



## 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

Blunz'n Samosa 7,00 €  
gebackene Erdäpfelteigspitzen mit Blunz'nfülle an Salatgarnitur mit Knoblauchdip

VG Rote Rüben Carpaccio 7,00 €  
mit gratinierten Ziegenkäse und Pinienkernen

## heisse Suppen

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

VG Knoblauchcremesuppe 5,00 €  
mit Schlagobershaube und Croutons

Erdäpfelcremesuppe 5,00 €  
mit Schlagobershaube, Speck- und Brotchips

## 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 €

Jägerpfanne 17,50 €  
Schweinsmedaillons im Speckmantel auf Champignonsoße mit Butterspätzle und Preiselbeeren

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

gebratenes Zanderfilet 19,00 €  
auf Tomatenrisotto mit Minzschaum dazu bunter Blattsalat

Hühnerfiletstreifen in Mandelpanier 15,00 €  
auf buntem Blattsalat mit Cherrytomaten, Parmesanspäne und Balsamicocreme dazu Sweet-Chili-Dip

Tafelspitz 19,00 €  
von der Kalbin an Selleriepüree mit Erdäpelrösti, Apfelkren und Schittlauchsauce

VG Gnocchi 13,00 €  
mit Gorgonzola, Birne u. Nüsse dazu bunter Blattsalat

VG Asia Bowl 13,00 €  
Basmatireis, Süßkartoffel, Broccoli, Gurke, Ingwer, Pak Choi, Chili  
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen + 4,00 €  
mit Ziegenkäseballchen + 4,00 €  
mit gegrillten Rinderfiletstreifen + 8,00 €



hendl

nur Sa. u. So. 7. u. 8. & 14. u. 15. März 2026

### Backhendl

mit gemischtem Salat - 16,00 €

hendl

nur Sa. u. So. 7. u. 8. & 14. u. 15. März 2026

### Backhendl

mit gemischtem Salat - 16,00 €

burger

nur Sa. u. So. 7. u. 8. & 14. u. 15. März 2026

### 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 €

burger

nur Sa. u. So. 7. u. 8. & 14. u. 15. März 2026

### 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 €

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

kaffee



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 €

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 od. Afro Tee 3,20 €  
mit Zitrone 3,60 €  
mit kl. Rum 5,70 €

Assam • Earl Grey • Fenchel • Darjeeling • 8 Kräuter  
Grüner Tee • Pfefferminze • Rotbusch Vanille  
Kamille • Ingwer Zitrone • Früchte

heiße Schokolade 3,70 €

heiße Schokolade  
mit Schlagobers 4,20 €

zum dessert

warmer Schoko-Nusskuchen  
mit Schokosauce und Schlagobers 5,50 €

Topfen-Nougatknödel  
im Butterbröseln mit Beersauce 7,00 €

Malakoff-Nockerl 5,50 €

Crème Brulée mit Himbeersorbet 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 €

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



## eiskaffee

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

## wein u. co

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

## zur verdünnung

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| 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<br>Grüner Veltliner, 2024, trocken<br>Ehm Weine, Waidendorf<br>0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €                                     |
| Weinviertel DAC<br>Grüner Veltliner 2025, trocken<br>Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf<br>0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €                        |
| Welschriesling<br>2024, trocken<br>Weingut Epp, Waidendorf<br>0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 €                                                              |
| Roter Veltliner<br>'Hohes Eck', 2023, trocken<br>Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf<br>0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €                            |
| Gemischter Satz<br>Agnes' bunte Verwirrung, 2024, trocken<br>Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf<br>Mannersdorf<br>0,75 l - 17,00 €; 1/8 l - 3,00 € |
| Roter Muskateller<br>'Ried Schilling', 2024, trocken<br>Weingut Weinwurm, Dobermannsdorf<br>0,75 l - 20,00 €; 1/8 l - 3,50 €                                |

\*\*\*

|                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 'Sandbergen'<br>Zweigelt x Cabernet Sauvignon x Merlot<br>2019, BIO, trocken<br>Schödl Family, Loidesthal<br>0,75 l - 22,00 €; 1/8 l - 3,90 € |
| Pinot Noir<br>unfiltered 2020, trocken<br>Weingut Lehner-Minkowitsch, Velm-Götzendorf<br>0,75 l - 22,00 €; 1/8 l - 3,90 €                     |



## flaschenweine

### Welschriesling

„Ried Kellerberg“  
2024, trocken  
Ehm Weine, 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

„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 €

### Gelber Muskateller

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

### Gelber Muskateller

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

## flaschenweine

### Rosé

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

\*\*\*

### „Revolution“

RED Solera  
Cabernet Sauvignon x Rösler x Merlot, trocken  
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf  
0,75 l - 22,00 €

### Blauburger

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

### Rösler

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

\*\*\*

### Pét Nat

Methode Ancestral, BIO, trocken  
Weissburgunder, Grüner Veltliner,  
weißer Riesling & roter Riesling  
Schödl Family, Loidesthal  
0,75 l - 25,00 €

### 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



Gösse

### Gösse Märzen vom Fass

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



Gösse

### Gösse 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 €



Gösse

KAISER

### Gemischtes Bier vom Fass

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



Gösse

### Gösse Märzen Flasche

0,5 l - 4,00 €



Gösse

### Gösse 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.