

Herzlich Willkommen!



Menükarte

Alkoholfreie Getränke

0,33 l	Römerquelle prickelnd / still	Euro 3,50
0,75 l	Römerquelle prickelnd / still	Euro 6,20
0,3 l	Soda – Zitrone	Euro 1,90
0,5 l	Soda – Zitrone	Euro 2,90
0,3 l	Holunder / Himbeere Leitung	Euro 1,90
0,3 l	Holunder / Himbeere G'spritzt	Euro 2,20
0,5 l	Holunder / Himbeere Leitung	Euro 2,70
0,5 l	Holunder / Himbeere G'spritzt	Euro 3,20

Fruchtsäfte & Limonaden

- Apfel, Johannisbeere, Multivitamin, Orange

0,2 l	- Pur	Euro 3,60
0,3 l	Leitung / G'spritzt	Euro 3,80 / 3,90
0,5 l	Leitung / G'spritzt	Euro 4,10 / 4,40
0,33l	Coca-Cola / Zero	Euro 3,80
0,33l	Fanta / Sprite / Almdudler	Euro 3,80
0,33l	Mezzo-Mix	Euro 3,80

Heißgetränke

Espresso	Euro 3,10
Espresso doppio	Euro 4,20
Espresso Macchiato ^(G)	Euro 3,50
Verlängerter	Euro 3,70
Kleiner Brauner ^(G)	Euro 3,20
Großer Brauner ^(G)	Euro 4,30
Cappuccino ^(G)	Euro 4,30
Latte Macchiato ^(G)	Euro 4,80
Kakao ^(G)	Euro 4,20
- mit Schlagobers ^(G)	Euro 4,50

Bio Luxury Tea – von Teekanne

- Early Gey, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Grün	Euro 3,90
--	-----------

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Aperitif

0,1l	Prosecco ^(O)	Euro 5,80
0,1l	Prosecco Orange ^(O)	Euro 5,80
0,3l	Campari Soda	Euro 5,40
0,3l	Campari Orange	Euro 6,50
¼	Hugo / Wein ^(O) <i>Weißwein, Soda, Holundersirup, Limette, Minze</i>	Euro 6,20
¼	Hugo / Prosecco ^(O) <i>Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze</i>	Euro 6,80
¼	Aperol Spritz / Wein ^(O) <i>Weißwein, Tonic, Aperol, Orange</i>	Euro 6,80
¼	Aperol Spritz / Prosecco ^(O) <i>Prosecco, Tonic, Aperol, Orange</i>	Euro 7,20
¼	„Tante Lilly“ ^(O) <i>Lillet - Blanc, Schweppes Wild Berry, Soda, gefrorene Früchte</i>	Euro 7,20

Biere

0,2 l	Kaiser vom Fass ^(A)	Euro 3,40
0,3 l	Kaiser vom Fass ^(A)	Euro 3,90
0,5 l	Kaiser vom Fass ^(A)	Euro 4,50
0,33 l	Zipfer Helle alkoholfrei ^(A)	Euro 3,90
0,3 l	Kaiser Radler mit Almdudler ^(A)	Euro 3,90
0,5 l	Kaiser Radler mit Almdudler ^(A)	Euro 4,50
0,5 l	Weihenstephaner hell ^(A)	Euro 4,80
0,5 l	Weihenstephaner hell alkoholfrei ^(A)	Euro 4,80

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Weine

Das Weingut „Hochmeister“ aus Kollnbrunn, NÖ zeichnet sich nicht nur durch seine nachhaltige und umweltschonende Anbauweise der verschiedenen Rebsorten, sondern auch durch seine einzigartige Qualität aus.

Grüner Veltliner, Hochmeister -NÖ (O)

1/8 Euro 3,50

1/4 Euro 6,60

Zweigelt, Hochmeister -NÖ (O)

1/8 Euro 3,50

1/4 Euro 6,60

0,25 l Spritzer weiß / rot (O) Euro 3,70

0,25 l Maracuja Spritzer (O) Euro 4,20

0,25 l Sommer G'spritzer (O) Euro 3,50

0,25 l Süßer Spritzer (O) Euro 4,10

0,25 l Kaiser G'spritzer (O) Euro 4,20
mit Holundersirup und Zitronenscheibe

Für mehr Auswahl werfen sie einen Blick auf unsere Weinkarte.

Prosecco

Frizzante (O) „My Italy“ -Italien

Ein frischer, lebendiger Prosecco mit feiner Perlage, fruchtbetont und ausgelassen.

0,1 l Euro 5,80

0,75 l Euro 30,80

Baron Albert (O) Béatrice Baron, Champagn, Fr.

klassischer Champagner mit weicher und diskreter Note.
Cuvée aus Pinot Meunier, Chardonnay und Pinot Noir.

0,75 l Euro 72,00

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Digestiv

Prämierte Schnäpse vom Edelbrandsommelier Matthias Gasteiger aus Bad Ischl.

2 cl	Williams	Euro 5,40
2 cl	Speckbirne	Euro 5,40
2 cl	Himbeere	Euro 6,20
2 cl	Hollunder – Cuvée	Euro 6,20
2 cl	Schoko – Chili	Euro 5,40
2 cl	Golden Gon	Euro 6,20

Grappa Sarpa di Poli Riserva

Der Grappa hat einen starken Charakter und wirkt dabei fast etwas rustikal.

Die Destillation erfolgt in kleinen Produktionsmengen im diskontinuierlichen Dampfbrennverfahren in Kesseln aus Kupfer.

2 cl	Euro 5,60
------	-----------

Remy Martin VSOP

Vier Jahre in Eichenfässern gereift, verleiht große Raffinesse und dementsprechenden Geschmack.

2 cl	Euro 6,20
------	-----------

Gendalough – Pot Still Irish Oak

In der Nase mit frischem Gerstenmalz, dazu feines, rundes Eichenholz, cremige Vanille mit einer zarten Zimt-Noten.

2 cl	Euro 5,80
------	-----------

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Vorspeisen und Salate

Frittatensuppe mit Julienne Gemüse (A,C,G,L)

Euro 5,80

- *wahlweise mit Gemüse-, oder Rinderbrühe erhältlich*

Kleiner bunter Salat

Euro 4,90

- *bunt gemischter Blattsalat mit Rohkost und hausgemachter Vinaigrette*

Salat mit gegrillten Hühnerstreifen (G,M)

Euro 11,90

- *bunter Blattsalat mit frischer Rohkost an hausgemachter Vinaigrette*

Salat mit Schafkäse (G,M)

Euro 10,40

- *bunter Blattsalat mit frischer Rohkost an hausgemachter Vinaigrette*

Hauptspeisen

Bunt gefüllte Ochsenherz – Tomate (VEGAN)	Euro 12,50
- <i>mit würziger Wildreisfüllung, Tomatenragout und Rucola anbei</i>	
Schnitzel – „Wiener Art“ (A,C,G)	Euro 13,50
- <i>Schweinschnitzel von heimischer Qualität, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren anbei</i>	
Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch (A,C,G)	Euro 14,30
- <i>mit Butterspatzen</i>	
„Pesto Rosso“ Gnocchi (A,C,G)	Euro 11,90
- <i>Tomaten Pesto, geschmorte Rosmarintomaten, Parmesan und Rucola</i>	
Club Sandwich (A,C,G)	Euro 18,10
- <i>mit Spiegelei, Caesar Dressing, gebratenem Speck, saftig gegrillter Hühnerbrust und Süßkartoffelpommes</i>	

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Operetten Menü

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnüsse, **F**=Soja, **G**=Laktose, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesamsamen, **O**=Schwefeldioxid/Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere

Für den kleinen Hunger

Caesar Wrap (A,C,G/B)

Euro 8,90

- *wahlweise mit gegrillter Hühnerbrust oder Garnelen, knackigem Salat, gebratener roter Zwiebel dazu hausgemachter Kräuterdip*

Kinderwiener (A,C,G)

Euro 11,90

- *Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup*

Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch (A,C,G)

Euro 10,50

- *kleine Portion mit Butterspatzen oder Gebäck*

Frankfurter oder Debreziner (A,M)

Euro 5,90

- *mit frischem Kren, Senf und Gebäck*

Portion Pommes

Euro 4,50

- *mit Ketchup und Mayo*

Eis und Desserts

Eispalatschinken (Zwei Stück) (A,C,G)	Euro 7,90
- <i>mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers und Waldbeeren</i>	
Geeister Kaiserschmarrn - „Parfait“ (C,G)	Euro 7,90
- <i>hausgemachtes Vanilleparfait mit Zartbitterschokostücken und Beerenragout</i>	
Eiskaffee (A,C,G)	Euro 5,40
- <i>gerührter Milchkaffee, Vanilleeiskugel und Schlagobers</i>	
Eisschokolade (A,C,G)	Euro 5,40
- <i>Milchkakao, Schokoeis, Vanilleeis und Schlagobers</i>	
Gemischtes Eis (A,C,G)	Euro 4,90
- <i>je eine Kugel Vanille-, Schoko- und Erdbeereis</i>	
Verschiedene Kuchen und Tortenschnitten der Bäckerei Nahmer	Euro 3,90
- <i>werfen Sie einen Blick auf unsere Kuchenvitrine!</i>	

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere