




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, Minze 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 €
 Halloumi	
auf buntem Blattsalat mit Erdbeeren, Birne, Nüssen und Balsamicocreme	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 €
 Gazpacho	
kalte spanische Tomaten-Gemüsesuppe	4,80 €


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 Eierschwammerlsoße
mit Erdäpfelstrudel, Mandelbroccoli
und Preiselbeerbirne 17,00 €

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

Lachsfilet mit Kartoffelkruste
auf gegrilltem Gemüse
mit Limettensauce 20,00 €

Caesar Salad
Römersalat, gegrilltes Hühnerfleisch, Parmesan,
Croutons, Caesar-Dressing,
Speckchips, Sardellen 13,00 €

Hirschrückenstreifen 
in Eierschwammerl-Wokgemüse
mit Basmatireis 22,00 €

 Eierschwammerl Bowl
Basmatireis, geröstete Eierschwammerl, Jungzwiebel,
rote Linsen, Tomaten, Sesam und Ruccola 12,00 €
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen + 3,50 €
mit Ziegenkäseballchen + 3,50 €
mit gegrillten Rinderfiletstreifen  + 6,50 €



hendl

nur Sa. u. So, 10. u. 11. & 17. u. 18. August 2024

Backhendl

mit gemischtem Salat - 13,50 €

burger

nur Sa. u. So, 10. u. 11. & 17. u. 18. August 2024

Crispy Chicken Burger

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

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 €

Erdbeer-Basilikum

Erdbeeren, Basilikum, Limette - 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

Topfenknödel im Mohnmantel mit Marillenröster	6,50 €
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	5,00 €
Marillenvariation Marillknödel, Marillensorbet, weißes Schokoladenmousse	6,50 €
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 €, Jourg Gebäck - 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 €
mit kl. Rum	3,30 €
	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

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'spritzer 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



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 €



Schleppe No. 1 Flasche

Das Schleppe No. 1
ist ein Pale Ale erster Güte
und begeistert mit exotischen Fruchtaromen.
0,33 l - 4,80 €



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 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 €

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.