

NACH VERFÜGBARKEIT

Martinigansl, Österreich

Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &

Maroni (A,C,G,L,M)

42,00

WOCHENENDE

JEDEN SAMSTAG

Gefülltes Stübenkücken Frankreich

Semmelfülle & Leber

Blattsalat (A,C,G,L,M)

38,00

JEDEN SONNTAG

Schweinsbraten Schopf oder Karree

Kraut & Knödel

21,00

25.12.25 & 26.12.25

Von 12:00 bis 20:00 geöffnet

½ Knusprige Weihnachtsente

Orangenrotkraut & Knödel

40,00

KINDERZIMMER

Unser Kinderzimmer befindet sich im ersten

Stock. Malstifte sind im Kinderzimmer nicht

gestattet. Benützung auf eigene Gefahr! Eltern

haften für ihre Kinder!

WLAN: gulasch123

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

8,00	Crémant brut AOC Aguila Languedoc-Roussillon
8,00	Crémant rosé AOC Aguila Languedoc-Roussillon
12,00	Champagner Brut Rose Royal Pommery

HERRLICHES

10,50	Campari Spritz, Campari, Prosecco, Soda
13,00	Bloody Mary
13,00	Negroni
13,40	Negroni Sbagliato Campari, Burschik's Red Vermouth, Cremant

TRADITION

6,00	Cynar 5 cl
6,50	Burschik pur 5 cl Vermouth mitten aus Wien
6,50	Sherry Manzanilla Lustau 5 cl
6,70	Campari Soda

BIER 0,33L

4,80	Weitra Bräu das Helle
4,90	Zwettler Zwickl

LEITUNGSWASSER 1L

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

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

APERITIF ALKOHOLFREI

6,30	Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda
6,60	Verjus Bio -Spritz, Tement 0,25l Erfrischungsgetränk junger Trauben
6,60	Virgin Mary Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce, Stangensellerie
8,20	Bitter-Spritz Wermutnoten & roten Trauben, Soda & Zitrone
8,50	Dolce-Spritz Bitter, Orangen & süßem Rhabarber, Tonic & Orange

SÄFTE 0,125L

2,30	Apfel Bio
2,40	Marille Bio
2,80	Traubensaft rot, Josef Dockner

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

5,20	Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,5 l
6,00	Eistee 0,5 l
6,00	Salbei-Limetten-Limonade 0,5 l

LIMONADEN

5,00	Sanbitter, San Pelligrino 0,1l
4,90	Coca-Cola original 0,33l
4,90	Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,90	Schartner Bombe Orange 0,25l

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

ROMAN ARTNER – MENÜ

Marinierter Zander Bio, Österreich

Rote Rübe, Süßkartoffel, Yuzu-Vinaigrette (D,G)
*0,125l 2024 Kalk & Schiefer Weiss Nittnaus,
Leithaberg 7,20*

Geröstete Topinambursuppe Bio, Österreich

Schwarzer Knoblauch, Pimientos & Shiitake (G)
*0,125l 2024 Riesling Terrassen Markus Huber
Traisental 6,30*

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
*0,125l Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement,
Südsteiermark 8,80*

Lammrücken a la Colbert

(Kohl, Schalotten, Pilze & Petersilie)
Geflämmte Karotte, Feta & Melanzani-Kaviar
(A,C,G,L,M)
*0,125l 2018 Blaufränkisch Reserve Ried
Hochberg, Domäne 1196 by Albert Gesellmann
12,00*

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
*5cl 2014 Port LBV 2014 Quinta da Romaneira
7,50*

MENÜ 4 GANG

81,- pro Person ohne Muscheln.
85,- pro Person mit Muscheln

MENÜ 5 GANG

90,00 PRO PERSON

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

ROMAN ARTNER – VEGETARISCH

Geschmorter Sellerie Bio, Österreich

Gewürzapfel, Stangensellerie,
Schalotten-Creme & schwarzer Trüffel (L,M)
0,125l 2020 Weißburgunder trocken Drautz Able,
6,30

Geröstete Topinambursuppe Bio

Schwarzer Knoblauch, Pimientos & Shiitake (G)
0,125l 2024 Riesling Terrassen Markus Huber
Traisental 6,30

Zweierlei Teigtaschen

Spinat, Gruyère & braune Butter (A,C,G)
0,125l 2023 Mâcon Aux scellés Marcel Couturier
13,90
Mit 2 Gramm weißem Trüffel +18,00

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
5cl 2014 Port LBV 2014 Quinta da Romaneira
7,50

MENÜ 4 GÄNGE

67,- pro Person

WEISSER TRÜFFEL

Beef Tatar & Weißem Trüffel

mit Eierspeise & Weißer Trüffel (A,C,D,G,L,M)
1g 34,00 / 2g 43,00

Eiernockerln & Weißer Trüffel

Vorspeise 1g 19,00 / Hauptspeise 2g 36,00
(A,C,G)

Zweierlei Teigtaschen

Spinat, Gruyère & Weißer Trüffel
Vorspeise 1g 27,00 / Hauptspeise 2g 42,00
(A,C,G)

Hirn mit Ei & Weißem Trüffel

Vorspeise 1g 22,00 / Hauptspeise 2g 26,00
(A,C,G)

Jedes weitere Gramm Trüffel 9,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

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

VORSPEISEN

Geschmorter Sellerie Bio, Österreich

Gewürzapfel, Stangensellerie,
Schalotten-Creme & schwarzer Trüffel (L,M)
19,50

Marinierter Zander Bio, Österreich

Rote Rübe, Süßkartoffel, Yuzu-Vinaigrette (D,G)
21,00

Gänseleberparfait

Eingelegte Quitte, Schwarze-Chili-Nuss,
Butterbrioche (A,C,G,L,H,M,O)
21,50

Beef Tatar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot
(A,C,D,G,L,M)
120g 22,00 / 190g 28,00

Prosciutto di Parma

Oliven & Kapern
18,50

Jahrgangssardinen in der Dose, Bio

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne (A,D)
18,00

SUPPEN

Rindsuppe Bio, Österreich

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
9,50

Geröstete Topinambursuppe Bio

Schwarzer Knoblauch, Pimientos & Shiitake (G)
9,90

Kaisergranat-Bisque

Maultasche & Fenchel (A,C,D,G,L)
18,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

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

INNEREIEN

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

21,00 / 25,00

Jungstier-Leber Bio, Österreich

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

24,50 / 28,50

Gepökelte Kalbszunge

mit sautiertem Bries, Artischocken (A,C,G,L,M)

24,00 / 28,00

Gebratene Gänseleber 100g

Apfel, Kürbis & Brioche (A,C,G,L,M)

48,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L)

13,50 / 17,50

Zweierlei Teigtaschen

Spinat, Gruyère & braune Butter (A,C,G)

20,00 / 26,00

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

20,00 / 25,00

Confiertes Filet vom Rotbarsch Wildfang

Wilder Brokkoli, Haselnuss, Butternusskürbis,

Kaviar-Beurre-Blanc

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

26,00 / 30,00

Lammrücken a la Colbert Neuseeland

(Kohl, Schalotten, Pilze & Petersilie)

Geflämmte Karotte, Feta & Melanzani-Kaviar

(A,C,G,L,M)

34,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)

26,50 / 33,50

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

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

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis(C,G)
6,70

Sorbets

9,90

Trüffel-Ricotta-Palatschinke

2g schwarzer Trüffel (A,C,G)
16,00

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
14,00

Weißer Schokolade-Maroni-Cheesecake

Salzkaramell, Bitterorange & Toffee (A,C,G,F,H, H)
14,00

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)

8,20 5cl Beerenauslese Cuvee
Kracher, Neusiedlersee

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

7,50 5cl Portwein unfiltriert LBV
Romaneira
2014

26,00 2cl Hennessy Cognac XO
Aus der Doppelmagnum

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

WEISSWEIN 0,125L

5,50	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2024
6,30	Riesling Terrassen Markus Huber, Traisental 2024
6,30	Weißburgunder trocken Drautz Able 2020
6,70	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2024
6,90	Kalk & Schiefer Weiss Leithaberg, Anita & Hans Nittnaus 2024
7,90	Gemischter Satz Grinzing Peter Uhler, Wien 2024
7,90	Traminer Hanna Glatzer Carnuntum 2024
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2024
13,90	Mâcon Aux scellés Marcel Couturier 2023



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

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

ROTWEIN 0,125L

5,90	Zweigelt Kerschbaum Mittelburgenland 2022
5,90	Blaifränkisch Klassik Gager, Mittelburgenland 2023
7,90	Pinot Noir Hanna Glatzer Carnuntum 2024
10,30	Cuvee Göttlesbrunn Redmont (ZW/BF) Gerhard Markowitsch, Carnuntum 2022
10,50	La Massa IGT (Sangiovese/ME/CS) Tenuta La Massa-Toscana 2021
10,50	Rioja Reserva Finca Valpiedra 2016
12,00	Blaifränkisch reserve Ried Hochberg Domaine 1196 by Albert Gesellmann 2018

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

SILVESTER - ROMAN ARTNER

MENÜ

Kalbstatar & Imperial Caviar

Räucherfisch, Radieschen & Süßzwiebel

Kaisergranat

Bisque, Fenchel, Dill-Öl & Blutorange

Toro

Thunfisch Bauch BBQ

Dashi, Mango, Röstzwiebel & Nori

Filet vom Wasser Büffel

Erdäpfel-Waffel, Schwarzer Trüffel & Stängelkohl

Baba au Rhum

Ananas, Kokos, Süßes Obers

MENÜ

130,00 PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

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

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,50	Walnussansatz
7,00	Gute Louise Birne
7,00	Hirschbirne
7,00	Kriecherl
7,00	Hauszwetschke
7,00	Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50	Marillenbrand
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
8,50	Alte Zwetschke
14,00	Himbeere
14,00	Voglbeere

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg

10,00	Gravensteiner Apfel
13,00	Holunder
22,00	Traubenkirsche Herzstück
40,00	Elsbeere Brand

Guglhof, Hallein Salzburg

8,00	Williams
8,00	Marille
8,00	Haselnuss-Geist

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich

9,00	Haselnuss Parzmair
------	--------------------

Herzog, Saalfelden Salzburg

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

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

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

WEINBRAND 2CL

9,80 Weinbrand XO 20 Jahre Graf
Hardegg

GRAPPA 2CL

7,50 Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 Chardonay
Grappa Nonino Monovitigni

7,50 Elisi,
Grappa Berta

8,00 Grappa die Luce
Distillata Da Jacopo Poli

18,00 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

9,80 Monkey Shoulder Malt,
Schottland

15,00 Glenmorangie 10 Jahre The
Original Single Malt Whiskys

18,00 Ardbeg 10y YO Islay Single Malt
Whisky

20,00 Hibiki Japanes Harmony Whisky

RUM 4cl

15,00 Diplomatico

18,00 Ron Zacapa Centenario 23 Rum

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich 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>Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner, Rungis Express</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio</i>
KALB	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio</i>
FISCH	<i>Böhmerwaldfisch Bio, Österreich, Eishken, Rungis Express</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner</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
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird