten Grapefruit-Anklängen unterlegt. Rassige Struktur, klar, elegant und filigran, präsenste Mineralität und feiner Nachhall. /trocken/</i>	0,75l	€ 27,00

Alle Flaschen- und Glaspreise sind inklusive Mehrwertsteuer

Weissburgunder Classic 1/8l € 4,20
Weingut Karl & Gustav Strauss, Gamlitz, Südsteiermark 0,75l € 24,00
Typische Burgundernase nach Nüssen und Brotrinde duftender Wein, charakterisiert durch ein sehr gelungenes, gut ausbalanciertes Säure- Fruchtzuckerspiel mit einem langen Abgang /trocken/

Kremstal DAC Riesling Antonius 1/8l € 3,80
Weingut Dockner, Höbenbach / Kremstal, Niederösterreich 0,75l € 23,50
Helles Strohgelb, strahlend klar, in der Nase zartes Steinobst, sehr balanciert und finessenreich /trocken/

Chardonnay 1/8l € 4,50
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich 0,75l € 26,00
Grüngelb, intensives Bukett nach tropischen Früchten, kompakt, mit sehr aromatischem Abgang /trocken/

Sauvignon blanc Wolfsbach 1/8l € 4,90
Weingut Leo Sommer, Donnerskirchen / Neusiedlersee 0,75l € 29,00
Sehr mineralische, rauchige Nase, dezente Tabaknoten, am Gaumen schön reif mit einer kühlen Säure, fast salzig /trocken/

Rotweine

Zweigelt Exklusiv 1/8l € 4,20
Spezialabfüllung vom Weingut Engelbrecht, Niederösterreich 0,75l € 24,00
Qualitätswein, feine Kirschnote, fruchtig, voll und samtig, trocken

Cuvée Heideboden (Zw,Bf,Me,Sl) 1/8l € 5,90
Weingut Nittnaus, Gols / Neusiedlersee 0,75l € 39,50
Tiefdunkles, gedecktes Rubinrot mit violetten Reflexen. Einladender Duft nach reifen Kirschen, süße Beerenfrucht, mit viel Fruchtprickanz und Trinkanimo ausklingend /trocken/

Alle Flaschen- und Glaspreise sind inklusive Mehrwertsteuer

Blaifränkisch Hochäcker

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland

Dunkles Rubingranat, breitere violette Randaufhellung,
in der Nase Brombeer-Zwetschkennote,
am Gaumen schöne Frucht, /trocken/

1/8l € 5,20

0,75l € 31,00

Cabernet Sauvignon

Weingut Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn, Burgenland

Mittelkräftig und hervorragend zu trinken - so präsentiert sich dieser Wein.
Fruchtige, rote Beeren kreisen um eine feinen Kern von köstlichem Cassis.
Nicht minder hervorragend, können auch die zarten Tanninen
und der gelungene Abgang überzeugen /trocken/

1/8l € 4,90

0,75l € 29,50

Merlot

Weingut Günter + Regina Triebaumer, Rust, Burgenland

Dunkler bis schwarzer Kern, volle Frucht nach
Waldbeeren unterlegt mit Tabaktönen, saftig, /trocken/

1/8l € 5,90

0,75l € 39,00

Offene Weine

Wein gespritzt (Engelbrecht, Zweigelt)

1/4l € 3,10

Wein gespritzt (Engelbrecht, Grüner Veltliner)

1/4l € 3,10

Reinisch Spritzer

(1/8l Rot,- oder Weißwein mit 1/8l Zitronenlimonade)

1/4l € 4,40

Alle Flaschen- und Glaspreise sind inklusive Mehrwertsteuer

Bier vom Fass

Zipfer	0,2l	€ 2,20
	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,20
Stiegl Goldbräu	0,2l	€ 2,20
	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,20
Franziskaner Weissbier	0,2l	€ 2,50
	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,50
Zitronen Radler	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,50

Flaschenbier

Dunkles Bier	0,5l	€ 4,20
Alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,20

Digestiv

Hennessy	2cl	€ 4,20
Dalwhinnie	2cl	€ 4,20
Black Label (12 years)	2cl	€ 3,90
Bacardi	2cl	€ 2,80
Obstler	2cl	€ 2,80
Rum	2cl	€ 1,70
Absolut Vodka	2cl	€ 2,80
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Gordons Gin	2cl	€ 2,60
Jägermeister	2cl	€ 2,60
Fernet	2cl	€ 2,80
Averna	2cl	€ 2,80
Grappa Nonino	2cl	€ 3,20

Alle Flaschen- und Glaspreise sind inklusive Mehrwertsteuer

Edelbrände aus der Region Carnuntum (Familie Doplik):	2cl	€ 4,20
--	-----	--------

- Kirschenbrand
- Marillenbrand
- Birnenbrand

Alkoholfreie Getränke

Montes Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€ 3,00
--	-------	--------

Montes Mineralwasser prickelnd / still	0,75l	€ 6,00
--	-------	--------

Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero	0,33l	€ 3,30
--	-------	--------

Zitronenlimonade	0,25l	€ 2,90
------------------	-------	--------

Marillen- /Johannisbeer-Nektar	0,25l	€ 3,20
--------------------------------	-------	--------

Orangensaft	0,25l	€ 2,90
-------------	-------	--------

Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	€ 3,20
---------------------	-------	--------

Eistee Pfirsich	0,25l	€ 2,90
	0,5l	€ 5,80

Soda	0,25l	€ 1,90
------	-------	--------

Red Bull (Flasche)	0,25l	€ 4,50
--------------------	-------	--------

Alle Flaschen- und Glaspreise sind inklusive Mehrwertsteuer

Heiße Getränke

Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso	€ 2,50
Verlängerter	€ 3,50
Cappuccino / Melange	€ 3,50
Häferl Tee mit Zitrone / Milch (Schwarztee, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze, Kamille)	€ 2,20
Kanne Tee mit Zitrone / Milch und einem Kandisstick (Darjeeling, English Breakfast, Grüner Tee, Früchtetee, Vitalkräuter, Pfefferminze, Kamille)	€ 3,90