



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

Carpaccio	
mit Eierschwammerltapenade, Babysalat, und Pinienkernen	7,50 €
Kürbistartare	
mit Ziegenkäse und Babysalat	6,50 €

heisse Suppen

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

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

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

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

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

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

Hirschbraten in Wurzelsoße
 mit Apfel-Maronirotkraut
 Krokettten und Preiselbeerbirne 18,00 €



huhn

nur Samstag u. Sonntag: 9. u. 10. & 16. u. 17. September

Maishendlbrust Supreme

an Kürbispüree mit Rosmarinjus
und Saisongemüse - 17,50 €

burger

nur Samstag u. Sonntag: 9. u. 10. & 16. u. 17. September

Kürbis Burger

Briochebrötchen,
gegrillter Hokkaido, Babysalat, Zwiebelconfit
und Ziegenkäse

dazu Pommes Frites mit Knoblauchdip - 13,00 €

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

4,80 €

Birne

Birne, Rosmarin, Ingwer, Zitrone

0,4 l

4,80 €

Holunder-Ingwer

Limetten, Holunder, Minze, Ingwer

0,4 l

4,80 €

Lychee Bubble

Grüner Tee, Limette, Minze, Lychee Popping Boba

0,4 l

4,80 €



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

Kürbis Cheesecake	4,50 €
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	5,00 €
Marillenvariation Marillenknödel, Marillensorbet, weißes Schokoladenmousse	6,50 €
Bananensplit ... einmal anders mit gebratener Banane im Ahornsirup, Vanilleeis, Schlagobers, Schokosoße und Mandelsplitter	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 €

Kaffee mit Cookie-Chocolate, Haselnuss
oder weiße Schokolade Geschmack - Aufpreis: 0,60 €

Tee	
Teekanne Premium Selection	2,90 €
mit Zitrone	3,30 €
mit kl. Rum	5,10 €

Assam • Earl Grey • Fenchel • Darjeeling • 8 Kräuter
Grüner Tee • Pfefferminze • Rotbusch Vanille
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

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 €
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 €

offene weine

Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2022, trocken Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf 0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €
Welschriesling 2021, trocken Ehm Weine, Waidendorf 0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €
Riesling JZ.velue, 2021, trocken Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf 0,75 l - 19,00 €; 1/8 l - 3,40 €
Gemischter Satz 2022, trocken Weingut Agnes Lehner-Minkowitsch, Mannersdorf 0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €
Gelber Muskateller 2022, trocken Bioweinbau Grünauer, Velm-Götzendorf 0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €
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

Weinviertel DAC

Grüner Veltliner
2022, trocken
Ehm Weine, Waidendorf
0,75 l - 15,00 €

Welschriesling

2022, trocken
Weingut Epp, Waidendorf
0,75 l - 15,00 €

Grüner Veltliner

„Löss & Lehm“
2022, Bio, trocken
Weingut Schödl, Loidesthal
0,75 l - 16,00 €

Grüner Veltliner

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

Roter Veltliner

„Hohes Eck“
2021, trocken
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf
0,75 l - 18,00 €

Sauvignon blanc

vom Schotter
2021, trocken
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf
0,75 l - 16,00 €

Sämling 88

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

flaschenweine

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 €

zur verdünnung

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 €



bier






Gösser Märzen
vom Fass

0,2 l - 2,80 €
0,3 l - 3,50 €
0,5 l - 4,50 €




Gösser Zwickl
vom Fass

0,2 l - 2,90 €
0,3 l - 3,70 €
0,5 l - 4,80 €

Kaiser Doppelmalz
vom Fass

0,2 l - 2,80 €
0,3 l - 3,50 €
0,5 l - 4,50 €





Gemischtes Bier
vom Fass

0,2 l - 2,80 €
0,3 l - 3,50 €
0,5 l - 4,50 €




Gösser Märzen
Flasche



0,5 l - 3,90 €




Gösser Naturradler
Flasche

mit natürlichem Zitronensaft,
naturtrüb, erfrischend leicht

0,5 l - 4,10 €

Schlossgold
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 €

Pago
Johannisbeer, Erdbeer, Birne oder 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 €

Apfelsaft od. Orangensaft

pur 0,25 l	2,80 €
gespritzt 0,25 l	2,20 €
m. Leitungswasser 0,25 l	1,80 €

Apfelsaft naturtrüb od. Traubensaft

pur 0,25 l	2,90 €
gespritzt 0,25 l	2,30 €
m. Leitungswasser 0,25 l	1,90 €

Almdudler

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 €

Soda 0,25 l

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 €

Leitungswasser

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.