

ÖFFNUNGSZEITEN DEZEMBER 2023

08.12. geöffnet

25.12. geöffnet

26.12. geöffnet

01.01.2024 geschlossen

31.12.23 ab 18:00 Uhr Silvestermenü
Menü anbei

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 4,50 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

PRICKELNDES 0,1L

7,20 Cremant AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

7,20 Cremant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

10,50 Bellini
Weißer Pfirsich, Crémant

11,50..... Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant

HERRLICHES

6,90 Churchill, Bier & Campari

10,50 Bloody Mary, Stangensellerie

11,00..... Negroni

LOBSTERS TONIC WATER

10,00 Vermouth - Tonic, Burschik &
Lobsters Tonic Water

12,00 Gin - Tonic, Citadelle & Lobsters
Tonic Water

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

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

BIO - SÄFTE 0,125L

3,50 Isabella Traubensaft, Krainz

3,50 Gelber Muskateller, Krainz

5,60 Schilcher Traubensaft
Gross & Gross

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

5,50 Tonic Water Lobsters
0,2l

MINERALWASSER 0,75

7,20 Römerquelle prickelnd

7,20 Römerquelle still

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

ROMAN ARTNER – GANSL-MENÜ

Gansleberparfait

Butter-Brioche, Holunderbeeren & Haselnuss
(A,C,G,L,H,M)

Gansleinmachsuppe

gezupfte Gans & Gänselein-Knödel (A,C,G,L,M)

Miesmuscheln

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

Martinigansl

Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &
Maroni (A,C,G,L,M)

Maroni-Birnen Tascherl

Nussbutter brösel (A,C,G)

MENÜ 4 GANG 68,00 PRO PERSON

MENÜ 5 GANG 82,00 PRO PERSON

ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

Geschmorte Rüben Vielfalt

Frischkäse, Haselnuss, Vogerlsalat & Kernöl-
Mayonnaise (A,C,G,L,M,N)

Suppe vom Hokkaidokürbis

& Shitake (A,G,L,M)

Gerösteter Karfiol

Polonaise, roh marinierter Karfiol, Kapern &
Kräuteremulsion (A,C,G,L,M)

Maroni-Birnen Tascherl

Nussbutter brösel (A,C,G)

MENÜ 4 GANG 56,00 PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

VORSPEISEN

Geschmorte Rüben Vielfalt

Frischkäse, Haselnuss, Vogerlsalat & Kernöl-
Mayonnaise (A,C,G,L,M,N)

18,00

Marinierter weißer Waller

Buttermilch, grüner Pfeffer, Buchenpilz &
Grapefruit (G,D,L,M)

19,00

Gansleberparfait

Butter-Brioche, Holunderbeeren & Haselnuss
(A,C,G,L,H,M)

18,50

Beef Tartar

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

19,00 / 22,00

Prosciutto di Cormons

D'OSVALDO Friaul, Oliven & Kapern

15,00

SUPPEN

Rindsuppe

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

8,50

Gansleinmachsuppe

gezapfte Gans & Gänselein-Knödel (A,C,G,L,M)

9,20

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

INNEREIEN

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)
21,80 / 25,80

Kalbsbeuscherl

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

Zunge & Bries

marinierte Kalbszunge, Kalbsbries, Artischocke,
Kren & Perlzwiebel (A,C,G,L,M)
19,00 / 24,00

HAUPTSPEISEN

Krautfleckerln

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

Gerösteter Karfiol

Butter, Brösel, Ei, roh mariniertes Karfiol, Kapern
& Kräuteremulsion (A,C,G,L,M)
13,50 / 17,50

Eiernockerln vom Brett & weißer Trüffel

Vorspeise mit 1 Gramm € 24,00 (A,C,G)
Hauptgang 2 Gramm € 36,00
Aufpreis pro Gramm € 9,60

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
19,00 / 24,00

Filet vom Zander

Kürbis, Fenchelsalat & Selch-Sud
(D,G,L)
25,00 / 29,00

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel & Gemischter Salat (A,C,G)
22,50 / 29,50

Martinigansl

Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &
Maroni (A,C,G,L,M)
36,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

DESSERTS

Sorbets

(A,C,G,L)

9,00

Dunkles-Schokoladen-Mousse

Mandarinen, Cranberry & Salz-Karamell (A,C,G)

12,50

Maroni-Birnen Tascherl

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

12,50

6,00 5cl Sauvignon Auslese Wahre
Werte Weixelbaum, Kamptal
2022

Käse

Dolly

Schaf-Rohmilch, Käserei Jumi, Schweiz

Camembert de Normandie AOP

Kuh, Normandie

Abe Rot

Kuh-Rohmilch, Rotschmiere, Käserei Jumi,
Schweiz

Schlossberger alt

Kuh-Rohmilch, Käserei Jumi, Schweiz

Sommerhimu

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

SILVESTERMENÜ

31.12.23 ab 18:00 Uhr

Roh marinierter Fjord-Lachs

Koriander-Emulsion, Tamarillo & Gemüsesalat
(A,C,D,G,L,M)

Krustentier-Bisque

Jakobsmuschel im Kataifi-Teig, Stangensellerie
& Chili (A,C,D,G,L,M)

Gebratene Entenleber

Nashi-Birne, Steckrübe & Verjus-Beurre-Blanc
(G,L,M)

Kalbsrücken

Ofen-Feta-Brokkoli, Erdäpfel-Trüffelschnitte &
confierte Karotte (A,C,G,L,M,N)

Schokoladentarte

Mango, gebrannte Mandeln & Sesam (A,C,G,N)

MENÜ 5 GÄNGE 110,- PRO PERSON

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

WEISSWEIN 0,125L

5,00	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2022
5,60	Grüner Veltliner Terrassen Jurtschitsch, Kamptal 2022
6,50	O.T. (PB/CH) Fink & Kotzian, Weinviertel 2021
6,80	Riesling Furth Terrassen DAC Petra Unger, Kremstal 2022
6,80	Sauvignon Blanc Primus, Südsteiermark 2022
7,90	Gemischter Satz Dac Reisenberg Peter Uhler, Wien 2022
7,90	Weissburgunder Wahre Werte Weixelbaum, Kamptal 2022
8,90	Chardonnay Reserve Egermann, Neusiedler See 2022

ROSE 0,125L

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

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

ROTWEIN 0,125L

5,90	Zweigelt Gager, Mittelburgenland 2019
6,60	Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY) Wellanschitz, Neusiedlersee 2020
7,20	Blaufränkisch Umathum Neusiedlersee 2019
7,50	Pinot Noir Jeruzo Krainz Weigl, 2017
8,80	Barbera D´Asti, Gradale Villa Terlina, Piemont 2017
10,80	Redmont, (ZW/BF/ME) Gerhard Markowitsch, Carnuntum 2016

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

BRÄNDE 2CL

6,00	Wallnussansatz Gmoser
9,00	Gebrannte Haselnuss Parzmair
6,70	Hirschbirne Gmoser
9,50	Rote Williams Reisetbauer
6,90	Kriecherl Gmoser
7,50	Alter Apfel Gölles
7,50	Schoko-Orange Likör Parzmair
10,50	Quittenbrand Reisetbauer
6,90	Hauszwetschke Gmoser
8,50	Alte Zwetschke Gölles
9,50	Marillenbrand Reisetbauer
10,00	Himbeere Gölles
10,00	Holunder Hämmerle
10,00	Holunder Herzog
12,00	Johannisbeere Hans Krenn
12,00	Ingwer Reisetbauer
11,00	Voglbeere Gölles
13,00	Voglbeere Hans Krenn
13,00	Enzian Hämmerle
35,00	Elsbeere Reisetbauer

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,60 pro Person

WEINBRAND 2CL

9,80 Weinbrand XO 20 Jahre Graf
Hardegg

GRAPPA, WHISKEY & RUM

GRAPPA 2CL

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