



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

Wildschweinrohschinken	
auf buntem Salat mit Parmesan, Croutons, Cocktailtomaten, Trauben u. Nüssen	7,00 €
Gänseleberterrine	
mit Pflaumenchutney und Toastbrotecken	7,00 €
Falafel	
mit Rote Rüben Hummus, Babysalat, Granatapfelkerne	6,00 €

heisse Suppen

kräftige Rindssuppe	
mit Leberknödel	4,50 €
mit Frittaten	4,00 €
mit Grießnockerl	4,00 €
Knoblauchcremesuppe	
mit Schlagobershaube und Croutons	4,50 €
Maronicremesuppe	
mit Schlagobershaube und Wildschweinrohschinken	5,00 €

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 €
Zander natur	
auf Kürbisrisotto mit Kräutereschäum und Blattsalat	17,50 €
bunter Blattsalat	
mit Birne, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl dazu Kürbischutney	
mit Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier	13,50 €
mit Rehschnitzlstreifen in Lebkuchenpanier	18,50 €
Herbst Bowl	
Buchweizen, Süßkartoffel, Rotkraut, Granatapfel Babysalat, Maroni, Rote-Rüben-Hummus	12,00 €
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	+ 3,50 €
mit gegrillten Rinderfiletstreifen	+ 6,50 €
mit Ziegenkäsebällchen	+ 3,50 €
Hirschrückensteak	
auf Preiselbeersoße	
mit Süßkartoffelgratin und Pilzen	22,00 €
Wildschweinbraten	
im Knoblauch-Natursaft mit Apfel-Maroni-Rotkraut, Erdäpfelknödel, Orange und Preiselbeeren	18,50 €
Wildravioli	
Nudelteigtaschen mit Wildfleisch-Pilzfülle auf Schwarzbier-Wacholder-Kraut u. Blattsalat	14,50 €



gansl

nur Samstag u. Sonntag

klare Ganslsuppe
mit Ganslleberknödel - 4,10 €

1/4 Gansl
knusprig gebraten
mit Apfel-Maroni-Rotkraut, Erdäpfel- und Semmelknödel
und Preiselbeerpflirsich - 24,00 €

Vorbestellung
erforderlich!

burger

nur Samstag u. Sonntag

Gansl Burger
Sauerteigbrötchen, Salat, gezupftes Gansfleisch,
Rotkrautsalat, Cheddar, gegrillter Pfirsich,
Feigensenf und Röstzwiebel

dazu Pommes Frites mit Knoblauchdip - 17,00 €

mit Süßkartoffel Pommes Aufpreis: 1,50 €
mit Trüffel Parmesan Pommes Aufpreis: 1,50 €

jungwein

Junger Lehner 2023
Weingut Lukas Lehner, Velm-Götzendorf
0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €

JuVel 2023
Weingut Robert Frohner, Loidesthal
0,75 l - 15,00 €; 1/8 l - 2,60 €

Staubiger
1/8 l - 1,80 €

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

Maroni Cheesecake	4,50 €
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	5,00 €
Topfenknödel im Mohnmantel mit Marillenröster	6,50 €
Maronitraum Vanilleeis, Maronireis, Schlagobers	6,50 €

snacks

Eierspeis' mit Speck und Zwiebel 3 Eier 5 Eier	5,50 € 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 €	

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

Maroni Cheesecake	4,50 €
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	5,00 €
Topfenknödel im Mohnmantel mit Marillenröster	6,50 €
Maronitraum Vanilleeis, Maronireis, Schlagobers	6,50 €

snacks

Eierspeis' mit Speck und Zwiebel 3 Eier 5 Eier	5,50 € 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 €	



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 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.