

Zum perfekten Beginn ...

D&C Ritz Cocktail Cognac, Cointreau, Orangensaft, Grüner Veltliner Sekt		7,40
Dirndl-Hugo die lokale Variante des Klassikers		4,90
Martini Royal Rosato mit Frizzante aufgegossen		5,80
Aperol Veneziano mit Frizzante aufgegossen		4,90
Frizzante „Rosé“ / „Trocken“	0,1l	4,00
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Grüner Veltliner Sekt Brut	0,1l	4,60
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
G.B. Tio Pepe Sherry extra dry	5 cl	5,40
Egger Premium / Zwickl - frisch gezapft	0,3 l	3,50

Offener Wein aus der Bouteille

Weißwein Cuvée „die St. Pöltnerin“ 2018	1/8l	4,40
Landeshauptstadtwein 2019		
FRAUENZIMMER - 4 Jungwinzerinnen - 4 Weinbaugebiete Wachau-Traisental-Carnuntum-Neusiedlersee		
Grüner Veltliner „Obere Steigen“	1/8l	4,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf - Traisental, trocken		
Welschriesling „Velue“	1/8l	4,20
Bioweingut Zillinger, Velm - Götzendorf, Weinviertel, trocken		
Riesling „Engelberg“	1/8l	5,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, trocken		
Rosé „Lust & Laune“	1/8l	4,20
Weingut Zull, Schrattenthal, Weinviertel, trocken		
Zweigelt „Stiftswein“	1/8l	4,60
Chorherren Klosterneuburg, Tattendorf, Thermenregion, trocken		
Cuvée „Trie rot“	1/8l	4,60
Weingut Günther Triebaumer Rust, Neusiedlersee-Hügelland, trocken		

Ein umfangreiches Angebot an weiteren, ausgewählten, österreichischen Weinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Vorspeise

Beef Tartar	12,00
vom heimischen Weiderind, Dotter, Kaperncreme, Chips, Karfiol, Chili-Chutney, Brioche	
Lachs & Kaviar	15,00
gebeizt & geräuchert, Lachskaviar, Gurke, Sojabohne, Essenz von Krustentieren, Haselnuss-Vanille Quinoa	

Suppe

Cremesuppe vom Bärlauch	6,00
pochiertes Ei, Frischkäse-Nockerl, Wasabi-Erbсен	
Consommé vom Rind	5,00
mit Frühlingsgemüse als Einlage: Leberknödel oder Grießnockerl oder Frittaten	

Zwischengang

Kalbsleber	17,00
zart rosa gebraten, Erdapfelpüree, Seitlinge, Boskoop Winterapfel, Calvadossoße	
Gebratener Ziegenkäse	16,00
Bauchspeck, Bärlauchgemüse, Honig, Kräutersalat	
Design & Classic-Salat	10,00
ausgewählter Pflücksalat, Honig-Senfdressing, Büffelmozzarella, Paradeiser	

Sie können auch alle Gerichte aus unserem aktuellen „dasGOLD's Menü“
einzeln bestellen und genießen!

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Fisch

Gut Dornau Forellenfilet & Garnele		24,00
Linsen mit Bauchspeck, Brokkoli, Honig-Kohlrabi, Weißwein-Dillsoße		
Norwegischer Skrei		26,00
gebraten & gebacken, Erdapfelrisotto, Paradeiser-Chutney, Stangensellerie, Pak Choi, Pinienkernfond		

Hauptgang

Filet vom Weiderind & Gänseleber	250 g	36,00
medium oder nach Wunsch gebraten, Bärlauch-Risotto, Pilze, junges Gemüse, Morchelrahm		
Rib Eye Steak	300 g	30,00
medium gebraten, Senf-Zwiebelkruste, Sellerie, Chicorée, Baumkuchen, Knoblauch & Kräuter-Aioli		
Filet und geschmortes Backerl vom Kalb		28,00
Bärlauchkruste, gebackene Polentaknödel, Maispüree, Zuckerschote, gefüllte Rotweinzwiebel		
Alt-Wiener Tafelspitz		21,00
vom Jungrind, Cremespinat, geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsoße, Apfelkren, Ochsenschwanztasche		
Wiener Schnitzel		23,00
vom Milchkalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, Erdapfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren		
Cordon Bleu		14,00
vom Strohschwein, gefüllt mit Schinken & würzigem Emmentaler, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren		
Hausgemachte Rindsroulade		17,00
gefüllt mit Speck und Wurzelgemüse, Senfpüree, Karotte, Lauchpraline, Röstzwiebel		

Sie können auch alle Gerichte aus unserem aktuellen „dasGOLD's Menü“
einzeln bestellen und genießen!

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Nudeln	12,00
Edelpilze, Kräuter-Seitlinge, junger Lauch, Petersilie	
Bärlauch-Gnocchi	11,00
Schmorgemüse, Paradeiserragout - Vegan	

Dessert

Topfenschmarren	7,90	
eingelegte Zwetschken, Tonkabohne, Eis von der Valhrona-Schokolade		
„Milchschnitte“	7,00	
Weichseln, Pistazien-Cannelloni, Sabayon, Honig-Eis		
Schokolade & Passionsfrucht	7,00	
Ganache-Törtchen, Minze, Milcheis		
„dasGOLD's“ Dessert	7,90	
wechselnde, saisonale Köstlichkeit - Ihr Servicemitarbeiter berät Sie gerne		
Hausgemachte Sachertorte	5,00	
Schlagobers		
Gezogener Apfelstrudel	5,00	
Rumrosinen, Schlagobers		
Trio vom österreichischen Käse „Affineur“	9,00	
Feigensenf, Trüffelhonig, Nussbrot		
Zu Dessert & Käse empfehlen wir:		
Beerenauslese	Glas 5 cl	4,90
Weingut Ziniel, St. Andrä am Zicksee, Neusiedlersee, süß		

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!