

EMPFEHLUNGEN

24.04.25 bis 26.04.25

Lammbutterschnitzel, Risipisi

(A,C,G,L) € 22,00

01.05.25 12:00 bis 24:00 Uhr geöffnet

**Rosa gebratener Maibock, grüner Spargel,
Morchelrahm & Mairübe** (A,G,L,M) € 37,00

WLAN: gulasch123



Geprüfte Qualität

Mindestens 30 % der Lebensmittel (gemessen am Einkaufswert) werden im Pichlmaiers zum Herkner in Bio-Qualität eingesetzt.

Wichtige Information zu Allergenen
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

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

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,70 Euro zu verrechnen.

PRICKELNDES 0,1L

7,90 Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

7,90 Crémant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

13,40 Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant

HERRLICHES

8,90 APEROL SPRITZ, Aperol,
Prosecco, Soda

10,50 Campari Spritz, Campari,
Prosecco, Soda

13,00 Bloody Mary

13,00 Negroni

TRADITION

6,00 Cynar 5 cl

6,50 Burschik pur 5 cl
Vermouth mitten aus Wien

6,50 Sherry Manzanilla Lustau 5 cl

6,50 Pernod 5 cl

6,70 Campari Soda

APERITIF ALKOHOLFREI

5,10 Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda

6,00 Verjus-Spritz, Tement 0,25l
Erfrischungsgetränk junger
Trauben

8,20 Bitter Spritz Wermutnoten & roten
Trauben, Soda & Zitrone

8,50 Dolce Spritz Bitter Orangen &
süßem Rhabarber, Tonic &
Orange

9,00 Florida Ananas, Orange, Zitrone,
Maracuja & Grenadine

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

SÄFTE 0,125L

2,20	Bio Apfel
2,40	Bio Marille
3,90	Gelber Muskateller, Krainz

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,90	Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,5 l
6,00	Eistee 0,5 l
6,00	Salbei-Limetten-Limonade 0,5 l

LIMONADEN

4,00	Sanbitter, San Pelligrino 0,33l
4,80	Coca-Cola original 0,33l
4,80	Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,80	Schartner Bombe Orange 0,25l

LEITUNGSWASSER 1L

1,50	Leitungswasser wird nur ohne Zusatzgetränk pro Person verrechnet
------------	---

MINERALWASSER 0,75

7,20	Römerquelle prickelnd oder still
------------	----------------------------------

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

ROMAN ARTNER - MENÜ

Geflämmte Makrele

Rote Rübe, Granny Smith & Rettich (A,C,D,G)

Bärlauchcremesuppe

Kabeljau-Tascherl & Lauch (A,C,G,D,L)

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

(D,G,L,M,O,R)

Schweinefilet Bio, Österreich

Erdäpfel-Schweinebauch-Taco,

Grüner Spargel, Morcheln & weiße Zwiebeln

(A,C,G,L)

Weiß & dunkle Schokolade

Pistazien, Erdbeere, braune Butter & Sesam

(A,C,G,H)

MENÜ 4 GANG 77,- PRO PERSON

MENÜ 5 GANG 84,00 PRO PERSON

VEGETARISCH

Marinierter grüner Spargel

Quinoa, Rhabarber, Mandarine & Bergpfeffer

(A,G L)

Bärlauchcremesuppe

Lauch & Stunden Ei (A,C,L)

Marchfelder Spargel Bio

Heurige-Erdäpfel, wahlweise mit

Sauce Hollandaise oder Sauce Vinaigrette

(A,C,D,G,L,M,O)

Weiß & dunkle Schokolade

Pistazien, Erdbeere, braune Butter & Sesam

(A,C,G,H)

MENÜ 4 GÄNGE 61,-PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

VORSPEISEN

Marinierter grüner Spargel

Quinoa, Rhabarber, Mandarine & Bergpfeffer

(A,G L)

19,90

Geflämmte Makrele

Rote Rübe, Granny Smith & Rettich (A,C,D,G)

19,80

Beef Tartar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot

(A,C,D,G,L,M,R)

120g 20,00 / 190g 26,00

Prosciutto di Parma

Oliven & Kapern

16,00

Jahrgangssardinen in der Dose, Bio

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne (A,D)

18,00

SUPPEN

Rindsuppe Bio, Österreich

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)

9,00

Bärlauchcremesuppe

Kabeljau-Tascherl & Lauch (A,C,G,D,L)

oder

Lauch & Stunden Ei (A,C,L)

9,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

INNEREIEN

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

20,50 / 24,50

Jungstier-Leber, Bio, Österreich

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

24,00 / 28,00

Kalbskutteln

Paradeiser, Miesmuscheln, Kapern, Safran-

Buchteln (A,C,G,L,M,R)

18,00 / 22,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L,O)

13,50 / 17,50

Marchfelder Spargel Bio

Heurige-Erdäpfel, wahlweise mit

Sauce Hollandaise oder Sauce Vinaigrette

oder Olivenöl & Parmesan

(A,C,D,G,L,M,O)

21,50 / 26,50

Portion Beinschinken

5,00

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

(D,G,L,M,O,R)

19,90 / 24,90

Filet vom Zander im Salzteig gegart

Bärlauch-Wurzelspinat, Bunter Mangold,

Soufflierte Erdäpfel (A,C,D,G,L)

28,00 / 32,00

Schweinefilet Bio, Österreich

Erdäpfel-Schweinebauch-Taco,

Grüner Spargel, Morcheln & weiße Zwiebeln

(A,C,G,L)

31,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)

26,00 / 33,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

6,70

Sorbets

(A,C,G,L)

9,90

Weiß & dunkle Schokolade

Pistazien, Erdbeere, braune Butter & Sesam

(A,C,G,H)

13,50

Powidlatschkerl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)

13,50

Pâtisserie des Tages

Nachspeisen-Klassiker des Tages

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

Bianca

Kuh-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Crème chévre

Ziege-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Bä

Schaf-Rohmilch, Weichkäse, Rotschmiere

Schlossberg Alt

Kuh-Rohmilch, Hartkäse

Sommerhimu

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

6,50 5cl Beerenauslese Wienerer,
Wien

7,50 5cl Weißer Portwein 10 Jahre im
Eichenfass gereift, Messias

7,50 5cl Portwein unfiltriert LBV
Romaneira
2014

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

WEISSWEIN 0,125L

5,50	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2024
6,20	Weißburgunder Leithaberg DAC Wagentristl, Leithaberg 2023
7,00	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2023
7,00	Riesling Furth Terrassen DAC Petra Unger, Kremstal 2023
7,90	Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg Hajszan Neumann, Wien 2023
8,70	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2024
10,90	Chardonnay Ried Joiser Bergschmallister Anita & Hans Nittnaus, Leithaberg 2018
12,50	Der Ott Grüner Veltliner Bernhard Ott, Wagram 2023

ROSÉ 0,125L

7,00	Rosé Château Routas Provence AOP 2024
------------	---

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

ROTWEIN 0,125L

6,50	Zweigelt Kerschbaum Mittelburgenland 2022
6,50	Blaifränkisch klassik Gager, Mittelburgenland 2022
6,90	Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY) Wellanschitz, Neusiedlersee 2022
9,90	Blaifränkisch by Albert Gesellmann Domaine 1196 Burgenland 2017
10,50	Chateau La Grande Clotte AC Lussac Saint-Emilion, Bordeaux 2022
11,40.....	Rioja Reserva DOC Finca Valpiedra, Rioja 2016

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,00		Wallnussansatz
6,70		Gute Louise Birne
6,90		Kriecherl
6,90		Hauszwetschke
6,90		Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50		Marillenbrand
9,50		Rote Williams
9,50		Williamsbrand
10,00		Karotte
12,00		Quittenbrand
14,00		Voglbeere
15,00		Ingwer
40,00		Elsbeere Brand

Gölles, Riegersburg Steiermark

7,50		Alter Apfel Gölles
8,50		Alte Zwetschke Gölles
14,00		Himbeere Gölles
14,00		Voglbeere

Michelelehof, Hard Vorarlberg

8,00		Subirer Birne
------	-------	---------------

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg

10,00		Gravensteiner Apfel
13,00		Holunder
13,00		Enzian
40,00		Elsbeere Brand

Guglhof, Hallein Salzburg

8,00		Williams
8,00		Haselnuss-Geist

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich

9,00		Haselnuss Parzmair
9,00		Blutorange Parzmair

Herzog, Saalfelden Salzburg

10,00		Holunder
-------	-------	----------

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

WEINBRAND 2CL

9,80	Weinbrand XO 20 Jahre Graf Hardegg
24,00	2cl Hennessy Cognac XO Aus der Doppelmagnum

GRAPPA 2CL

7,50	Moscato Grappa Morbida Po di Poli
7,50	Elisi, Grappa Berta
8,00	Grappa die Luce Distillata Da Jacopo Poli
17,50	Tres soli Tre 2015 Grappa Berta

TEQUILA 4CL

20,00	Padre Azul Tequila Reposado, Mexiko
-------------	--

WHISKEY 4CL

8,00	Famous Grouse Single Malt Whisky, Schottland
11,00.....	Naked Malt Whisky Single Malt, Schottland
15,00	Glenmorangie 10 Jahre The Original Single Malt Whiskys
18,00	Ardbeg 10y YO Islay Single Malt Whisky

RUM 4cl

18,00	Diplomatico
20,00	Ron Zacapa Centenario 23 Rum

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird**

UNSERE LIEFERANT:INNEN

Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:

RINDFLEISCH	<i>Fleischerei Zotter Bio, Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner Bio</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner: Bio</i>
FEDERVIEH	<i>Bio, Fleischerei Zotter</i>
WILDFLEISCH	<i>Fleischerei Hürner: Bio</i>
FISCH	<i>Eishken, Rungis Express, Gut Dornau,</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner, Dirndl am Feld</i>
EIER	<i>Biohof Holzbauer</i>
MILCH	<i>Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm</i>
KÄSE	<i>Jumi, Schweiz</i>



Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise als Gesamtrechnung gelegt wird