

## EMPFEHLUNGEN

**19.06.2025 Fronleichnam**

**Von 12:00 bis 24:00 Uhr geöffnet**

**19.06. bis 23.06.25**

**Bouillabaisse** von Süß & Salzwasserfischen,  
Sauce Rouille & Knoblauch-Brot (A,B,C,D,G,L)  
33,00

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.

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,70 Euro zu  
verrechnen.

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

## APERITIF ALKOHOLFREI

- 6,10 ..... Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda
- 6,40 ..... Verjus-Spritz, Tement 0,25l  
Erfrischungsgetränk junger  
Trauben
- 8,20 ..... Bitter Spritz Wermutnoten & roten  
Trauben, Soda & Zitrone
- 8,50 ..... Dolce Spritz Bitter Orangen &  
süßem Rhabarber, Tonic &  
Orange
- 9,00 ..... Florida Ananas, Orange, Zitrone,  
Maracuja & Grenadine

## PRICKELNDES 0,1L

- 7,90 ..... Crémant brut AOC  
Aguila Languedoc-Roussillon
- 7,90 ..... Crémant rosé AOC  
Aguila Languedoc-Roussillon
- 10,90 ..... Bellini  
Weißer Pfirsich, Prosecco
- 13,40 ..... Negroni Sbagliato  
Campari, Burschik's Red  
Vermouth, Cremant

## HERRLICHES

- 8,90 ..... APEROL SPRITZ, Aperol,  
Prosecco, Soda
- 10,00 ..... Cape Code, Vodka,  
Cranberrysaft
- 10,50 ..... Campari Spritz, Campari,  
Prosecco, Soda
- 13,00 ..... Bloody Mary
- 13,00 ..... Negroni

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

## TRADITION

6,00	.....	Cynar 5 cl
6,50	.....	Burschik pur 5 cl Vermouth mitten aus Wien
6,50	.....	Sherry Manzanilla Lustau 5 cl
6,50	.....	Pernod 5 cl
6,70	.....	Campari Soda

## SÄFTE 0,125L

2,20	.....	Bio Apfel
2,40	.....	Bio Marille
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

5,00	.....	Sanbitter, San Pelligrino 0,33l
4,80	.....	Coca-Cola original 0,33l
4,80	.....	Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,80	.....	Schartner Bombe Orange 0,25l

## LEITUNGSWASSER 1L

1,50	.....	Leitungswasser wird <b>nur</b> 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**

## ROMAN ARTNER - MENÜ

### **Oktopussalat**

eingelegter weißer Spargel, Avocado,  
gerösteter Mais & Bergpfeffer (A,C,D,G,R)

\*\*\*

### **Gelbe Paprikasuppe**

Tempura-Garnele & Pinienkerne-Salsa  
(A,G,H,R)

\*\*\*

### **Miesmuscheln Bio**

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

\*\*\*

### **Filet & Keule vom Zitronenhuhn**

Erdäpfel-Erbesen-Tascherl, Sandkarotte,  
Pilz-Sud (A,C,G,L)

\*\*\*

### **Marillenknödel**

Nussbutter-Brösel, (A,C,G)

MENÜ 4 GANG 79,- PRO PERSON  
MENÜ 5 GANG 88,00 PRO PERSON^

## ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

### **Geflämmte Wassermelone**

Feta, eingelegte Paradeiser, Chili  
& Honigmelonen-Sud (G,L)

\*\*\*

### **Gelbe Paprikasuppe**

Pinienkerne-Salsa, Koriander & Paprika  
(A,G,H)

\*\*\*

### **Kohlrabi**

Erbse, Kohlrabi-Blätter, Senfkörner,  
Weiße-Mohncreme & Gurken-Sud (G,M,L)

\*\*\*

### **Marillenknödel**

Nussbutter-Brösel, (A,C,G)

MENÜ 4 GÄNGE 64,-PRO PERSON

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

## VORSPEISEN

### **Geflämmte Wassermelone**

Feta, Paradeiser, Chili & Honigmelonen-Sud (G,L)  
19,90

### **Oktopussalat**

eingelegter weißer Spargel, Avocado,  
gerösteter Mais & Bergpfeffer (A,C,D,G,R)  
22,50

### **Beef Tartar Bio, Österreich**

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot  
(A,C,D,G,L,M,R)  
120g 20,00 / 190g 26,00

### **Prosciutto di Parma**

Oliven & Kapern  
16,50

### **Jahrgangssardinen in der Dose, Bio**

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne (A,D)  
18,00

## SUPPEN

### **Rindsuppe Bio, Österreich**

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

### **Gelbe Paprikasuppe**

Tempura-Garnele & Pinienkerne-Salsa  
(A,G,H,R)  
9,90



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**

## INNEREIEN

### **Kalbsbeuscherl Bio, Österreich**

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

20,50 / 24,50

### **Jungstier-Leber, Bio, Österreich**

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

24,00 / 28,00

### **Kalbskutteln**

Paradeiser, Miesmuscheln, Kapern, Safran-

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

20,50 / 24,50

## HAUPTSPEISEN

### **Hausgemachte Krautfleckerln**

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

13,50 / 17,50

### **Kohlrabi**

Erbse, Kohlrabi-Blätter, Senfkörner,  
Weiße-Mohncreme & Gurken-Sud (G,M,L)

18,00 / 21,00

### **Miesmuscheln Bio**

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

19,90 / 24,90

### **Filet vom glasierten Stör**

Gurke, süß saurer Radicchio, junger Ingwer,

Limettensauce (D,G,L)

29,50 / 34,00

### **Filet & Keule vom Zitronenhuhn**

Erdäpfel-Erbсен-Tascherl, Sandkarotte,

Pilz-Sud (A,C,G,L)

31,00

### **Wiener Schnitzel Bio, Österreich**

Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)

26,00 / 33,00

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  
6,70

### **Marillenknödel**

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

### **Sorbets**

(A,C,G,L)  
9,90

### **Der gerührte Eiskaffe**

Weißes & dunkles Mocca-Eis & Sesam-Hippe  
(L,G,N)  
13,00

### **Weißer & dunkler Schokolade**

Pistazien, Erdbeere, braune Butter & Sesam  
(A,C,G,H)  
13,50

## 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

### **Sommerhimu**

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

6,50 ..... 5cl Beerenauslese Wienerer,  
Wien

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

7,50 ..... 5cl Portwein unfiltriert LBV  
Romaneira  
2014

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
- 7,00 ..... Grüner Veltliner Hochterrassen  
Salomon, Kremstal  
2023
- 7,00 ..... Riesling Furth Terrassen DAC  
Petra Unger, Kremstal  
2023
- 7,50 ..... Weißburgunder Weißburgunder  
Ch. Mrozowski, Weinviertel  
2022
- 7,90 ..... Wiener Gemischter Satz DAC  
Nussberg Hajszan Neumann,  
Wien  
2023
- 8,70 ..... Roter Veltliner Ried Mordthal  
Preisinger-Reinberger, Wagram  
2022
- 8,80 ..... Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,  
Tement, Südsteiermark  
2024
- 9,90 ..... Grüner Veltliner Dürnsteiner  
Smaragd Domäne Wachau  
2023

## ROSÉ 0,125L

- 7,00 ..... Rosé Château Routas Provence  
AOP  
2024

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

## ROTWEIN 0,125L

- 6,50 ..... Zweigelt Kerschbaum  
Mittelburgenland  
2022
- 6,50 ..... Blaufränkisch klassik Gager,  
Mittelburgenland  
2022
- 6,70 ..... Pinot Noir klassik Landauer  
Gisberg, Thermenregion  
2022
- 9,90 ..... Blaufränkisch by Albert  
Gesellmann Domaine 1196  
Burgenland  
2017
- 9,90 ..... Chateau La Grande Clotte AC  
Lussac Saint-Emilion, Bourdeaux  
2022

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

6,00	.....	Wallnussansatz
6,70	.....	Gute Louise Birne
6,90	.....	Kriecherl
6,90	.....	Hauszwetschke
6,90	.....	Quitte

### Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50	.....	Marillenbrand
9,50	.....	Rote Williams
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 Gölles
8,50	.....	Alte Zwetschke Gölles
14,00	.....	Himbeere Gölles
14,00	.....	Voglbeere

### Michelehof, Hard Vorarlberg

8,00	.....	Subirer Birne
------	-------	---------------

### 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
24,00 .....	2cl Hennessy Cognac XO <b>Aus der Doppelmagnum</b>

## 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
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 € 4,70 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>Fleischerei Zotter, Transgourmet, Fleischerei Hürner</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Zotter</i>
WILDFLEISCH	<i>Fleischerei Hürner</i>
FISCH	<i>Eishken, Rungis Express, Gut Dornau,</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner, Dirndl am Feld</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**