

WOCHENEMPFEHLUNGEN JUNI

Marchfelder Spargel

Erdäpfeln, **Nussbutter-Hollandaise**,
oder **Butter-Brösel & Ei** oder
Sauce Vinaigrette

(A,C,D,G,L,M,O) 18,00 / 22,00

Portion Beinschinken 4,50

Nach Verfügbarkeit

Austern "PLÉIADE POGET" NR2

Vinaigrette & Zitrone

6,00 per Stück

01.06. bis 03.06.23

Zwiebelrostbraten, Braterdäpfeln (A,G,L,M)

28,00

05.06. bis 10.05.23

Bouillabaisse von Süß & Salzwasserfischen, Sauce Rouille & Knoblauch-Brot (A,B,C,D,G,L)

28,00

11.06.2023 Vatertag

Smash Burger - Surf and Turf

Weiderind, Garnele, Cheddar, eingelegter roter
Zwiebel & Pommes (A,B,C,G)

25,00

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

7,20	Cremant AOC Aguila Languedoc-Roussillon
8,20	Brut Rosé Methode Traditionelle Jurtschitsch, Kamptal
10,50	Bellini Weißer Pfirsich, Cremant

PRICKELNDES 0,375L

47,00	Champagne Brut Référence Étienne Oudart
-------------	--

TRADITION

5,50	Cynar 5 cl
6,50	Burschik pur (Vermouth mitten aus Wien)
6,00	Sherry Manzanilla Lustau 5 cl
6,30	Campari Soda

HERRLICHES

10,50	Bloody Mary, Stangensellerie
11,00.....	Negroni
11,00.....	Gin-Curama-Spritz, Rosmarien

BIER 0,3L

4,50	Weitra Märzen, Waldviertel
4,70	Zwettler Zwickl, Waldviertel

BIO - SÄFTE 0,125L

3,50	Rouge 100% Bergapfelsaft Kohl, Ritten
3,50	Isabella Traubensaft Dr. Krainz, Slowenien
5,50	Sauvignon Blanc Traubensaft Gross & Gross 2021

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,50	Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,5 l
5,80	Eistee 0,5 l
5,80	Salbei-Limetten-Limonade

LIMONADEN 0,33

7,50	Bärnstein die Stille Kraft Quitte & Grüner Kaffee
7,50	Bärnstein die Stille Kraft Dirndl & Grüner Kaffee
4,50	Coca-Cola original
4,50	Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,60	Frucade Orangenfruchtsaftlimonade

MINERALWASSER 0,75

7,20	Römerquelle prickelnd
7,20	Römerquelle still

ROMAN ARTNER – MENÜ

Zucchiniblüte

Getreidesalat, Salatherzen & Yuzu - Dressing
(A,D,G,R)

Lauch-Schaum-Suppe

gebackener Spargel, Sonnenblumenkerne &
Wildkräuter (G,L,O)

Miesmuscheln

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

oder

Hirschrücken in Nussbutter confiert

grünes Frühlingsgemüse, Schaffrischkäse &
geröstete Haselnüsse (G,L,M)

Powidltascherl

Butterbrösel & Langer Pfeffer (A,C,G)

MENÜ 4 GANG 68,00 PRO PERSON

MENÜ 5 GANG 78,00 PRO PERSON

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MO 18:00 BIS 24:00

DI & MI Ruhetage

DO: 18:00 bis 24:00 Uhr

FR, SA & SO

12:00 bis 24:00 durchgehend Küche

VORSPEISEN

Zucchiniblüte

Getreidesalat, Salatherzen & Yuzu - Dressing

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

18,00

Oktopussalat

eingelegter Spargel, Mais & Bergpfeffer (A,D,G,R)

22,00

Beef Tartar

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bäckertoast

(A,C,D,G,L,M,R)

19,00 / 22,00

Jahrgangssardinen 2020

Weißbrot, La Compagnie Bretagne

18,00

SUPPEN

Rindsuppe

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

8,20

Lauch-Schaum-Suppe

gebackener Spargel, Sonnenblumenkerne &

Wildkräuter (G,L,O)

(G,L,O)

9,50

**UNSER GASTGARTEN
IST BIS 21:50 UHR GEÖFFNET**

INNEREIEN

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

21,50 / 25,50

Kalbsbeuscherl

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

18,00 / 22,00

Kalbskutteln

Paradeiser, Miesmuscheln, Liebstöckel &

Weißbrot (A,C,G,L,M,R)

18,00 / 22,00

HAUPTSPEISEN

Krautfleckerln

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

13,50 / 17,50

Teigtaschen

grüner Spargel, Estragon, eingelegte Kirschen &

Salzzitrone (A,C,G,L,M)

19,50 / 23,50

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

19,00 / 24,00

Poschierter Heilbutt

Fenchel, Gurke, Eiszapfen & Grüntee-Fond

(D,G,L,M,N,)

29,00 / 33,00

Hirschrücken in Nussbutter confiert

grünes Frühlingsgemüse, Schaffrischkäse &

geröstete Haselnüsse (G,L,M)

29,00

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel & Gemischter Salat (A,C,G)

22,50 / 29,50

DESSERTS

Sorbets

(A,C,G,L)

9,00

Der gerührte Eiskaffe

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

12,00

Powidltascherl

Butterbrösel & Langer Pfeffer (A,C,G)

12,50

Weißer karamellisierte Schokolade

Valrhona Dulcey

Erdbeeren, Rhabarber & Gewürzeis

(A,C,G,H)

12,50

KÄSE

zusammengestellt von

Edelschimmel Wien, Servietengasse 5 1090

Weißes Schaf

Nuart, Kärnten

Camembert fermier

Kuh, Ferme des Aulnays, Normandie

Wälder Edelziege

Rotschmiere, Metzler, Vorarlberg

Fourme d'Ambert

Kuh, Auvergne

Alpkäse September 2021

Kuh, Sutterlüty, Vorarlberg

Käseauswahl 5 Sorten 18,00 (G,H)

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

WEISSWEIN 0,125L

5,00	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2022
5,60	Grüner Veltliner Terrassen Jurtschitsch, Kamptal 2022
5,80	Riesling Federspiel Terrassen Domaine Wachau, Wachau 2022
6,90	Welschriesling unfiltriert Hanna Glatzer, Carnuntum 2022
6,80	Sauvignon Blanc Primus, Südsteiermark 2022
7,20	Pinot blanc Spätfüllung Zehetbauer, Leithaberg DAC 2017
7,20	Gemischter Satz Dac Nussberg Hajzan-Neumann, Wien 2022
8,90	Chardonnay Reserve Egermann, Neusiedler See 2021

ROSE 0,125L

6,60	Rosé Château Routas Provence AOP 2022
------------	---

ROTWEIN 0,125L

5,90	Zweigelt Terroir & Vollendung Paul Kerschbaum Mittelburgenland 2020
6,00	Blaifränkisch klassik Gager, Mittelburgenland 2020
6,60	Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY) Wellanschitz, Neusiedlersee 2020
7,50	Pinot Noir Jeruzo Krainz Dr. Weigl, Slowenien 2019
8,50	Château Plaisance Bordeaux- Supérieur 2016
10,80	Rioja Reserva Vina Alberdi, Spanien 2018

BRÄNDE 2CL

6,00 Wallnussansatz Gmoser

9,00 Gebrannte Haselnuss
Parzmair

6,70 Hirschbirne Gmoser

7,50 Birne Williams Christ Steiner

9,50 Rote Williams Reisetbauer

6,90 Kriecherl Gmoser

8,50 Kriecherl Hans Krenn

7,50 Alter Apfel Gölles

7,50 Schoko-Orange Likör
Parzmair

7,90 Quitte Steiner

10,50 Quittenbrand Reisetbauer

8,50 Alte Zwetschke Gölles

9,50 Marillenbrand Reisetbauer

9,50 Marillenbrand Hans Krenn

10,00 Himbeere Gölles

10,00 Holunder Herzog

12,00 Johannisbeere Hans Krenn

12,00 Schlehe Hans Krenn

12,00 Ingwer Reisetbauer

11,00 Voglbeere Gölles

13,00 Voglbeere Hans Krenn

35,00 Elsbeere Reisetbauer

GRAPPA, WHISKEY & RUM

GRAPPA 2CL

7,50 Muskateller Trester Steiner

7,50 Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 Elisi,
Grappa Berta

16,50 2014 Tres soli Tre
Grappa Berta

WHISKEY 4CL

10,90 Maker's Mark Kentucky Straight
Bourbon

15,00 Glenmorangie 10 Jahre The
Original Single Malt Whiskys

22,00 Ardbeg 10y YO Islay Single Malt
Whisky

RUM 4CL

18,00 Diplomatico

20,00 Ron Zacapa Centenario 23 Rum