

NACH VERFÜGBARKEIT

Gratinierte Schnecken Gugumuck, Wien
6 Stück „Café de Paris“ & Knoblauchbrot (A,G,L,M)
18,50

Rindsgulasch & Gebäck (A,G,L)
23,00

Bœuf bourguignon Argentinien
Wurzelgemüse, Champignons, Speck &
Perlzwiebel (A,C,G,L,M) 31,00

WOCHENENDE

SAMSTAGS

Gefülltes Stubenküchen Frankreich
Semmelfülle, Leber & Eiergrauen (Tarhonya)
Blattsalat (A,C,G,L,M) 38,00

SONNTAGS

Schweinsbraten Bio, Österreich
Schopf oder Karree; Kraut & Knödel 21,00

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.

APERITIF-ALKOHOLFREI

5,00	Granatapfelsaft-Spritz, Minzsirup, Soda & Limette
6,30	Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda
6,60	Verjus -Spritz, Tement 0,25l
8,20	Bitter-Spritz Wermutnoten & roten Trauben, Soda & Zitrone
8,50	Dolce-Spritz Bitter, Orangen & süßem Rhabarber & Tonic

KOMBUCHA 0,33

6,90	Ananas Ingwer BOOTCH
6,90	Hibiskus Limette BOOTCH

BIER ALKOHOLFREI 0,5L

6,10	Weißbier Unert
6,10	Luftikus Zwettler

SÄFTE 0,125L

2,30	Apfel Bio
2,40	Marille Bio
2,80	Traubensaft rot
6,60	Virgin Mary Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce, Stangensellerie

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
2,00	1 Liter. 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

PRICKELNDES 0,1L

8,00 Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

8,00 Crémant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

HERRLICHES

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

4,90 Weitra Bräu das Helle

5,00 Zwettler Zwickl

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 oder
Zitrone 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 – FISCH-MENÜ

Gebeizter Lachs

Muskatkürbis, Yuzu & Jalapeños (D,L,M)
2024 Gemischter Satz Nussberg FM Mayer
7,90

Fischnockerl

Dill-Rahm-Fisolen & Bittersalat (A,C,D,G,M)
2020 Weißburgunder trocken Drautz Able
6,30

Gebackener Skrei

Lauwarmer Erdäpfel-Mayonnaise-Salat
(A,C,D,G,L,M)
2022 Grüner Veltliner Alte Reben Wenzl
6,70

Zander - Muschelkruste

lauwarmer Bohnensalat, violette Kartoffeln,
Safran Sauce (A,C,D,G,L,M)
2023 Chardonnay Nussberg Rotes Haus, Wien
12,50

Rhabarber & Weiße Schokolade

Sauerrahm, Karamell (A,C,G)
5cl Weißer Portwein 10 Jahre im Eichenfass
gereift, Messias
7,50

MENÜ 4 GANG

80,- pro Person

MENÜ 5 GANG

89,- 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 – MENÜ VEGETARISCH

Rüben Vielfalt

Frischkäse, Haselnüsse, Kürbiskern &
Vogelersalat (A,C,G,L,M,H)

0,125l 2020 Weißburgunder trocken Drautz Able,
6,30

Karfiolcremesuppe

Erbsen & Curry-Karfiol (A,C,G)

0,125l 2024 Riesling Ried Zornberg Federspiel,
Piewald, Wachau
7,00

Weißer Karotte

fermentierter Chinakohl, Frischkäse &
Buttermilch (G,L)

0,125l 2023 Chardonnay Nussberg
Rotes Haus, Wien
12,50

Rhabarber & Weißer Schokolade

Sauerrahm, Karamell (A,C,G)

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

MENÜ 4 GÄNGE
67,- pro Person

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

VORSPEISEN

Austern "PLÉIADE POGET" NR2

Vinaigrette & Zitrone

6,00 per Stück

Rüben Vielfalt

Frischkäse, Haselnüsse, Kürbiskern &

Vogelersalat (A,C,G,L,M,H)

19,50

Gebeizter Lachs

Muskatkürbis, Yuzu & Jalapeños (D,L,M)

22,00

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

Karfiolcremesuppe

Erbsen, Curry-Karfiol & Unagi-Aal (A,C,D,G)

12,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

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

INNEREIEN

Hirn mit Ei, Grüner Salat (A,C,G)
15,00 / 18,00

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich
Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)
21,50 / 25,50

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

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln
Schnittlauch (A,C,G,L)
13,50 / 17,50

Weißer Karotte
fermentierter Chinakohl, Frischkäse &
Buttermilch (G,L)
15,00 / 19,00

Miesmuscheln Bio
Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
20,00 / 25,00

Zander - Muschelkruste
lauwarmer Bohnensalat, violette Kartoffeln,
Safran Sauce (A,C,D,G,L,M)
29,00 / 33,00

Rosa gebratene Entenbrust
gepickeltes Rotkraut, Beluga Linsen &
Stängelkohl (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

Marillenpalatschinken

2 Stück (A,C,G)

9,00

Powidltascherl

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

14,00

Rhabarber & Weiße Schokolade

Sauerrahm, Karamell (A,C,G)

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

Pixel

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	Weißburgunder trocken Drautz Able 2020
6,70	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2024
7,00	Riesling Ried Zornberg Federspiel, Piewald, Wachau 2024
7,90	Gemischter Satz Nussberg Franz-Michael Mayer, Wien 2024
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2024
12,50	Chardonnay Nussberg Weingut Rotes Haus, Wien 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
10,30	Cuvee Göttlesbrunn Redmont (ZW/BF) Gerhard Markowitsch, Carnuntum 2022
10,50	La Massa IGT (Sangiovese/ME/CS) Tenuta La Massa-Toscana 2021
12,70	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

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,50	Walnussansatz
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
13,00	Enzian
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 Sarpa di Poli
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 Chardonay
Grappa Nonino Monovitigni

7,50 Elisi,
Grappa Berta

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 Bio, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
KALB	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio</i>
FISCH	<i>Böhmerwaldfisch, 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