

WOCHENENDE

SAMSTAGS

Gefülltes Stubenkücken Frankreich
Semmelfülle, Leber & Eiergraupen (Tarthonya)
Blattsalat (A,C,G,L,M)
38,00

SONNTAGS

Schweinsbraten Schopf oder Karree
Kraut & Knödel
21,00

ASCHERMITTWOCH, DEN 18.02.2026

Ab 18:00 Uhr geöffnet

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

- 6,30 Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda
6,60 Verjus Bio -Spritz, Tement 0,25l
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

BIER ALKOHOLFREI 0,5L

- 5,60 Luftikus Zwettler
5,60 Weißbier Unert

SÄFTE 0,125L

- 2,30 Apfel Bio
2,40 Marille Bio
2,80 Traubensaft rot
2,80 Granatapfelsaft

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

- 4,80 Weitra Bräu das Helle
- 4,90 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 – MENÜ

Marinierter Zander, Österreich

Rote Rübe, Süßkartoffel, Yuzu-Vinaigrette (D,G)
0,125l 2024 *Gemischter Satz Grinzing Peter Uhler, Wien* 7,90

Karfiolcremesuppe

Erbsen, Curry-Karfiol & Unagi-Aal (A,C,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*
12,70

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 – MENÜ VEGETARISCH

Geschmorter Sellerie Bio, Österreich
Gewürzapfel, Stangensellerie,
Schalotten-Creme & getrockneter Sellerie (L,M)
0,125l 2020 Weißburgunder trocken Drautz Able,
6,30

Karfiolcremesuppe
Erbsen, Curry-Karfiol & Unagi-Aal (A,C,G)
0,125l 2024 Riesling Terrassen Markus Huber
Traisental 6,30

Weiße Karotte
fermentierter Chinakohl, Frischkäse &
Buttermilch (G,L)
0,125l 2023 Mâcon Aux scellés Marcel Couturier
13,90

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

Geschmorter Sellerie Bio, Österreich

Gewürzapfel, Stangensellerie,
Schalotten-Creme & getrockneter Sellerie (L,M)
19,50

Marinierter Zander, 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

Karfiolcremesuppe

Erbsen, Curry-Karfiol & Unagi-Aal (A,C,G)
12,00

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

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

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

Weisse Karotte
fermentierter Chinakohl, Frischkäse &
Buttermilch (G,L)
18,00

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

Filet vom Seeteufel
Steckrüben, Wurzelspinat, Oliven & Kapern
(A,G,L,M)
28,00 / 32,00

Lammrücken a la Colbert Neuseeland
(Kohl, Schalotten, Pilze & Petersilie)
Geflammte Karotte, Feta & Melanzani-Kaviar
(A,C,G,L,M)
34,50

Wiener Schnitzel Bio, Österreich
Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)
26,50 / 34,50

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

Karamellisiertes Weißes

Schokoladenmouse (Dulcey)

Spekulatius, Pinienkerne & Braunes- Butter-Eis
(A,C,F,G,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

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 Riesling Terrassen Markus
Huber, Traisental
2024

6,30 Weißburgunder trocken Drautz
Able
2020

6,70 Grüner Veltliner Hochterrassen
Salomon, Kremstal
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

10,30 Cuvee Göttlesbrunn Redmont
(ZW/BF) Gerhard Markowitsch,
Carnuntum
2022

10,50 La Massa IGT
(Sangiovese/ME/CS) Tenuta La
Massa-Toskana
2021

12,70 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

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
Nörm*

KÄSE *Jumi, Schweiz*



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