



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

Apfel-Selleriecremesuppe 5,00 €
mit Schlagobershaube und Schwarzbrotchips

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 18,50 €
an Gorgonzola-Pappardelle mit Mandelbroccoli und Preiselbeerbirne

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

Rote Rüben Gnocchi 13,00 €
in Walnuss-Petersilien-Pesto und Parmesan mit buntem Blattsalat

Asia Bowl 13,00 €
Basmatireis, Süßkartoffel, Broccoli, Gurke, Ingwer, Pak Choi, Chili

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



ribs

nur Sa. u. So. 10. u. 11. & 17. u. 18. Jänner 2026

Spareribs

mit Dukaten-Chips, Zwiebeln
und 2erlei Dips - 16,00 €

ribs

nur Sa. u. So. 10. u. 11. & 17. u. 18. Jänner 2026

Spareribs

mit Dukaten-Chips, Zwiebeln
und 2erlei Dips - 16,00 €

burger

nur Sa. u. So. 10. u. 11. & 17. u. 18. Jänner 2026

Pulled Pork Burger

Sauerteigbrötchen,
langsam gegarte marinierte Schweinefleischstücke,
Salat, Coleslow, Röstzwiebel, Cheddar
und Barbecue-Sauce

dazu Pommes Frites
mit Knoblauchdip - 15,00 €

mit Süßkartoffel Pommes
mit Trüffel Parmesan Pommes

Aufpreis: 1,50 €
Aufpreis: 1,50 €

burger

nur Sa. u. So. 10. u. 11. & 17. u. 18. Jänner 2026

Pulled Pork Burger

Sauerteigbrötchen,
langsam gegarte marinierte Schweinefleischstücke,
Salat, Coleslow, Röstzwiebel, Cheddar
und Barbecue-Sauce

dazu Pommes Frites
mit Knoblauchdip - 15,00 €

mit Süßkartoffel Pommes
mit Trüffel Parmesan Pommes

Aufpreis: 1,50 €
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

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 €
Topfenknödel im Mohnmangel mit Marillenröster	7,00 €
Malakoff-Nockerl	5,50 €
Maronitraum Vanilleeis, Maronireis, Schlagobers	6,50 €

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 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 • 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



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.