




## 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 €
Campari Sprizz	
Sekt, Soda, Campari und Zitrone 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, Mlnze und Limette 0,25 l	4,50 €
Campari Amalfi	
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit 0,3 l	6,90 €


## vorspeisen


Blunz'n Samosa	
gebackene Erdäpfelteigspitzen mit Blunz'nfülle an Salatgarnitur mit Knoblauchdip	6,50 €
 Spargel & Burrata	
an buntem Blattsalat mit Erdbeeren, Birne, Nüssen und Balsamicocreame	7,50 €


## heisse Suppen

kräftige Rindssuppe	
mit Leberknödel	5,00 €
mit Frittaten	4,50 €
mit Grießnockerl	4,50 €
 Knoblauchcremesuppe	
mit Schlagobershaube und Croutons	5,00 €
 Spargelcremesuppe	
mit Schlagobershaube und Spargelspitzen	5,20 €


## 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   
auf bunter Pfeffersoße  
mit Erdäpfelstrudel, Spargel  
und Preiselbeerbirne 18,50 €

Lachsfilet mit Kartoffelkruste  
auf 2erlei Spargel  
mit Limettensauce 22,00 €

bunter Blattsalat  
mit Cherrytomaten, Parmesanspäne  
und Balsamicocreame  
mit Hühnerfiletstreifen in Mandelpanier  
mit Sweet-Chili-Dip 15,00 €


 mit gebackenem Spargel  
und Sauce Tartare 13,50 €

mit gebackenem Spargel im Schinken-Käsemantel  
und Sauce Tartare 15,00 €

Lammstelze  
im mediterranen Wurzelsaft  
mit gegrilltem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln 18,00 €

Maibock Gulasch   
mit Paprika-Gurkerl-Gemüse, Wachtel-Spiegelei  
und gebratenen Serviettenknödeln 19,00 €

 Spargel Bowl  
2erlei Spargel, Cherrytomaten, Bratkartoffeln,  
Babysalat, Walnüsse, Sauce Hollandaise 13,00 €

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



## cordon

nur Sa. u. So. 3. u. 4. & 10. u. 11. Mai 2025

### Spargel Cordon Bleu

Schweinschnitzl gebacken  
gefüllt mit Räucherschinken, Gouda und Spargel  
mit gemischtem Salat - 16,50 €

## burger

nur Sa. u. So. 3. u. 4. & 10. u. 11. Mai 2025

### Lachs Spargel Burger

Sauerteigbrötchen,  
gegrilltes Lachsfilet, grüner Spargel,  
Baby Mangold, Zitrone-Dillsauce, Kresse

dazu Pommes Frites mit Knoblauchdip - 17,50 €

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 €


Erdbeer-Basilikum  
Erdbeeren, Basilikum, Limette - 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 €
Dessertvariation Brownie, Mousse au Chocolat, Himbeersorbet	7,00 €
Nougatknödel im Butterbröseln mit Beerensauce	7,00 €
Erdbeer Mascarpone Erdbeeren, Vanilleeis, Mascarponecreme, Schlagobers	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 €, Jourgebäck - 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´spritzter 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

Weinviertel DAC Grüner Veltliner, Ried Kellerberg, 2023, trocken Ehm Weine, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Welschriesling ,Ried Altes Gebirge', 2024, trocken Weingut Lachinger, Prottes 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 €
Weißburgunder 2023, trocken Weingut Epp, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Riesling ,Ried Kellerberg', 2024, trocken Ehm Weine, Waidendorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Gemischter Satz Agnes' bunte Verwirrung, 2023, trocken Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf Mannersdorf 0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €
Gelber Muskateller ,JZ. velue', unfiltered natural, BIO, 2022, trocken, Bioweingut Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf 0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €
Roter Muskateller ,Ried Schilling', 2024, trocken Weingut Weinwurm, Dobermannsdorf 0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €

\*\*\*

,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 2018, 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

2024, trocken  
Weingut Epp, Waidendorf  
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 Weiwurm, Dobermannsdorf  
0,75 l - 20,00 €

### Grüner Veltliner

„JZ.velue“, unfiltered natural, BIO 2022, 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 €

### Parcellaire

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

### Junger Lehner 2024

Frühroter Veltliner x Gelber Muskateller  
Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 17,00 €

### Gelber Muskateller

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

## flaschenweine

### Rosé

aus Zweigelt und Pino Noir 2022, Bio, trocken  
Weingut Schödl, Loidesthal  
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, Jahrgangssekt 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

		<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, naturnrüb, 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 €
Fruidade 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 naturrüb, 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.