

## WOCHENENDE

### SAMSTAGS

#### **Gefülltes Stubenkücken** Frankreich

Semmelfülle, Leber & Eiergraupen (Tarhonya)

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, Worcester 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 <b>wird nur ohne</b> 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 Grinzling 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)  
Geflämmte 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*  
\*\*\*

## **Weißer Karotte**

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

## **Powidlentascherl**

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

## INNEREIEN

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

**Kalbsbeuscherl** Bio, Österreich  
Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)  
21,00 / 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

**Weißer 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 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 .....	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 .....	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	.....	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