

NACH VERFÜGBARKEIT

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

Weißer Spargel Bio Österreich
Heurige-Erdäpfel
Hollandaise (C,G,L,M) oder **Polonaise** (A,C,G)
21,50 / 26,50
Portion Beinschinken 5,50

Szegediner Krautfleisch
Erdäpfel (A,G,L,M) 22,00

SONNTAGS

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

18.05.2026 HERR ANDREAS.

Start der Menüserie 10 Jahre Pichlmaiers zum
Herkner. Gastwinzer: Weingut Salomon Undhof

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.

PRICKELNDES 0,1L

8,00 Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

8,00 Crémant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

10,90 Bellini
Weißer Pfirsich, Prosecco

PRICKELNDES 0,375L

49,90 Champagne Brut Grande
Reserve André Clouet

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

LIMONADEN

5,00 Sanbitter, San Pelligrino
0,1l

4,90 Almdudler Alpenkräuterlimonade
0,35l

4,90 Schartner Bombe Orange oder
Zitrone 0,25l

4,90 Coca-Cola original
0,33l

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

ALKOHOLFREI

- 5,90 Traubensaft vom Gelben
Muskateller 0,125l F.X. Pichler
Wachau
- 5,00 Granatapfelsaft-Spritz, Minzsirup,
Soda & Limette
- 6,50 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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

- 4,90 Soda Zitrone (Jugendgetränk)
- 6,00 Eistee
- 6,00 Salbei-Limetten-Limonade
- 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

ROMAN ARTNER – MENÜ

Oktopus-Spargel-Salat

eingelegter weißer Spargel, Avocado,
gerösteter Mais & Bergpfeffer (A,C,D,G,R)
0,125l 2024 Gemischter Satz Nussberg Franz-
Michael Mayer, Wien 7,90

Spinat-Bärlauch-Ricotta-Knödel

Mimolette, Salbei & Braune Butter (A,C,G,M)
zusätzlich mit Blutwurststreusel
0,125l 2024 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,
Tement, Südsteiermark 7,00

oder

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
0,125l 2024 Rosé Château Routas Provence
AOP 7,00

Filet vom Heilbutt Wildfang

Grüner Spargel, Mangold, Champignon,
Lardo-Beurre-blanc (A,C,D,G,L)
0,125l 2021 Weisser Burgunder Zuschmann-
Schöfmann, Weinviertel
11,90

oder

Gegrilltes Kotelett vom Iberico

Mais Rips, Erdäpfel, Champignons,
geräuchertes Chimichurri & Chorizo-Jus (G,L,M)
0,125l 2023 Chardonnay Nussberg Weingut
Rotes Haus, Wien 12,50

Powidltascherl

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

Geräucherte Schwarzwurzel

Belugalinsen, Rhabarber & Bergpfeffer (A,C,G)

0,125l 2025 Riesling Federspiel

Lahrnsteig, Wachau

7,90

Wurzelspinat-Velouté

Feta & Backerbsen (A,C,G,L)

0,125l 2024 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,

Tement, Südsteiermark

8,80

Hausgemachte Teigtaschen

Morcheln, Liebstöckel & Pilz-Sud (A,C,G)

0,125l 2021 Weisser Burgunder Zuschmann-

Schöfmann, Weinviertel

11,90

Powidltascherl

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

5cl 2014 Portwein unfiltriert LBV Romaneira

7,50

MENÜ 4 GÄNGE

72,- pro Person



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

VORSPEISEN

Geräucherte Schwarzwurzel

Belugalinsen, Rhabarber & Bergpfeffer (A,C,G)
19,50

Oktopus-Spargel-Salat

eingelegter weißer Spargel, Avocado,
gerösteter Mais & Bergpfeffer (A,C,D,G,R)
24,50

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

Wurzelspinat-Velouté

Feta & Backerbsen (A,C,G,L)
11,00

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

Hausgemachte Teigtaschen
Morcheln, Liebstöckel & Pilz-Sud (A,C,G)
36,00 / 42,00

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

Filet vom Heilbutt Wildfang
Grüner Spargel, Mangold, Champignon,
Lardo-Beurre-blanc (A,D,G,L)
31,00 / 36,00

Gegrilltes Kotelett vom Iberico
Mais Rips, Erdäpfel, Champignons,
geräuchertes Chimichurri & Chorizo-Jus (G,L,M)
33,00

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

Zartbitterschokolade

Amarena, Vanille & Safran (A,C,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
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

HERR ANDREAS 18.05.2026

PICHLMAIERS KLASSIKER

Oktopus-Spargel-Salat

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

Beef Tatar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot
(A,C,D,G,L,M)

Wiener Karfiol

Butterbrösel, gebackener Karfiol, Ei, Kapern &
Schnittlauch (A,C,G,O)

oder

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

Filet vom Heilbutt Wildfang

Grüner Spargel, Mangold, Champignon,
Lardo-Beurre-blanc (A,C,D,G,L)

oder

Gegrilltes Kotelett vom Iberico

Mais Rips, Erdäpfel, Champignons,
geräuchertes Chimichurri & Chorizo-Jus (G,L,M)

Powidltascherl

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

MENÜ 4 GANG

84,- pro Person

Feierliche Pensionierung von Herrn Andreas.

Ein Abschied nach neun Jahren.

Herr Andreas hat maßgeblich zum Erfolg des
Pichlmaiers zum Herkner beigetragen.

Besonders freuen wir uns auf das Weingut
Salomon Undhof. Familie Salomon begleitet das
Menü mit großartigen Weinen aus dem
Kremstal.

Reservieren Sie Ihren Tisch. Wir verbringen
einen schönen Abend mit Herrn Andreas und mit
der Familie Salomon

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
- 6,70 Grüner Veltliner Hochterrassen
Salomon, Kremstal
2024
- 7,60 Riesling Federspiel
Lahnsteig, Wachau
2025
- 7,90 Gemischter Satz Nussberg
Franz-Michael Mayer, Wien
2024
- 8,80 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,
Tement, Südsteiermark
2024
- 11,90 Weisser Burgunder Zuschmann-
Schöfmann, Weinviertel
2021
- 12,50 Chardonnay Nussberg Weingut
Rotes Haus, Wien
2023

ROSE 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

- 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
- 12,80 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
14,00	Voglbeere

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>Sonnberg Biofleisch, 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, Bio Spargelhof Malafa</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