

## Zum perfekten Beginn ...

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

## Offener Wein aus der Bouteille

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

<b>Beef Tartar</b>	12,00
vom heimischen Weiderind, Wachtelei, Zitronen & Lauch-Aioli, marinierte rote Rübe, Brioche	
<b>Rosa geräucherter Wildschweinerücken</b>	12,00
Preiselbeertörtchen, Zucchini-Chutney, Karfiol, Feigencreme	

## Suppe

<b>Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis</b>	6,00
Maiskuchen, geröstete Kürbiskerne, Kernöl	
<b>Consommé vom Rind</b>	5,00
mit Bouillongemüse als Einlage: Leberknödel oder Grießnockerl oder Frittaten	

## Zwischengang

<b>Risotto &amp; Garnele</b>	17,00
Brokkoli, junge Karotte, Wasabischaum	
<b>Hausgemachte Kohlroulade</b>	16,00
mit Schafkäse, Kürbis, Paprika-Gurkengemüse	
<b>Carpaccio von der roten Rübe</b>	10,00
ausgewählter Pflücksalat, Kren-Panna Cotta, Blauschimmelkäse	

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Fisch

<b>Glasierter Seeteufel</b>	26,00
im Rohschinkenmantel, cremige Kräuterpolenta, gebratenes Kraut, Thymianessenz	
<b>Knuspriges Zanderfilet</b>	24,00
Grammelknödel, Kürbisgemüse, rote Rübe, geröstete Kürbiskerne	

## Hauptgang

<b>Filet vom Weiderind</b>	250 g	36,00
medium oder nach Wunsch gebraten, Kürbis-Erdapfelquiche, frisches Marktgemüse, geschmorte Rotweinzwiebel		
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b>		28,00
Pistazien-Erdapfelgratin, junge Karotte, Rosmarinjus		
<b>Kalbsrahmgulasch</b>		17,00
hausgemachte Schnittlauchspätzle, Paprika, Rahm		
<b>Alt-Wiener Tafelspitz</b>		21,00
vom Jungrind, Rahmspinat, geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsoße, Apfelkren		
<b>Wiener Schnitzel</b>		23,00
vom Milchkalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, Erdapfel-Vogelersalat, Preiselbeeren		
<b>Cordon Bleu</b>		14,00
vom Strohschwein, gefüllt mit Schinken & würzigem Emmentaler, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren		

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Vegetarisch & Vegan

<b>Hausgemachte Nudeln</b> Edelpilze der Saison, junger Lauch, Karotte, Petersilie	12,00
<b>Zucchinilaibchen</b> Paprikaragout, Kürbis-Tomatengemüse - <b>Vegan</b>	12,00

## Dessert

<b>Karamellierter Kaiserschmarren</b> mit hausgemachtem Zwetschken- oder Marillenröster	7,00
<b>Dessert der Woche</b> Ihr Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über die aktuelle süße Köstlichkeit, die unser Küchenteam sich für Sie hat einfallen lassen.	7,90
<b>Hausgemachte Sachertorte</b> Schlagobers	5,00
<b>Gezogener Apfelstrudel</b> Rumrosinen, Schlagobers	5,00
<b>Trio vom österreichischen Käse „Affineur“</b> Dirndl-Chutney, schwarze Nuss, Nussbrot	9,00
<b>Zu Dessert &amp; Käse empfehlen wir:</b>	
<b>Beerenauslese</b> Weingut Ziniel, St. Andrä am Zicksee, Neusiedlersee, süß	Glas 5 cl 4,90

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

# Alkoholfreie

## Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte - Wein & Obstkultur Preis



Jonagold Apfel / Apfel mit Karotte	0,25 l	4,20
Marille Fruchtnektar / Dirndl Fruchtnektar	0,25 l	4,80
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3,40
Coca Cola / CC Light / CC Zero / Fanta / Sprite mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33 l	3,40 3,60
Mezzo Mix	0,33 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,40
Rauch Fairtrade Orangensaft	0,20 l	3,40
fuzetea Eistee Zitrone & Zitronengras, Pfirsich & Hibiskus	0,33 l	3,40
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	3,00
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt (Jugendgetränk)	0,50 l	3,90



## Bier

Egger Premium vom Fass	Pfiff 0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,20
Zwickl 1868 vom Fass	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,20
Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50 l	4,80
Egger Naturradler Zitrone	0,50 l	4,00
Radler Grapefruit	0,33 l	3,20
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	3,60

## Hauswein

vom Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental

Grüner Veltliner / Zweigelt	1/8l	3,10
Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt gespritzt	1/4l	3,30

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Kaffee

Espresso - schwarz / braun	2,70
Doppelter Espresso - schwarz / braun	3,60
Espresso verlängert - schwarz / braun	3,30
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum	3,00
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch	3,60
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum	3,60
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet	3,60

## Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	6,80
Doppelter Espresso im Glas mit Irish Whiskey, braunem Zucker und leicht geschlagenem Obers	
Caffè Corretto	5,90
kleiner Espresso mit Grappa	

Alle Kaffees & Kaffeespezialitäten können auf Wunsch  
auch koffeinfrei und mit Sojamilch zubereitet werden!

## Heiße Schokolade

Heiße Trinkschokolade	3,60
Schokolade „Alt-Wien“ mit 2 cl Rum und Schlagobers	6,20

## PURE Premium Tea Selection

im Teeglas - auf Wunsch mit Zitrone oder Milch serviert	3,20
Klassik - Komposition edelster, ausgewählter Schwarztees aus Assam	
Darjeeling - elegante Komposition aus erlesenen Blatt-Tees der besten Gärten Darjeelings	
Pfefferminze - erlesene Minze aus ausgewählten Kräutergärten	
Kamille - hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten	
Früchtetee mit Himbeere & Hibiskus - ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis	
Roibos mit Orange & Karamell - mild-aromatisch mit cremigen Karamellaroma	
Grüner Tee mit Lemonmyrthe - fein-aromatisch, Lemonmyrthe als raffinierte Verfeinerung	

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Obstbrände · Grappa

Lustenau-Freihof Obstler, Marille, Himbeere, Williams Birne	2 cl	3,60
NONINO Grappa il Moscato	2 cl	4,80
POLI Grappa Sarpa Barrique	2 cl	4,80

## Edelbrände

Alter Apfel, Gölles	2 cl	5,60
Alte Zwetschke, Gölles	2 cl	5,90
Herzkirsche, Gölles	2 cl	6,40
Williamsbrand, Guglhof	2 cl	6,40
Marillenbrand, Guglhof	2 cl	6,40
Himbeer „Vom ganz Guten“, Hämmerle	2 cl	6,40
Vogelbeer, Pfau	2 cl	9,80
Bio-Heidelbeer, Schosser	2 cl	7,40
Holunderbrand, Schosser	2 cl	7,40

## Cognac · Calvados · Armagnac

Remy Martin VSOP	4 cl	9,80
Remy Martin Coeur de Cognac	4 cl	14,00
Intensive Aromen von reifen Sommerfrüchten und geschmeidige, cremige Textur, heben ihn deutlich von anderen Cognacs ab.		
Martell Cordon Bleu	4 cl	24,00
Hennessy XO	4 cl	36,00
Delamain XO Pale and Dry	4 cl	22,00
Cles de Ducs Armagnac XO	4 cl	16,00

## Liköre · Bitters

Drambuie	4 cl	7,90
Cointreau, Grand Marnier Cordon rouge	4 cl	7,40
Amaretto di Saronno	4 cl	5,60
Bailey's Irish Cream	4 cl	5,60
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti	4 cl	5,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,60

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!