

WOCHENEMPFEHLUNGEN AUGUST

GASTGARTEN

Unser Gastgarten ist bis 22:00 Uhr geöffnet.

08.08. bis 11.08.24

Eierschwammerlgulasch

Markknödel (A,C,G,L)

26,00

15.08.24 Christie Himmelfahrt

von 12:00 bis 24:00 Uhr geöffnet

Tafelspitz Bio, Österreich

Markscheibe, Cremespinat, Rösterdäpfeln,

Apfelkren & Schnittlauchsauce (A,C,G,L) 33,00

19.08. bis 24.08.24

Bouillabaisse von Süß & Salzwasserfischen,

Sauce Rouille & Knoblauch-Brot (A,B,C,D,G,L)

30,50

NACH VERFÜGBARKEIT

Austern "PLÉIADE POGET" NR2

Vinaigrette & Zitrone

6,00 per Stück

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 4,60 Euro zu
verrechnen.

PRICKELNDES 0,1L

7,70 Cremant AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

7,70 Cremant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

10,90 Bellini
Weißer Pfirsich, Cremant

13,00 Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant

HERRLICHES

13,00 Bloody Mary

13,00 Negroni

14,00 Vermouth - Tonic, Burschik &
Tonic Water

14,90 Gin - Tonic

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

9,90 Aquavit, Dill Anise,
Copenhagen Distillery

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

VERJUS

6,00 Bio Verjus-Spritz, Tement 0,25l
Alkoholfreies, vitalisierendes
Erfrischungsgetränk junger
Trauben

SÄFTE 0,125L

2,20 Bio Apfel

2,40 Bio Marille

3,90 Isabella Traubensaft, Krainz

3,90 Gelber Muskateller, Krainz

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,90 Soda Zitrone (Jugendgetränk)
0,5 l

6,00 Eistee
0,5 l

6,00 Salbei-Limetten-Limonade
0,5 l

LIMONADEN

4,80 Coca-Cola original
0,33l

4,80 Almdudler Alpenkräuterlimonade
0,35l

4,80 Schartner Bombe Orange
0,25l

7,00 Ginger Beer, Mister Ginger aus
Österreich 0,33l

MINERALWASSER 0,75

7,20 Römerquelle prickelnd

7,20 Römerquelle still

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

ROMAN ARTNER & DAS MEER

MEER & SCHAUMWEIN

Nur am

Donnerstag, den 22.08.24

Aperitif aus der Magnum
Masia Cava Brut Gran Cuvee

Geflämmte Makrele

Gurken-Vielfalt, Senfkörner & Rettich (D,G)
1 Glas Cremant de Limoux Brut, Aguila

Teigtaschen von der Garnele

Koriander, Kokos & Miso (A,B,C,G,L,R)
1 Glas English Sparkling Classic Brut, Hattingley Valley

Filet Wolfsbarsch im Salzteig

Paradeiser, Oliven & Emmerreis (D,G,L)
1 Glas Franciacorta Extra Blu 2018, Villa Franciacorta

Heidelbeer-Frischkäse-Törtchen

Filoteig & Salzzitroneneis (A,C,G)
1 Glas Champagner Brut Reference Rose, Etienne Oudart

MENÜ

€ 69,00 pro Person

Schaumweinbegleitung

€ 40;00 pro Person



**SCHAUMWEIN
KONTOR**

www.schaumweinkontor.com

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise
gelegt wird

ROMAN ARTNER -MENÜ

Marinierter Wolfsbarsch

Paradeiser-Vielfalt, Stangensellerie & Bloody
Mary-Sud (A,D,G,R)

Teigtaschen

Eierschwammerl, Frischkäse & Liebstöckel
(A,C,G,L,M)

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)

Filet & Flügerl vom Huhn Bio, Österreich

Melanzani, Sand-Karotte, Löwenzahn,
Pilz-Velouté & Zitrone (G,L,M)

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

MENÜ 4 GANG

76,00 PRO PERSON

MENÜ 5 GANG

86,00 PRO PERSON

ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

Geflämmte Wassermelone

Feta, Kapernblätter, Chili
& Honigmelonen-Sud (G,L)

Vichyssoise

„Die kühle Erdäpfel-Lauch-Suppe“ (G,L)

Kohlrabi

Erbse, Kohlrabi-Blätter, Senfkörner & Dill (G,M)

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

MENÜ 4 GANG

56,00 PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

VORSPEISEN

Geflämmte Wassermelone

Feta, Kapernblätter, Chili & Honigmelonen-Sud
(G,L)
19,50

Marinierter Wolfsbarsch

Paradeiser-Vielfalt, Stangensellerie & Bloody
Mary-Sud (A,D,G,R)
22,50

Beef Tartar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bäckertoast
(A,C,D,G,L,M,R)
19,50 / 23,50

Prosciutto di Parma, Oliven & Kapern
15,50

Jahrgangssardinen in der Dose

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne
18,00

SUPPEN

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
9,00

Vichyssoise

„Die kühle Erdäpfel-Lauch-Suppe“
& gebeizter weißer Waller (D,G,L)
9,80

INNEREIEN

Kalbsleber Bio, Österreich

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)
23,00 / 27,00

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)
19,00 / 23,00

Calamari & Kalbskopf

Calamari gefüllt mit Kalbskopf, Artischocke &
geräucherter Chipotle-Sauce (A,C,G,L,M)
20,00 / 26,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L,O)

13,50 / 17,50

Kohlrabi

Erbse, Kohlrabi-Blätter, Senfkörner & Dill (G,M)

15,00 / 19,00

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

19,90 / 24,90

Teigtaschen

Eierschwammerl, Frischkäse & Liebstöckel

(A,C,G,L,M)

22,00 / 26,00

Filet vom Stör

wilder Spargel, Navetten, Gurke &

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

28,50 / 33,00

Filet & Flügerl vom Huhn Bio, Österreich

Melanzani, Sand-Karotte, Löwenzahn,

Pilz-Velouté & Zitrone (G,L,M)

32,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G;L,M)

25,50 / 32,00

BEILAGEN - SALATE

Gurke

Paradeiser

Erdäpfel

Blattsalat

Je 6,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
6,70

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel, 15 Minuten (A,C,G)
8,90

Sorbets

(A,C,G,L)
9,00

Der gerührte Eiskaffe

Mocca-Eis & Sesam-Hippe (L,G,N)
12,50

Leicht gesulzte Erdbeeren

weiße Schokolade, Rosa Pfeffer, Sauerrahm &
After Eight (A,C,G)
13,00

6,30 5cl Beerenauslese Feiler
Artinger, Neusiedlersee

7,50 5cl Portwein unfiltriert LBV
Romaneira
2014

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

Dolly

Schaf-Rohmilch

Schneeflöckli

Kuh-Rohmilch

Abe Rot

Kuh-Rohmilch, Rotschmiere

Schlossberger alt

Kuh-Rohmilchz

Pixel

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 5 Sorten 18,50 (G,H)

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

ROSE 0,125L

6,90 Rosé Château Routas Provence
AOP
2023

WEISSWEIN 0,125L

5,50 Gelber Muskateller Wenzl,
Weinviertel
2023

6,60 Grüner Veltliner Hochterrassen
Salomon, Kremstal
2023

6,90 Riesling Furth Terrassen DAC
Petra Unger, Kremstal
2023

7,00 Sauvignon Blanc Primus,
Südsteiermark
2023

7,00 Roter Veltliner Stefan Bauer,
Wagram
2022

8,50 Kosmopolit Gemischter Satz
Jutta Ambrositsch, Wien
2023

8,90 Weisser Burgunder vom gelben
Löss Ehmoser, Wagram
2022

Schnäpse finden Sie auf der letzten Seite.
Wir beraten Sie gerne

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

ROTWEIN 0,125L

- 6,00 Zweigelt klassik Gager
Mittelburgenland
2019
- 6,50 Blaufränkisch Eisenberg DAC
Kopfensteiner, Südburgenland
2019
- 6,90 Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY)
Wellanschitz, Neusiedlersee
2020
- 8,50 Pinot Noir vom Schloss kalt serviert
Hardegg, Weinviertel
2021
- 8,80 Intermezzo (CS/ZW/SL/PN) Piriwe,
Thermenregion
2017

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,00	Wallnussansatz
6,70	Hirschbirne
6,90	Kriecherl
6,90	Hauszwetschke
6,90	Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50	Rote Williams
9,50	Marillenbrand
10,00	Karotte
11,00	Quittenbrand
12,00	Ingwer
40,00	Elsbeere Brand

Gölles, Riegersburg Steiermark

7,50	Alter Apfel Gölles
8,50	Alte Zwetschke Gölles
10,00	Himbeere Gölles
11,00	Voglbeere Gölles

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg

10,00	Gravensteiner Apfel
13,00	Holunder
13,00	Enzian
22,00	Traubenkirsche Herzstück

Guglhof, Hallein Salzburg

8,00	Williams
8,00	Haselnuss-Geist

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich

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

Steiner, Pamhagen Burgenland

7,50	Williams Christ
8,00	Muskateller Tresterbrand

Herzog, Saalfelden Salzburg

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

BITTER 2CL

4,00	Unicum Zwack
4,50	Vogelbeere Bitter, Gölles

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
gelegt wird

WEINBRAND 2CL

9,80 Weinbrand XO 20 Jahre Graf
Hardegg

GRAPPA, WHISKEY, TEQUILA & RUM

GRAPPA 2CL

7,50 Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 Elisi,
Grappa Berta

8,00 Grappa die Luce
Distillata Da Jacopo Poli

17,50 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

9,50 Maker's Mark Kentucky Straight
Bourbon

11,00..... Naked Malt Whisky Single Malt,
Schottland

15,00 Glenmorangie 10 Jahre The
Original Single Malt Whiskys

18,00 Ardbeg 10y YO Islay Single Malt
Whisky

RUM 4cl

18,00 Diplomatico

20,00 Ron Zacapa Centenario 23 Rum
Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise**
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>Höllerschmid: Bio Österreich</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Hürner: Bio Österreich</i>
FEDERVIEH	<i>Höllerschmid: Bio Österreich</i>
WILDFLEISCH	<i>Hürner: Bio Österreich</i>
FISCH	<i>Eishken, Rungis Express, Gut Dornau, Transgourmet</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 € 4,60 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung **tischweise** gelegt wird