

MÄRZ 2024

11.03. bis 16.03.2024

Bio-Giradirostbraten 200 g, Champignons,
Speck, Kapern & Braterdäpfeln 32,00

18.03. bis 23.03.2024

Altwiener Backfleisch vom Beinflisch
Semmelkren oder Erdäpfelsalat 22,00

25.03. bis Montag, den 01.04.2024

Bio-Tafelspitz, Cremespinat, Rösterdäpfeln,
Markscheibe, Apfelkren & Schnittlauchsauce
(A,C,G,L,M) 33,00

Ostern im Pichlmaiers zum Herkner

Karsamstag, Ostersonntag & Ostermontag
Von 12:00 bis 24:00 Uhr geöffnet

Sonntagsbraten

Bio-Schweinsbraten Schopf oder Karree
Kraut & Knödel 20,50

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 4,50 Euro zu
verrechnen.

PRICKELNDES 0,1L

- 7,40 Cremant AOC
Aguila Languedoc-Roussillon
- 7,40 Cremant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon
- 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
- 16,00 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
- 6,50 Campari Soda
- 9,90 Aquavit, Dill Anise,
Copenhagen Distillery

VERJUS

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

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

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

- 4,60 Soda Zitrone (Jugendgetränk)
0,5 l
- 6,00 Eistee
0,5 l
- 6,00 Salbei-Limetten-Limonade
0,5 l

LIMONADEN

- 4,60 Coca-Cola original
0,33l
- 4,60 Almdudler Alpenkräuterlimonade
0,35l
- 4,60 Schartner Bombe Orange
0,25l

MINERALWASSER 0,75

- 7,20 Römerquelle prickelnd
- 7,20 Römerquelle still

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

ROMAN ARTNER -MENÜ

In Himbeere leicht gebeizte Goldbrasse

Frittierter Reis & Salsa Verde (G,L,M)

Saure Erdäpfelsuppe

Lauch-Tascherl, Salzgurke & Champignon

(A,C,G,L,M)

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

Gerollter Kräuter-Lammrücken

Ofen-Spitzpaprika, Bärlauch, Oliven & Mais

(G,L,M)

Rhabarber & Schokolade

French sablé & Ingwer

MENÜ 4 GANG ohne Muscheln

69,00 PRO PERSON

MENÜ 5 GANG

79,00 PRO PERSON

ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

Geschmorter Sellerie

Frischkäse, Stangensellerie & Salzzitrone

(G,L,N,O)

Saure Erdäpfelsuppe

Lauch-Tascherl, Salzgurke & Champignon

(A,C,G,L,M)

Gebrannter Fenchel

Orangen-Püree & Majoran-Vinaigrette

(A,C,G,L,M)

Rhabarber & Schokolade

French sablé & Ingwer

MENÜ 4 GANG 62,00 PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

VORSPEISEN

Geschmorter Bio-Sellerie

Frischkäse, Stangensellerie & Salzzitrone (A,G,L)
19,00

In Himbeere leicht gebeizte Goldbrasse

Frittierter Reis & Salsa Verde (G,L,M)
20,50

Bio Beef Tartar

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

Prosciutto d'Oswaldo, Friaul

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

Saure Erdäpfelsuppe

Lauch-Tascherl, Salzgurke & Champignon
(A,C,G,L,M)
9,80

INNEREIEN

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)
22,00 / 26,00

Kalbsbeuscherl

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)
18,00 / 26,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

HAUPTSPEISEN

Krautfleckerln

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

13,50 / 17,50

Gebrannter Fenchel

Orangen-Püree & Majoran-Vinaigrette

(A,C,G,L,M)

14,00 / 18,00

Teigtaschen & Vepeln

Böhmische Morcheln, Pilz-Sud & Jungzwiebel

(A,C,G)

20,50 / 24,50

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

19,50 / 24,50

Weißer Heilbutt

Wurzelspinat, Lardo-Erdäpfeln &

Purple Curry-Beurre blanc (D,G,L,M)

28,50 / 33,00

Gerollter Kräuter-Lammrücken

Ofen-Spitzpaprika, Bärlauch, Oliven & Mais

(G,L,M)

32,00

Wiener Schnitzel

mit Erdäpfelsalat

22,50 / 29,50

mit Petersilienerdäpfel & Gemischter Salat (A,C,G)

25,50 / 32,50

DESSERTS

Sorbets

(A,C,G,L)

9,00

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

13,00

Mandel-Haselnuss-Kuchen

Himbeere & Salzkaramell

(A,C,G,H)

13,00

Rhabarber & Schokolade

French sable & Ingwer (A,C,G)

13,00

4,50 2cl Vogelbeer Bitter Gölles

7,50 5cl Portwein unfiltriert LBV

Romaneira

2014

Käse

Dolly

Schaf-Rohmilch, Käserei Jumi, Schweiz

Vacherin Mont-d'Or

Kuh, Schweiz

Abe Rot

Kuh-Rohmilch, Rotschmiere, Käserei Jumi,
Schweiz

Schlossberger alt

Kuh-Rohmilch, Käserei Jumi, Schweiz

Pixel

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel Käserei Jumi,
Schweiz

Käseauswahl 5 Sorten 18,00 (G,H)

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

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

OSTERN
IM
PICHLMAIERS ZUM HERKNER

25.03. bis Montag, den 01.04.2024

Bio-Tafelspitz

Cremespinat, Rösterdäpfeln, Markscheibe,
Apfelkren, Schnittlauchsauce (A,C,G,L,M)
33,00

Gründonnerstag

Cremespinat

Rösterdäpfeln & Spiegelei (A,C,G)
13,00

Karfreitag

Kabeljau gebacken

Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,L,M)
22,00

Karsamstag, Ostersonntag &
Ostermontag

Kitz gebacken

Erdäpfel-Mayonnaise-Salat & Bärlauch (A,C,G,L,M)
31,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

WEISSWEIN 0,125L

- 5,50 Gelber Muskateller Wenzl,
Weinviertel
2022
- 5,70 Grüner Veltliner Terrassen
Jurtschitsch, Kamptal
2022
- 6,90 Riesling Furth Terrassen DAC
Petra Unger, Kremstal
2022
- 6,90 Sauvignon Blanc Primus,
Südsteiermark
2022
- 6,90 Neuburger Ouverture Piriwe
Thermenregion
2023
- 7,00 Roter Veltliner Stefan Bauer,
Wagram
2022
- 7,00 Chardonnay Reserve Gebrüder
Nittnaus, Neusiedler See
2022
- 8,50 Weisser Burgunder vom gelben
Löss Ehmoser, Wagram
2022

ROSE 0,125L

- 6,90 Rosé Château Routas Provence
AOP
2023

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

ROTWEIN 0,125L

- 6,00 Zweigelt Terroir & Vollendung
Kerschbaum Mittelburgenland
2020
- 6,00 Blaufränkisch klassik Gager
Mittelburgenland
2020
- 6,90 Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY)
Wellanschitz, Neusiedlersee
2020
- 8,50 Pinot Noir vom Schloss kalt serviert
Hardegg, Weinviertel, Slowenien
2021
- 10,90 Gotinsprun (BF, ME, SY) Glatzer,
Carnuntum
2020
- 10,90 Barbera SullaStella Hilberg
Pasquero, Piemont
2018

Bei uns erhältlich. Das Kochbuch

DIE KOCHNOTIZEN DES KLEINEN KRAMPUS

Wir freuen uns dabei sein zu dürfen
In diesem einzigartigen Kochbuch konnte der Kleine
Krampus an die 100 Hauben vereinigen. Und das

Beste daran: Der Reinerlös geht ohne Umwege
komplett an Hilfsprojekte für Kinder, wie z.B. den
Schulstart Sorgenfrei, der Kinder aus
einkommensschwachen Familien mit allem, was man
für einen großartigen Start in die Schule braucht,
ausstattet.

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

BRÄNDE 2CL

6,00	Wallnussansatz Gmoser
8,00	Haselnuss Guglhof
9,00	Haselnuss Parzmair
6,70	Hirschbirne Gmoser
7,50	Williams Christ Steiner
8,00	Williams, Guglhof
9,50	Rote Williams Reisetbauer
6,90	Kriecherl Gmoser
7,50	Alter Apfel Gölles
10,00	Grafensteier Apel Hämmerle
6,90	Quitte Gmoser
11,00	Quittenbrand Reisetbauer
6,90	Hauszwetschke Gmoser
8,50	Alte Zwetschke Gölles
9,50	Marillenbrand Reisetbauer
10,00	Himbeere Gölles
10,00	Holunder Herzog
13,00	Holunder Hämmerle
12,00	Ingwer Reisetbauer
11,00	Voglbeere Gölles
13,00	Voglbeere Hans Krenn
13,00	Enzian Hämmerle
22,00	Traubenkirsch Herzstück Hämmerle
39,00	Elsbeer Brand Reisetbauer

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

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

17,00 2014 Tres soli Tre
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