

## MAI 2024

### Do 9.5.24 Christi Himmelfahrt:

von 12:00- 24:00 Uhr geöffnet

**Gefüllte Kalbsbrust Bio, Österreich**

Frühlingsgemüse (A,C,G,L,M) 22,00

### Mo 20.5.24 Pfingstmontag

**Cordon bleu vom Schwein Bio, Österreich**

& Gurkensalat (A,C,G) 24,00

### Do 30.5.24 Frohnleichnam.

**Rinderroulade Bio, Österreich & Bandnudeln**

(A,C,G,L) € 24,00

## DIE KOCHNOTIZEN DES KLEINEN KRAMPUS. DAS KOCHBUCH

In diesem einzigartigen Kochbuch konnte der Kleine Krampus an die 100 Hauben vereinigen. Und das Beste daran: Der Reinerlös geht ohne Umwege komplett an Hilfsprojekte für Kinder, wie z.B. den Schulstart Sorgenfrei, der Kinder aus einkommensschwachen Familien mit allem, was man für einen großartigen Start in die Schule braucht, ausstattet.

Bei uns erhältlich. 42,00

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 4,50 Euro zu verrechnen.

## PRICKELNDES 0,1L

- 7,60 ..... Cremant AOC  
Aguila Languedoc-Roussillon
- 7,60 ..... Cremant rosé AOC  
Aguila Languedoc-Roussillon
- 13,00 ..... Negroni Sbagliato  
Campari, Burschik's Red  
Vermouth, Cremant

## HERRLICHES

- 13,00 ..... Bloody Mary
- 13,00 ..... Negroni
- 14,00 ..... Vermouth - Tonic, Burschik &  
Tonic Water
- 16,00 ..... Gin - Tonic

## 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 ..... Campari Soda
- 9,90 ..... Aquavit, Dill Anise,  
Copenhagen Distillery

## VERJUS

- 6,00 ..... Bio Verjus-Spritz, Tement 0,25l  
Alkoholfreies, vitalisierendes  
Erfrischungsgetränk junger  
Trauben

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

## SÄFTE 0,125L

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

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,60	.....	Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,5 l
6,00	.....	Eistee 0,5 l
6,00	.....	Salbei-Limetten-Limonade 0,5 l

## LIMONADEN

4,60	.....	Coca-Cola original 0,33l
4,60	.....	Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,60	.....	Schartner Bombe Orange 0,25l

## MINERALWASSER 0,75

7,20	.....	Römerquelle prickelnd
7,20	.....	Römerquelle still

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

## ROMAN ARTNER -MENÜ

### **In Himbeere leicht gebeizte Goldbrasse**

Frittierter Reis & Salsa Verde (G,L,M)

\*\*\*

### **Erbsensuppe**

Unagi-Aal (A,C,G)

\*\*\*

### **Miesmuscheln**

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

\*\*\*

### **Filet & Flügel vom Huhn Bio, Österreich**

Brokkoli, grüner Spargel, Erbse & Pilz-Sud

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

\*\*\*

### **Rhabarber & Schokolade**

French sablé & Ingwer

### **MENÜ 4 GANG ohne Muscheln**

69,00 PRO PERSON

MENÜ 5 GANG

79,00 PRO PERSON

## ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

### **Geschmorter Sellerie**

Frischkäse, Stangensellerie & Salzzitrone

(G,L,N,O)

\*\*\*\*\*

### **Erbsensuppe**

Aal & Minzöl (A,C,G)

\*\*\*\*\*

### **Gebrannter Fenchel**

Orangen-Püree & Majoran-Vinaigrette

(A,C,G,L,M)

\*\*\*\*\*

### **Rhabarber & Schokolade**

French sablé & Ingwer

MENÜ 4 GANG 62,00 PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

## VORSPEISEN

### **Geschmorter Sellerie**

Frischkäse, Stangensellerie & Salzzitrone (A,G,L)  
19,00

### **In Himbeere leicht gebeizte Goldbrasse**

Frittierter Reis & Salsa Verde (G,L,M)  
20,50

### **Beef Tartar Bio, Österreich**

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bäckertoast  
(A,C,D,G,L,M,R)  
19,50 / 23,50

### **Prosciutto di Parma**

Oliven & Kapern  
15,50

### **Jahrgangssardinen in der Dose**

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne  
18,00

## SUPPEN

### **Rindsuppe**

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)  
9,00

### **Erbsensuppe**

Unagi-Aal (A,C,G)  
9,80

## INNEREIEN

### **Kalbsleber Bio, Österreich**

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)  
23,00 / 27,00

### **Kalbsbeuscherl Bio, Österreich**

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)  
19,00 / 23,00

### **Calamari & Kalbskopf**

Calamari gefüllt mit Kalbskopf, Artischocke &  
geräucherter Chipotle-Sauce  
(A,C,G,L,M)  
18,00 / 26,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

## HAUPTSPEISEN

### **Krautfleckerln**

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

13,50 / 17,50

### **Gebrannter Fenchel**

Orangen-Püree & Majoran-Vinaigrette

(A,C,G,L,M)

14,00 / 18,00

### **Marchfelder Spargel**

Erdäpfel & Nussbutter-Hollandaise

oder

mit Butter-Brösel & Ei (A,C,D,G,L,M,O)

19,50 / 23,50

Portion Beinschinken

5,00

### **Miesmuscheln**

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

19,50 / 24,50

### **Weißer Heilbutt**

Wurzelspinat, Lardo-Erdäpfeln &

Purple Curry-Beurre blanc (D,G,L,M)

28,50 / 33,00

### **Filet & Flügerl vom Huhn Bio, Österreich**

Brokkoli, grüner Spargel, Erbse & Pilz-Sud

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

32,00

### **Wiener Schnitzel Bio, Österreich**

Erdäpfelsalat

25,50 / 32,00

## BEILAGEN - SALATE

Gurkensalat

Krautsalat

Erdäpfelsalat

Blattsalat

Je 6,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

## DESSERTS

### **Sorbets**

(A,C,G,L)

9,00

### **Powidltascherl**

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

13,00

### **Mandel-Haselnuss-Kuchen**

Himbeere & Salzkaramell

(A,C,G,H)

13,00

### **Rhabarber & Schokolade**

French sablé & Ingwer (A,C,G)

13,00

4,50 ..... 2cl Vogelbeer Bitter Gölles

7,50 ..... 5cl Portwein unfiltriert LBV

Romaneira 2014

## KÄSE

### **Dolly**

Schaf-Rohmilch, Käserei Jumi, Schweiz

### **Sari**

Kuh-Rohmilch & Bohnenkraut Käserei Jumi,  
Schweiz

### **Abe Rot**

Kuh-Rohmilch, Rotschmiere, Käserei Jumi,  
Schweiz

### **Schlossberger alt**

Kuh-Rohmilch, Käserei Jumi, Schweiz

### **Pixel**

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel Käserei Jumi,  
Schweiz

**Käseauswahl 5 Sorten 18,50** (G,H)

Schnäpse finden Sie auf der letzten Seite.

Wir beraten Sie gerne

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

## WEISSWEIN 0,125L

- 5,50 ..... Gelber Muskateller Wenzl,  
Weinviertel  
2022
- 6,20 ..... Grüner Veltliner Hochterrassen  
Salomon, Kremstal  
2023
- 6,90 ..... Riesling Furth Terrassen DAC  
Petra Unger, Kremstal  
2022
- 6,90 ..... Sauvignon Blanc Primus,  
Südsteiermark  
2023
- 6,90 ..... Neuburger Ouverture Piriwe  
Thermenregion  
2023
- 7,00 ..... Roter Veltliner Stefan Bauer,  
Wagram  
2022
- 7,90 ..... Weissburgunder Wahre Werte  
Weixelbaum, Kamptal  
2022

## ROSE 0,125L

- 6,90 ..... Rosé Château Routas Provence  
AOP  
2023



## ROTWEIN 0,125L

- 6,00 ..... Zweigelt klassik Gager  
Mittelburgenland  
2019
- 6,50 ..... Blaufränkisch Eisenberg DAC  
Kopfensteiner, Südburgenland  
2019
- 6,90 ..... Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY)  
Wellanschitz, Neusiedlersee  
2020
- 8,50 ..... Pinot Noir vom Schloss kalt serviert  
Hardegg, Weinviertel, Slowenien  
2021
- 8,80 ..... Intermezzo (CS/ZW/SL/PN) Piriwe,  
Thermenregion  
2017
- 10,90 ..... Gotinsprun (BF, ME, SY) Glatzer,  
Carnuntum  
2020

## BRÄNDE 2CL

6,00	.....	Wallnussansatz Gmoser
8,00	.....	Haselnuss Guglhof
9,00	.....	Haselnuss Parzmair
6,70	.....	Hirschbirne Gmoser
7,50	.....	Williams Christ Steiner
8,00	.....	Williams, Guglhof
9,50	.....	Rote Williams Reisetbauer
6,90	.....	Kriecherl Gmoser
7,50	.....	Alter Apfel Gölles
10,00	.....	Grafensteier Apel Hämmerle
6,90	.....	Quitte Gmoser
11,00	.....	Quittenbrand Reisetbauer
6,90	.....	Hauszwetschke Gmoser
8,50	.....	Alte Zwetschke Gölles
9,50	.....	Marillenbrand Reisetbauer
10,00	.....	Himbeere Gölles
10,00	.....	Holunder Herzog
13,00	.....	Holunder Hämmerle
12,00	.....	Ingwer Reisetbauer
11,00	.....	Voglbeere Gölles
13,00	.....	Voglbeere Hans Krenn
13,00	.....	Enzian Hämmerle
22,00	.....	Traubenkirsch Herzstück Hämmerle
39,00	.....	Elsbeer Brand Reisetbauer

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

## WEINBRAND 2CL

9,80 ..... Weinbrand XO 20 Jahre Graf  
Hardegg

## GRAPPA, WHISKEY, TEQUILA & RUM

### GRAPPA 2CL

7,50 ..... Moscato  
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 ..... Elisi,  
Grappa Berta

8,00 ..... Grappa die Luce  
Distillata Da Jacopo Poli

17,00 ..... 2014 Tres soli Tre  
Grappa Berta

### TEQUILA 4CL

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

### WHISKEY 4CL

8,00 ..... Famous Grouse Single Malt  
Whisky, Schottland

9,50 ..... Maker's Mark Kentucky Straight  
Bourbon

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 € 4,60 pro Person

GENUSSWOCHE

3 GÄNGE

VOM

**MONTAG, DEN 06.05 BIS 12.05.24**

MENÜ

**Spargelsuppe**

Kokosmilch, eingelegte Paradeiser,  
Beinschinken & Liebstöckel-Öl

\*\*\*

**Ossobuco vom Kalb**

Grüner Spargel & Wurzelgemüse  
oder

**Marchfelder Spargel**

Erdäpfel & Nussbutter-Hollandaise

\*\*\*

**Scheiterhaufen**

Birnen & Vanillesauce

49,50 pro Person

Wir freuen uns auf ihre Reservierung im Rahmen  
der Genusswoche

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

# 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>Höllerschmid: Bio Österreich</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Hürner: Bio Österreich</i>
FEDERVIEH	<i>Höllerschmid: Bio Österreich</i>
WILDFLEISCH	<i>Hürner: Bio Österreich</i>
FISCH	<i>Eishken, Rungis Express, Gut Dornau, Transgourmet</i>
GEMÜSE & OBST	<i>Fruvi Großgrünmarkt</i>
EIER	<i>Biohof Holzbauer</i>
MILCH	<i>Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm</i>
KÄSE	<i>Jumi, Schweiz</i>



Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person