

NACH VERFÜGBARKEIT

Martinigansl, Österreich

Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &
Maroni (A,C,G,L,M)

42,00

WOCHE 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,
Worchester 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)
0,5l
6,00 Eistee
0,5l
6,00 Salbei-Limetten-Limonade
0,5l

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 Nitnaus*,
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)
Geflammte 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

Gewürzäpfel, 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

WEISSE 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

Weiβbrot, 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

INNEREIN

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

Confierter 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)
Geflammte 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

Weiße Schokolade-Maroni-Cheesecake

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

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

Bianca

Kuh-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Crème chèvre

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 Nitnaus
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 Blaufränkisch 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-Toskana
2021
- 10,50 Rioja Reserva Finca Valpiedra
2016
- 12,00 Blaufränkisch 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

<u>Gmoser, Weiz Steiermark</u>
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 Apel
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 Chardonnay
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 Japanese 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 *Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner, Rungis Express*

SCHWEINEFLEISCH *Fleischer Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express*

FEDERVIEH *Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio*

KALB *Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio*

FISCH *Böhmerwaldfisch Bio, Österreich, Eishken, Rungis Express*

GEMÜSE & OBST *K. Müllner*

EIER *Biohof Holzbauer*

MILCH *Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm*

KÄSE *Jumi, Schweiz*



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