



## aperitif

Campari Soda	5,00 €
Campari Orange	5,50 €
Sekt Hochriegl trocken 0,1l	3,50 €
Sekt mit Orangenektar 0,1l	3,50 €
Sekt mit Hollundersirup 0,1l	3,50 €
Aperol Sprizz	
Sekt, Soda, Aperol und Orange 0,25 l	6,50 €
Limoncello Sprizz	
Sekt, Soda, Limoncello und Zitrone 0,25 l	6,50 €
Lillet Rosé Tonic	
Lillet, Rosensirup, Soda, Tonic, Limette und Früchte 0,25 l	6,90 €
Hugo	
Weißer Spritzer mit Holunder, Minze und Limette 0,25 l	4,50 €
Campari Amalfi	
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit 0,3 l	6,90 €

## vorspeisen

Falafel	
mit Rote Rüben Hummus, Babysalat, Granatapfelkerne	7,00 €
geräucherter Entenbrust	
auf Beluga-Linsen-Salat, Krendip	8,00 €

## heisse Suppen

kräftige Rindssuppe	
mit Leberknödel	5,00 €
mit Frittaten	4,50 €
mit Grießnockerl	4,50 €
Knoblauchcremesuppe	
mit Schlagobershaube und Croutons	5,00 €
Apfel-Selleriecremesuppe	
mit Schlagobershaube und Schwarzbrotcroutons	5,00 €

## zur Hauptspeise

Hauerschnitzl gebacken	
von der Schweins-Karreerose,	
gefüllt mit Räucherschinken, Käse, Knoblauch und frischen Kräutern mit Preiselbeergarnitur mit gem. Salat - 15,50 € oder mit Pommes Frites - 15,00 €	
Grillteller	
Kotelett vom Schweinekarree  Putenfilet, Rinderfilet mit Pommes Frites, gegrilltem mediterranen Gemüse, Kräuterbutter und Dip	18,00 €
Schnitzl gebacken	
von der Schweins-Karreerose	
mit Preiselbeergarnitur mit gem. Salat - 14,00 € oder mit Pommes Frites - 13,50 €	
vom Putenfilet mit Preiselbeergarnitur mit gem. Salat - 15,00 € oder mit Pommes Frites - 14,50 €	
Schweinsmedaillons im Speckmantel	
an Gorgonzola-Pappardelle mit Mandelbroccoli und Preiselbeerbirne	18,50 €
Zwiebelrostbraten	
vom Beiried, weich gedünstet mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Speckbohnen	20,00 €
gebratenes Zanderfilet	
auf Tomatenrisotto mit Minzschaum dazu bunter Blattsalat	19,00 €
Hühnerfiletstreifen	
in Mandelpanier auf buntem Blattsalat mit Cherrytomaten, Parmesanspäne und Balsamicocreme mit Sweet-Chili-Dip	15,00 €
Tafelspitz	
von der Kalbin	
an Selleriepüree mit Erdäpelrösti, Apfelkren und Schittlauchsauce	19,00 €
Rote Rüben Gnocchi	
in Walnuss-Petersilien-Pesto und Parmesan mit buntem Blattsalat	13,00 €
Asia Bowl	
Basmatireis, Süßkartoffel, Broccoli, Gurke, Ingwer, Pak Choi, Chili	13,00 €
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	+ 4,00 €
mit Ziegenkäsebällchen	+ 4,00 €
mit gegrillten Rinderfiletstreifen	+ 8,00 €



## ribs

nur Sa. u. So, 11. u. 12. & 18. u. 19. Jänner 2025

### Spareribs

mit Dukaten-Chips, Zwiebeln  
und 2erlei Dips - 16,00 €

## burger

nur Sa. u. So, 11. u. 12. & 18. u. 19. Jänner 2025

### Pulled Pork Burger

Sauerteigbrötchen,  
langsam gegarte marinierte Schweinefleischstücke,  
Salat, Coleslaw, Röstzwiebel, Cheddar  
und Barbecue-Sauce

dazu Pommes Frites  
mit Knoblauchdip - 15,00 €

mit Süßkartoffel Pommes  
mit Trüffel Parmesan Pommes

Aufpreis: 1,50 €  
Aufpreis: 1,50 €

## limos

### Lavendel

Lavendel, Zitrone - 0,4 l 4,80 €

### Granatapfel

Granatapfel, Orange, Minze - 0,4 l 5,20 €

### Birne

Birne, Rosmarin, Ingwer, Zitrone - 0,4 l 5,20 €

### Holunder-Ingwer


Limetten, Holunder, Minze, Ingwer - 0,4 l 5,20 €

### Lychee Bubble

Grüner Tee, Limette, Minze, Lychee Popping Boba  
0,4 l 5,20 €



## für die kleinsten

Backerbsensuppe	4,20 €
Kinderschnitzl gebacken von der Schweins-Karreerose  oder vom Putenfilet mit Pommes Frites	9,50 €
Fish & Chips gebackener Zanderstreifen mit Pommes Frites und Sauce Tartare	11,00 €
Kinderpute natur mit Reis	9,50 €

## zum dessert

Malakoff - Nockerl	5,50 €
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	5,50 €
Topfenknödel im Mohnmantel mit Marillenröster	7,00 €

## snacks

Eierspeis' mit Speck und Zwiebel 3 Eier	6,00 €
5 Eier	9,00 €
Schinken-Käse Toast	4,50 €
Toast mit Spiegelei	6,00 €
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Kren	4,50 €
Semmel - 1,20 €, Gebäck - 1,90 €, Jourg Gebäck - 1,40 €	

## kaffee



Verlängerter	3,40 €
Espresso klein	2,60 €
groß	4,20 €
Melange Verlängerter mit Schlagobers oder Milchschaum	3,90 €
Caffé Amaretto Verlängerter mit Amarettoликör, Milch und Schlagobers	6,20 €
Caffé Latte Espresso im Glas mit viel Milch und Milchschaumhaube	4,30 €
Cappuccino 1/3 Espresso, 1/3 Milch, 1/3 Milchschaum	3,90 €
Rose Cappuccino Cappuccino mit weißer Schokolade und Rosensirup	4,30 €
Damenkaffee Verlängerter mit Baileys und Schlagobershaube	6,20 €
Herrenkaffee Verlängerter mit Weinbrand und Schlagobershaube	6,20 €
Einspänner kleiner Espresso mit Schlagobers	3,00 €
Espresso Macchiato kleiner Espresso mit Milchschaum	3,00 €
Tee Teekanne Premium Selection mit Zitrone	3,20 €
mit kl. Rum	3,60 €
	5,70 €
Assam • Earl Grey • Fenchel • Darjeeling • 8 Kräuter Grüner Tee • Pfefferminze • Rotbusch Vanille • Waldbeeren Kamille • Ingwer Zitrone • Früchte • Multivitamin	
heiße Schokolade	3,70 €
heiße Schokolade mit Schlagobers	4,20 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Kaffee auch gerne koffeinfrei  
oder mit laktosefreier Milch zu!



## eiskaffee

Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	4,10 €
klassischer Eiskaffee mit Vanilleeis, Kaffee und Schlagobers	6,50 €
Iced Passion Fruit Macchiato Maracujasirup, Crushed Eis, Espresso und Milchschaum	6,00 €
Iced Hazelnut Macchiato Haselnusssirup, Crushed Eis, Espresso und Milchschaum	6,00 €
klassische Eisschokolade mit Vanilleeis, Trinkschokolade und Schlagobers	6,50 €
Iced Hazelnut Chocolat Macchiato Haselnusssirup, Crushed Eis Trinkschokolade und Milchschaum	6,00 €

## wein u. co

Schankwein 1/8 weiß oder rot	2,30 €
Gemisch weiß oder rot - 0,25 l	3,70 €
G´spritzer weiß oder rot - 0,25 l	3,10 €
Lavendl Spritzer weißer Spritzer mit Lavendl - 0,25 l	3,70 €
Kaiserspritzer weißer Spritzer mit Hollunder - 0,25 l	3,70 €

## zur verdauung

Waldhimbeergeist 2 cl	3,00 €
Williamsbirnenschnaps 2 cl	3,00 €
Marillenschnaps 2 cl	3,00 €
Vogelbeergeist 2 cl	3,30 €
Haselnussschnaps 2 cl	3,30 €
Pernod 2 cl	3,30 €

## offene weine

Grüner Veltliner Blumenthal, 2023, trocken Weingut Schödl, Loidesthal 0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €
Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2023, trocken Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Welschriesling 2023, trocken Ehm Weine, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Weißburgunder 2023, trocken Weingut Epp, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Gemischter Satz 2023, trocken Weingut Agnes Lehner-Minkowitsch, Mannersdorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Gelber Muskateller JZ.value, 2022, trocken Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf 0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €
Jungwein 2024 Ehm Weine, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Junger Lehner 2024 Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €



‚Revolution‘ RED Solera Regent x Rösler, trocken Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf 0,75 l - 22,00 €; 1/8 l - 3,90 €
‚Sandbergen‘ Zweigelt x Cabernet Sauvignon x Merlot 2019, trocken Weingut Schödl, Loidesthal 0,75 l - 22,00 €; 1/8 l - 3,90 €

\*



## flaschenweine

### Welschriesling

2023, trocken  
Weingut Epp, Waidendorf  
0,75 l - 17,00 €

### Weinviertel DAC

Grüner Veltliner, Ried Kellerberg  
2023, trocken  
Ehm Weine, Waidendorf  
0,75 l - 17,00 €

### Grüner Veltliner

JZ. velue,  
2022, trocken  
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 20,00 €

### Grüner Veltliner

in Natura  
2021, Bio, trocken  
Weingut Schödl, Loidesthal  
0,75 l - 22,00 €

### Grüner Veltliner

Rudolf Habsburg  
Reserve 2019, trocken  
kräftiger Veltliner, Holzfassausbau  
Weinbau Müllner, Jedenspeigen  
0,75 l - 28,00 €

### Roter Veltliner

„Hohes Eck“  
2022, trocken  
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 20,00 €

### Parcellaire

Pinot Blanc x Sauvignon Blanc  
2021, trocken  
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 26,00 €

### Sauvignon blanc

vom Schötter  
2022, trocken  
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 20,00 €

## flaschenweine

### Sämling 88

2021, trocken  
Weingut Epp, Waidendorf  
0,75 l - 17,00 €

### Rosé

aus Zweigelt und Pino Noir 2022, Bio, trocken  
Weingut Schödl, Loidesthal  
0,75 l - 20,00 €

### Blauburger

2017, trocken  
Ehm Weine, Waidendorf  
0,75 l - 17,00 €

### Zweigelt

2020, trocken  
Ehm Weine, Waidendorf  
0,75 l - 17,00 €

### Rösler

2016, trocken  
Weingut Agnes Lehner-Minkowitsch,  
Mannersdorf  
0,75 l - 17,00 €

### Pinot Noir

unfiltered 2018, trocken  
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 22,00 €

### Sekt

Premier brut  
Flaschengärung, Jahrgangssekt 2020  
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 25,00 €

### Secco Rosé

Schaumwein  
Pinot Noir x Zweigelt, trocken  
Weingut Agnes Lehner-Minkowitsch,  
Mannersdorf  
0,75 l - 22,00 €



## bier

		<b>Gösser Märzen</b> vom Fass	0,2 l - 3,00 € 0,3 l - 3,90 € 0,5 l - 4,90 €
		<b>Gösser Zwickl</b> vom Fass	0,2 l - 3,10 € 0,3 l - 4,10 € 0,5 l - 5,20 €
		<b>Kaiser Doppelmalz</b> vom Fass	0,2 l - 3,00 € 0,3 l - 3,90 € 0,5 l - 4,90 €
	 	<b>Gemischtes Bier</b> vom Fass	0,2 l - 3,00 € 0,3 l - 3,90 € 0,5 l - 4,90 €
		<b>Gösser Märzen</b> Flasche	0,5 l - 4,00 €
		<b>Gösser Naturradler</b> Flasche	mit natürlichem Zitronensaft, naturreif, erfrischend leicht 0,5 l - 4,40 €
		<b>Schlossgold</b> Flasche	echtes Bier ohne Alkohol, ausbalanciert, leicht herb 0,5 l - 4,40 €

## alkoholfreie getränke

Almdudler 0,35 l	3,60 €
Frucaide 0,35 l	3,60 €
Coca Cola classic oder zero 0,35 l	3,60 €
Eistee Pfirsich od. Zitrone 0,35 l	3,60 €
<b>Pago</b> Johannisbeer oder Marille	
pur 0,2 l	3,60 €
gespritzt 0,3 l	4,20 €
0,5 l	4,90 €
m. Leitungswasser 0,3 l	3,90 €
0,5 l	4,30 €
<b>Vöslauer</b> prickelnd oder ohne 0,35 l	2,90 €
0,75 l	4,90 €
<b>Apfelsaft od. Almdudler</b>	
pur 0,25 l	2,90 €
gespritzt 0,25 l	2,40 €
m. Leitungswasser 0,25 l	2,00 €
<b>Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft od. Orangensaft</b>	
pur 0,25 l	3,10 €
gespritzt 0,25 l	2,60 €
m. Leitungswasser 0,25 l	2,10 €
<b>Tonic Water od. Bitter Lemon 0,2 l</b>	3,60 €
<b>Red Bull 0,25 l</b>	4,20 €
<b>Soda 0,25 l</b>	2,00 €
Soda - Holunder 0,5 l	4,40 €
Soda - Melisse 0,5 l	4,40 €
Soda - Zitrone 0,5 l	4,40 €
Soda - Himbeer 0,5 l	4,40 €
<b>Leitungswasser</b>	
0,25 l	0,80 €
0,5 l	1,50 €
1 l	2,50 €

Wir verwenden in unserer Bar und Küche  
Gluten, Eier, Senf, Sesam, Fisch, Nüsse, Soja, Sellerie, etc.  
Sollten Sie irgendwelche Allergien oder Unverträglichkeiten haben  
informiert Sie unser Servicepersonal gerne über die Zutaten.