



## aperitif

Campari Soda	4,30 €
Campari Orange	4,80 €
Sekt Hochriegl trocken 0,1l	3,30 €
Sekt mit Orangenektar 0,1l	3,30 €
Sekt mit Erdbeernektar 0,1l	3,50 €
Sekt mit Hollundersirup 0,1l	3,50 €
Aperol Sprizz	
Sekt, Soda, Aperol und Orange 0,25 l	5,00 €
Limoncello Sprizz	
Sekt, Soda, Limoncello und Zitrone 0,25 l	5,00 €
Lillet Rosé Tonic	
Lillet, Rosensirup, Soda, Tonic, Limette und Früchte 0,25 l	5,50 €
Hugo	
Weißer Spritzer mit Holunder, Mlnze und Limette 0,25 l	3,70 €
Campari Amalfi	
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit 0,25 l	5,50 €

## vorspeisen

Ziegenkäsebällchen im Speckmantel an buntem Blattsalat mit Käferbohnen und Kernöl	6,50 €
Kürbistartare mit Ziegenkäse und Babysalat	6,50 €

## heisse suppen

kräftige Rindssuppe mit Leberknödel mit Frittaten mit Grießnockerl	4,50 € 4,00 € 4,00 €
Knoblauchcremesuppe mit Schlagobershaube und Croutons	4,50 €
Kürbiscremesuppe mit Schlagobershaube, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,50 €

## zur hauptspeise

Hauerschnitzl gebacken  
von der Schweins-Karreerose, gefüllt mit Räucherschinken, Käse, Knoblauch und frischen Kräutern mit Preiselbeergarnitur dazu gemischter Salat oder Pommes Frites 14,00 €

Grillteller  
Kotelett vom Schweinekarree , Putenfilet, Rinderfilet mit Pommes Frites, gegrilltem mediterranen Gemüse, Kräuterbutter und Dip 16,50 €

Schnitzl gebacken  
von der Schweins-Karreerose mit Preiselbeergarnitur dazu gemischter Salat oder Pommes Frites 12,50 €

vom Putenfilet  
mit Preiselbeergarnitur dazu gemischter Salat oder Pommes Frites 13,50 €

Schweinsmedaillons im Speckmantel   
auf bunter Pfeffersoße mit Erdäpfelstrudel, Mandelbroccoli und Preiselbeerbirne 17,00 €

Zwiebelrostbraten   
vom Beiried, weich gedünstet mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Speckbohnen 18,50 €

Zander natur  
auf Kürbisrisotto mit Kräutereschäum und Blattsalat 17,50 €

Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier  
auf buntem Blattsalat mit Birne, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl dazu Kürbischutney 13,50 €

Wildererpfandl  
Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch mit Speck und Pilzen dazu Butterspätzle, Orange und Preiselbeeren 16,50 €

Kürbis Bowl Wildreis, gegrillter Hokkaido, Babysalat, Favabohnen, Apfel und Joghurt dip	12,00 €
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	+ 3,50 €
mit Ziegenkäsebällchen	+ 3,50 €
mit gegrillten Rinderfiletstreifen	+ 6,50 €



## für die kleinsten

Backerbsensuppe	3,80 €
Kinderschnitzl gebacken von der Schweins-Karreerose  oder vom Putenfilet mit Pommes Frites	8,00 €
Fish & Chips gebackener Zanderstreifen mit Pommes Frites und Sauce Tartare	9,50 €
Kinderpute natur mit Reis	8,00 €

## zum dessert

Topfen-Nougatknödel in Butterbröseln mit Beersauce	6,50 €
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	5,00 €
Kürbis Cheesecake	4,50 €
Maronitraum Vanilleeis, Maronireis, Schlagobers	6,50 €

## snacks

Eierspeis' mit Speck und Zwiebel 3 Eier	5,50 €
5 Eier	8,00 €
Schinken-Käse Toast	4,00 €
Toast mit Spiegelei	5,20 €
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Kren	4,00 €
Semmel - 1,10 €, Gebäck - 1,80 €, Jourgebäck - 1,30 €	

## kaffee



Verlängerter	3,00 €
Espresso klein	2,20 €
groß	3,90 €
Melange Verlängerter mit Schlagobers oder Milchschaum	3,50 €
Caffé Amaretto Verlängerter mit Amarettoликör, Milch und Schlagobers	5,70 €
Caffé Latte Espresso im Glas mit viel Milch und Milchschaumhaube	3,90 €
Cappuccino 1/3 Espresso, 1/3 Milch, 1/3 Milchschaum	3,50 €
Rose Cappuccino Cappuccino mit weißer Schokolade und Rosensirup	4,00 €
Damenkaffee Verlängerter mit Baileys und Schlagobershaube	5,70 €
Herrenkaffee Verlängerter mit Weinbrand und Schlagobershaube	5,70 €
Einspänner kleiner Espresso mit Schlagobers	2,70 €
Espresso Macchiato kleiner Espresso mit Milchschaum	2,70 €
Tee Teekanne Premium Selection mit Zitrone	2,90 € 3,30 €
mit kl. Rum	5,10 €
Assam • Earl Grey • Fenchel • Darjeeling • 8 Kräuter Grüner Tee • Pfefferminze • Rotbusch Vanille • Waldbeeren Kamille • Ingwer Zitrone • Früchte • Multivitamin	
heiße Schokolade	3,30 €
heiße Schokolade mit Schlagobers	3,90 €

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



## eiskaffee

Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	3,80 €
klassischer Eiskaffee mit Vanilleeis, Kaffee und Schlagobers	6,00 €
Iced Passion Fruit Macchiato Maracujasirup, Crushed Eis, Espresso und Milchschaum	5,00 €
Iced Hazelnut Macchiato Haselnusssirup, Crushed Eis, Espresso und Milchschaum	5,00 €
klassische Eisschokolade mit Vanilleeis, Trinkschokolade und Schlagobers	6,00 €
Iced Hazelnut Chocolat Macchiato Haselnusssirup, Crushed Eis Trinkschokolade und Milchschaum	5,00 €

## wein u. co

Schankwein 1/8 weiß oder rot	1,90 €
Gemisch weiß oder rot - 0,25 l	3,30 €
G´spritzter weiß oder rot -,25 l	2,70 €
Lavendl Spritzer weißer Spritzer mit Lavendl - 0,25 l	3,20 €
Kaiserspritzer weißer Spritzer mit Hollunder - 0,25 l	3,20 €

## zur verdauung

Waldhimbeergeist 2 cl	2,80 €
Williamsbirnenschnaps 2 cl	2,80 €
Marillenschnaps 2 cl	2,80 €
Vogelbeergeist 2 cl	3,00 €
Haselnussschnaps 2 cl	3,00 €
Pernod 2 cl	2,80 €

## offene weine

Weinviertel DAC  
Grüner Veltliner 2023, trocken  
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €

Weinviertel DAC  
Grüner Veltliner, Ried Kruttberge  
2023, trocken  
Weingut Epp, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €

Welschriesling  
2023, trocken  
Ehm Weine, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €

Weißburgunder  
2023, trocken  
Weingut Epp, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €

Gemischter Satz  
2023, trocken  
Weingut Agnes Lehner-Minkowitsch,  
Mannersdorf  
0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €

Gelber Muskateller  
JZ.velue,  
2022, trocken  
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €

Rosé  
aus Zweigelt und Pino Noir 2022, Bio, trocken  
Weingut Schödl, Loidesthal  
0,75 l - 16,00 €; 1/8 l - 2,80 €

„Revolution“  
RED Solera  
Regent x Rösler, trocken  
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 21,00 €; 1/8 l - 3,60 €

„Sandbergen“  
Zweigelt x Cabernet Sauvignon x Merlot  
2019, trocken  
Weingut Schödl, Loidesthal  
0,75 l - 21,00 €; 1/8 l - 3,60 €



## flaschenweine

### Welschriesling

2023, trocken  
Weingut Epp, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €

### Weinviertel DAC

Grüner Veltliner, Ried Kellerberg  
2023, trocken  
Ehm Weine, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €

### Grüner Veltliner

Blumenthal, trocken  
Weingut Schödl, Loidesthal  
0,75 l - 17,00 €

### Grüner Veltliner

JZ. velue,  
2022, trocken  
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 17,00 €

### Grüner Veltliner

in Natura  
2021, Bio, trocken  
Weingut Schödl, Loidesthal  
0,75 l - 20,00 €

### 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 - 18,00 €

### Parcelaire

Pinot Blanc x Sauvignon Blanc  
2021, trocken  
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 22,00 €

### Sauvignon blanc

vom Schötter  
2022, trocken  
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 16,00 €

## flaschenweine

### Sämling 88

2021, trocken  
Weingut Epp, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €

### Gelber Muskateller

2022, trocken  
Bioweinbau Grünauer, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 15,00 €

### Blauburger

2017, trocken  
Ehm Weine, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €

### Zweigelt

2020, trocken  
Ehm Weine, Waidendorf  
0,75 l - 15,00 €

### Rösler

2016, trocken  
Weingut Agnes Lehner-Minkowitsch,  
Mannersdorf  
0,75 l - 15,00 €

### 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 - 2,80 € 0,3 l - 3,50 € 0,5 l - 4,50 €
		<b>Gösser Zwickl</b> vom Fass	0,2 l - 2,90 € 0,3 l - 3,70 € 0,5 l - 4,80 €
		<b>Kaiser Doppelmalz</b> vom Fass	0,2 l - 2,80 € 0,3 l - 3,50 € 0,5 l - 4,50 €
	 	<b>Gemischtes Bier</b> vom Fass	0,2 l - 2,80 € 0,3 l - 3,50 € 0,5 l - 4,50 €
		<b>Gösser Märzen</b> Flasche	0,5 l - 3,90 €
		<b>Gösser Naturradler</b> Flasche	mit natürlichem Zitronensaft, naturtrüb, erfrischend leicht 0,5 l - 4,10 €
		<b>Schlossgold</b> Flasche	echtes Bier ohne Alkohol, ausbalanciert, leicht herb 0,5 l - 3,90 €

## alkoholfreie getränke

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

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.