



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 6,50 €
Sekt, Soda, Aperol und Orange 0,25 l

Campari Sprizz 6,50 €
Sekt, Soda, Campari und Zitrone 0,25 l

Limoncello Sprizz 6,50 €
Sekt, Soda, Limoncello und Zitrone 0,25 l

Lillet Rosé Tonic 6,90 €
Lillet, Rosensirup, Soda, Tonic, Limette und Früchte 0,25 l



Hugo 4,50 €
Weißer Spritzer mit Holunder, Minze und Limette 0,25 l



Campari Amalfi 6,90 €
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit 0,3 l

vorspeisen

Falafel 7,00 €
mit Rote Rüben Hummus, Babysalat, Granatapfelkerne

geräucherter Entenbrust 8,00 €
auf Beluga-Linsen-Salat, Krendip

heisse Suppen

kräftige Rindssuppe 5,00 €
mit Leberknödel 4,50 €
mit Frittaten 4,50 €
mit Grießnockerl 4,50 €

Knoblauchcremesuppe 5,00 €
mit Schlagobershaube und Croutons

Wurzelcremesuppe 5,00 €
mit Schlagobershaube und Lebkuchen-Haselnusskrokant

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 18,00 €
Kotelett vom Schweinekarree, Putenfilet, Rinderfilet mit Pommes Frites, gegrilltem mediterranen Gemüse, Kräuterbutter und Dip

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
auf bunter Pfeffersoße mit Erdäpfelstrudel, Mandelbroccoli und Preiselbeerbirne 18,50 €

Zwiebelrostbraten
vom Beiried, weich gedünstet mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Speckbohnen 20,00 €

Karpfenfilet natur 23,00 €
auf Rote Rüben-Walnussrisotto mit Wasabischaum und Blattsalat

Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier 15,00 €
auf buntem Blattsalat mit Birne, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl dazu Kürbischutney

Wildschweingulasch 17,00 €
mit Butterspätzle Orange und Preiselbeeren

Hirschbraten 19,50 €
im Wurzelsaft mit Apfel-Maronirotkraut, Kroketten und Preiselbeerbirne

Winter Bowl 13,00 €
Buchweizen, Süßkartoffel, Rotkraut, Granatapfel Babysalat, Maroni, Lebkuchen-Haselnusskrokant, Rote-Rüben-Hummus

mit gegrillten Hühnerfiletstreifen + 4,00 €
mit Ziegenkäsebällchen + 4,00 €
mit gegrillten Rinderfiletstreifen + 8,00 €



hendl

nur Sa. u. So, 6. u. 7. & 13. u. 14. Dezember 2025

Backhendl

mit gemischtem Salat - 16,00 €

burger

nur Sa. u. So, 6. u. 7. & 13. u. 14. Dezember 2025

Crispy Chicken Burger

Sauerteigbrötchen, Hühnerfilet in Knusperpanier,
Salat, Kräuter-Aioli, Bacon,
Tomate und Cheddar

dazu Pommes Frites mit Knoblauchdip - 15,00 €

mit Süßkartoffel Pommes

Aufpreis: 1,50 €

mit Trüffel Parmesan Pommes

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

warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	5,50 €
Topfen-Nougatknödel in Butterbröseln mit Beerensauce	7,00 €
Dessertvariation Mohnstrudel, Maroniparfait, Birne	7,00 €
Maronitraum Vanilleeis, Maronireis, Schlagobers	6,50 €

snacks

Eierspeis' mit Speck und Zwiebel 3 Eier 5 Eier	6,00 € 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 €, Jourgebäck - 1,40 €	

kaffee



Verlängerter	3,40 €
Espresso klein groß	2,60 € 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 mit kl. Rum	3,20 € 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 verdunnung

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

offene weine

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner, 2024, trocken Ehm Weine, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Welschriesling 2024, trocken Weingut Epp, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Roter Veltliner 'Hohes Eck', 2023, trocken Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf 0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €
Gemischter Satz Agnes' bunte Verwirrung, 2024, trocken Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf Mannersdorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Roter Muskateller 'Ried Schilling', 2024, trocken Weingut Weinwurm, Dobermannsdorf 0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €
Lauser 'jung & frech' 2025 Weingut Lachinger, Prottes 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Junger Lehner 2025 Frühroter Veltliner x Gelber Muskateller Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €



'Revolution' RED Solera Cabernet Sauvignon x Rösler x Merlot, trocken Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf 0,75 l - 22,00 €; 1/8 l - 3,90 €
Pinot Noir unfiltered 2020, trocken Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf 0,75 l - 22,00 €; 1/8 l - 3,90 €



flaschenweine

Welschriesling

„Ried Kellerberg“
2024, trocken
Ehm Weine, Waidendorf
0,75 l - 17,00 €

Welschriesling

„Ried Altes Gebirge“, 2024, trocken
Weingut Lachinger, Prottes
0,75 l - 17,00 €

Weinviertel DAC

Grüner Veltliner 2024, trocken
Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf
0,75 l - 17,00 €

Weinviertel DAC

Grüner Veltliner, 2024, trocken
Weingut Weinwurm, Dobermannsdorf
0,75 l - 20,00 €

Grüner Veltliner

„Reflexion K“, unfiltered natural, BIO 2023, trocken
Bioweingut Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf
0,75 l - 20,00 €

Grüner Veltliner

„Neuland“, BIO, 2024, trocken
Weingut Herbert Zillinger, Ebenthal
0,75 l - 20,00 €

Grüner Veltliner

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

Weißburgunder

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

Parcellaire

„blanc“, BIO, 2022, trocken
Bioweingut Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf
0,75 l - 26,00 €

flaschenweine

Gelber Muskateller

„Ried Altes Gebirge / Ebenthal“, 2024, trocken
Weingut Lachinger, Prottes
0,75 l - 17,00 €

Gelber Muskateller

„JZ.venue“, unfiltered natural, BIO, 2022, trocken,
Bioweingut Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf
0,75 l - 20,00 €

Rosé

„Spring Break“, aus Zweigelt, BIO, 2024, trocken
Weingut Herbert Zillinger, Ebenthal
0,75 l - 20,00 €

„Sandbergen“

Zweigelt x Cabernet Sauvignon x Merlot
2019, trocken
Weingut Schödl, Loidesthal
0,75 l - 22,00 €

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 Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf
Mannersdorf
0,75 l - 17,00 €

Sekt

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

Secco Rosé

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



bier



Gösser

Gösser Märzen vom Fass

0,2 l - 3,00 €
0,3 l - 3,90 €
0,5 l - 4,90 €



Gösser

Gösser Zwickl vom Fass

0,2 l - 3,10 €
0,3 l - 4,10 €
0,5 l - 5,20 €



KAISER

Kaiser Doppelmalz vom Fass

0,2 l - 3,00 €
0,3 l - 3,90 €
0,5 l - 4,90 €



Gösser

KAISER

Gemischtes Bier vom Fass

0,2 l - 3,00 €
0,3 l - 3,90 €
0,5 l - 4,90 €



Gösser

Gösser Märzen Flasche

0,5 l - 4,00 €



Gösser

Gösser Naturradler Flasche

mit natürlichem Zitronensaft,
naturtrüb, erfrischend leicht
0,5 l - 4,40 €



Schlossgold

Schlossgold Flasche

echtes Bier ohne Alkohol,
ausbalanciert, leicht herb
0,5 l - 4,40 €

alkoholfreie getränke

Almdudler 0,35 l 3,60 €

Frucade 0,35 l 3,60 €

Coca Cola classic oder zero 0,35 l 3,60 €

Eistee Pfirsich od. Zitrone 0,35 l 3,60 €

Pago

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 €

Vöslauer prickelnd oder ohne 0,35 l 2,90 €
0,75 l 4,90 €

Apfelsaft od. Almdudler

pur 0,25 l 2,90 €

gespritzt 0,25 l 2,40 €

m. Leitungswasser 0,25 l 2,00 €

Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft od. Orangensaft

pur 0,25 l 3,10 €

gespritzt 0,25 l 2,60 €

m. Leitungswasser 0,25 l 2,10 €

Tonic Water od. Bitter Lemon 0,2 l 3,60 €

Red Bull 0,25 l 4,20 €

Soda 0,25 l 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 €

Leitungswasser

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.