

Unser Restaurant ist  
für das Frühstück & Abendessen  
nur in den Sommermonate  
(April-September)  
geöffnet!

Während der Wintermonate  
(bis April 2019)  
bieten wir täglich 2 Menüs  
(Montag-Freitag, 11:00-14:30)

## APERITIF

Spritzer ◦	0,25 l	€ 2,80
Prosecco ◦	0,1 l	€ 3,00
	0,7 l	€ 18,00
Sweet Rosé, WG Nigl (Minze & Soda)	0,25 l	€ 3,80
Aperol Spritzer (Spritzer & Aperol) ◦	0,25 l	€ 3,80
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco) ◦	0,25 l	€ 3,80
Ugo (Prosecco, Holler, Minze, Limette) ◦	0,25 l	€ 3,80
Campari Soda ◦	0,25 l	€ 3,80
Campari Orange ◦	0,25 l	€ 4,80
Gin-Tonic, Vodka-Lemon, Cuba-Libre ◦		€ 5,20
Mojito, Caipirinha ◦		€ 6,20

## FASSBIER

	0,33 l	0,5 l
Zwettler Original Helles ◦	€ 2,40	€ 3,50
Zwettler Zwickl A ◦	€ 2,40	€ 3,50
Paulaner Original Münchner Helles A ◦	€ 2,60	€ 3,70

## FLASCHENBIER

Paulaner Hefe Weißbier Naturtrüb ◦	0,5 l	€ 3,90
Zipfer Limetten Radler ◦	0,33 l	€ 2,40

# VORSPEISE

**Weinbeißer** € 6,50

Verhackertes, Kräutertopfen, Humus-Curry, Wurzelspeck

A E F G H L M N O P

**Bruschetta** € 7,50

italienische Fleischtomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Rucolasalat

A E F G H L M

**Lauwarmer Bio-Ziegenkäse** als Vorspeise € 6,50

Spinatsalat, schwarze Wagram-Nüsse, Balsamico-Schalotten € 8,50

A G H O

**Burrata con Prosciutto di Parma** als Vorspeise € 7,50

Antipasti Gemüse (Artischocke, Tomate, Sardine) € 9,50

D G O

**Vitello Tonnato** als Vorspeise € 7,50

aufgeschnittenes zartes Kalb, Kapern, € 9,50

Sardellenfilet, Thunfischcreme C D G L M O

**Beef Tartar** als Vorspeise € 8,00

Avocado-Verhackertes, Wasabicreme, Toast € 11,00

A C D E F H L M O P

**Mango-Papaya Salat** als Vorspeise € 9,50

Cashewnüsse, Zitronengras, Koriander, Gambas € 12,50

B C H L M N

**Gebäckkorb** € 2,10

eine Portion verschiedenstes Gebäck

A E F G H L N P O

# HAUPTSPEISE

## Caterinas Tortelli

Ricotta-Blattspinat, glaciert mit Salbeibutter, Parmesan

A C G

€ 9,50

## Steirisches ausgelöstes BIO Backhendl

Erdäpfel-Vogelersalat, geröstete Kürbiskerne, Kräuterrahm, Ei, Kernöl

A C G H L M

€ 14,00

## Asiatisches Hühnercurry

Kaffir Blätter, Kokosmilch, Zitronengras, Jasminreis

G L M N

€ 16,00

## Branzinofilet vom Grill

Provenzalisches Gemüse, Baby-Rosmarin-Erdäpfel, Salsa Verde

A C D G L M

€ 22,00

# WOCHENGERICHT

Je nach Ernte, Fang & Schuss....

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer & aller Abgaben

Wir akzeptieren Mastercard, Visa, Maestro

## DESSERT

Tobleronemousse € 6,00

Weichseln, Wiener Schmankerl

A C E G H N O

Rosmarin Crème Brûlée € 6,50

Cassis Feigen C G O

Hausgemachte Topfenknödel € 6,50

Nuss-Zimt Brösel, Erdbeer-Ragout, Vanilleeis

A C E F G H O

Oma's Schokoladenkuchen € 6,50

Mango Ragout, Basilikum-Himbeersorbet

A C G H O

**KÄSEWAGERL** pro deka € 1,20

heimische & internationale Käsesorten G H L M

kleiner Teller ~ € 8,00, großer Teller ~ € 15,00

## HAUSAPOTHEKE

Apfel, Marille, Williams, und mehr ... 2 cl € 4,00

Grappa 2 cl € 3,20

Averna 2 cl € 3,20

# WEISSWEIN

		1/8	Flasche
Grüner Veltliner 4 Zeiten 2017 WG Schwarzböck, Hagenbrunn ○		€ 2,60	€ 15,00
Gemischter Satz 2017 WG Mayer am Pfarrplatz, Wien ○		€ 3,50	€ 19,00
Gelber & Roter Muskateller 2017 WG Steininger, Langenlois ○		€ 3,80	€ 21,00
Sauvignon blanc 2016 WG Nigl, Perchtoldsdorf ○		€ 4,00	€ 22,00
Welschriesling 2017 WG Skoff, Gamlitz ○		€ 4,00	€ 22,00
Grüner Veltliner Fass 4 2017 WG Ott, Feuersbrunn am Wagram ○		€ 6,00	€ 34,00
Zweigelt 2016 WG Markowitsch, Göttlesbrunn ○		€ 3,00	€ 16,00
Heideboden Reserve 2014 WG PMC Münzenrieder, Apetlon ○		€ 4,00	€ 22,00
Big John 2015 WG Scheiblhofer, Andau ○		€ 6,00	€ 34,00

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstier, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,  
G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite,  
P = Lupinen, R = Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer & aller Abgaben  
Wir akzeptieren Mastercard, Visa, Maestro