

NACH VERFÜGBARKEIT

Gratinierte Schnecken Gugumuck, Wien
6 Stück „Café de Paris“ & Knoblauchbrot (A,G,L,M)
18,90

Rindsgulasch Bio Österreich & Gebäck (A,G,L)
23,00

WOCHENENDE

SAMSTAGS

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

SONNTAGS

Schweinsbraten Bio, Österreich
Schopf oder Karree; Kraut & Knödel 21,00

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

5,00	Granatapfelsaft-Spritz, Minzsirup, Soda & Limette
6,30	Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda
6,60	Verjus -Spritz, Tement 0,25l
8,20	Bitter-Spritz Wermutnoten & roten Trauben, Soda & Zitrone
8,50	Dolce-Spritz Bitter, Orangen & süßem Rhabarber & Tonic

KOMBUCHA 0,33

6,90	Ananas Ingwer BOOTCH
6,90	Hibiskus Limette BOOTCH

BIER ALKOHOLFREI 0,5L

6,10	Weißbier Unert
6,10	Luftikus Zwettler

SÄFTE 0,125L

2,30	Apfel Bio
2,40	Marille Bio
2,80	Traubensaft rot
6,60	Virgin Mary Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce, Stangensellerie

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
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

4,90 Weitra Bräu das Helle

5,00 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 – FISCH-MENÜ

Offiziersbarsch Wildfang

Blutorange, Kalbskopf & Sojabohnen (D,G,F)

2024 Gemischter Satz Nussberg FM Mayer

7,90

Weißer Karotte

fermentierter Chinakohl, Frischkäse & geklärte
Buttermilch (G,L)

2020 Weißburgunder trocken Drautz Able

6,30

Fischnockerl

Dill-Rahm-Fisolen (A,C,D,G,M)

oder

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

2022 Grüner Veltliner Alte Reben Wenzl

6,70

Rosa gebratene Entenbrust Frankreich

gepickeltes Rotkraut, Beluga Linsen &

Stängelkohl (G,L,M)

2018 Blaufränkisch reserve Ried Hochberg

Domaine 1196 by Albert Gesellmann

12,70

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)

5cl 2014 Portwein unfiltriert LBV Romaneira

7,50

MENÜ 4 GANG

84,- pro Person

MENÜ 5 GANG

90,- 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

Rüben Vielfalt

Frischkäse, Haselnüsse, Kürbiskern &
Vogerlsalat (A,C,G,L,M,H)
0,125l 2020 Weißburgunder trocken Drautz Able,
6,30

Karfiolcremesuppe

Erbsen & Curry-Karfiol (A,C,G)
0,125l 2024 Riesling Ried Zornberg Federspiel,
Piewald, Wachau
7,00

Weißer Karotte

fermentierter Chinakohl, Frischkäse &
Buttermilch (G,L)
0,125l 2023 Chardonnay Nussberg
Rotes Haus, Wien
12,50

Powidlentascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
5cl 2014 Portwein unfiltriert LBV Romaneira
7,50

MENÜ 4 GÄNGE
68,- pro Person

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

VORSPEISEN

Austern "PLÉIADE POGET" NR2

Vinaigrette & Zitrone

6,00 per Stück

Rüben Vielfalt

Frischkäse, Haselnüsse, Kürbiskern &

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

19,50

Offiziersbarsch Wildfang

Blutorange, Kalbskopf & Sojabohnen (D,G,F)

22,00

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,D,G)

12,00

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)
21,50 / 25,50

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

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln
Schnittlauch (A,C,G,L)
13,50 / 17,50

Weißer Karotte
fermentierter Chinakohl, Frischkäse &
Buttermilch (G,L)
15,00 / 19,00

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

Filet vom Heilbutt
Bunter Mangold, violette Kartoffel & grüner
Pfeffer-Beurre-blanc (A,C,D,G,L,M)
31,00 / 36,00

Rosa gebratene Entenbrust
gepickeltes Rotkraut, Beluga Linsen &
Stängelkohl (G,L,M)
34,50

Wiener Schnitzel Bio, Österreich
Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)
26,50 / 33,50

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

Weißer Schokolade

Blondie, Rhabarber & Sauerrahm (A,C,G)
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

RESTAURANTWOCHE WIEN

16.03. bis 22.03.2026

Wir nehmen an der Restaurantwoche Wien teil.
Wir freuen uns auf ihr kommen.

Bärlauchsuppe

Erdäpfelrösti & Edelfisch-Nockerl (A,C,G,L)

oder

Lachs In roter Rübe gebeizt

Krenmouse, Gartenkresse & Schnittlauch-Öl

(G,L,M,N,H)

oder

Beef Tatar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot

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

Knusprige Bärlauch-Teigtaschen

Mangold & Salzzitrone (G,L)

oder

Filet vom Zander

Kohlrabi & Brennessel-Spinat (D,G,L)

oder

Gegrilltes Kotelett vom Iberico

Mais Rips, Champignons, geräucherte

Chimichurri & Chorizo-Jus (G,L,M)

Weißer Schokolade & Rhabarber

Zitrone & Ingwer (A,C,G)

MENÜ

3 GANG

49,50 PRO PERSON

Gedeck

4,70 pro Person

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	Weißburgunder trocken Drautz Able 2020
6,70	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2024
6,90	Grüner Veltliner Alte Reben Wenzl 2022
7,00	Riesling Ried Zornberg Federspiel, Piewald, Wachau 2024
7,90	Gemischter Satz Nussberg Franz-Michael Mayer, Wien 2024
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2024
12,50	Chardonnay Nussberg Weingut Rotes Haus, Wien 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

ROSE 0,125L

7,00 Rosé Château Routas Provence
AOP
2024

ROTWEIN 0,125L

5,90 Zweigelt Kerschbaum
Mittelburgenland
2022

5,90 Blaufränkisch Klassik Gager,
Mittelburgenland
2023

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

12,70 Château Lilian Ladouys
Redmont (CS/ME) Saint-Estèphe
AOC Cru Bourgeois
2022

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

Gmoser, Weiz Steiermark

6,50		Walnussansatz
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
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

GRAPPA 2CL

7,50 Sarpa di Poli
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 Chardonay
Grappa Nonino Monovitigni

7,50 Elisi,
Grappa Berta

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 Bio, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
KALB	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio</i>
FISCH	<i>Böhmerwaldfisch, Österreich, Eishken, Rungis Express</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner, Adamah Biohof</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