

EMPFEHLUNGEN

25.09.25 bis 29.09.25

Gegrilltes Kotelett vom Iberico

Mais Rips, Champignons, geräuchertes

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

32,00

Marchfelder Artischocke

Als Vorspeise / Zwischengericht wahlweise mit

Sardellencreme, Kalbskopf & Minze (C,D,G,L,)

oder

Salzzitrone, Aioli & Schnittlauch-Öl (C,G,L,)

24,00

NACH VERFÜGBARKEIT

Gebratene Steinpilze

Lardo & Blattsalat

23,00 / 28,00

GANSL

Vom 23.10.25 bis 30.11.25

Wir freuen uns Gansl aus Österreich anbieten zu dürfen

KINDERZIMMER

Unser Kinderzimmer befindet sich im ersten

Stock. Malstifte sind im Kinderzimmer nicht

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 Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf

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.

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

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf

4,70Frischer Karottensaft-Saft
0,125l

STURM 0,125L

3,50Schilcher-Sturm, Bio
Klug, Weststeiermark

PRICKELNDES 0,1L

6,50Kir Breton
Cidre Brut & Cassis

8,00Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

8,00Crémant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

10,90Bellini
Weißer Pfirsich, Prosecco

HERRLICHES

10,50Campari Spritz, Campari,
Prosecco, Soda

13,00Bloody Mary

13,00Negroni

13,40Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant

TRADITION

6,00Cynar 5 cl

6,50Burschik pur 5 cl
Vermouth mitten aus Wien

6,50Sherry Manzanilla Lustau 5 cl

6,70Campari Soda

LEITUNGSWASSER 1L

1,50Leitungswasser 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

APERITIF ALKOHOLFREI

6,30	Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda
6,60	Verjus-Spritz, Tement 0,25l Erfrischungsgetränk junger Trauben
6,60	Virgin Mary Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce, Stangensellerie
8,20	Bitter-Spritz Wermutnoten & roten Trauben, Soda & Zitrone
8,50	Dolce-Spritz Bitter, Orangen & süßem Rhabarber, Tonic & Orange

SÄFTE 0,125L

2,30	Bio Apfel
2,40	Bio Marille
2,80	Traubensaft rot, Josef Dockner

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

5,20	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
4,90	Coca-Cola original 0,33l
4,90	Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,90	Schartner Bombe Orange 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 - WILDMENÜ

Terrine vom Fasan

Wirsing, Wurzelspeck, Pistazie & fermentierter
Knoblauch (A,C,G,H,L)

23,00

Wild Dashi

Gedämpfte Teigtasche, Pilze & Estragon
(A,C,D,G,H,L)

17,00

Stunden Ei Bio, Österreich

Eierschwammerl, Nussbutter-Hollandaise,
getrockneter Sellerie (A,C,G,L)

Rosa gebratene Hirschkrone

geschmortes Rotes Spitzkraut, wilde
Preiselbeeren, Kräuter & confierte Erdäpfel
(G,L,M)

Schokolade-Birnen-Tarte

Rote Williams, Walnuss & Salzkaramell (A,C,G,H)

MENÜ 4 GANG ohne Dashi

81,- PRO PERSON

MENÜ 5 GANG

92,00 PRO PERSON

ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

Gurke & Kohlrabi

Sesam, Sojabohnen, Chilisauce,
Gazpacho-Sud (G,L,N,F)

Schweizer Rollgerstensuppe

Wurzelgemüse & Schnittlauch (A,G,L,M)

Geröstete Eierschwammerl

Pastablätter, confierter Dotter, Belper Knolle &
Rucola (A,C,G,L)

Schokolade-Birnen-Tarte

Rote Williams, Walnuss & Salzkaramell (A,C,G,H)

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

Gurke & Kohlrabi

Sesam, Sojabohnen, Chilisauce,
Gazpacho-Sud (G,L,N,F)
17,50

Geflämmt Zander

von Böhmerwaldfisch Bio, Österreich
Kürbis, Daikon-Rettich & Selch Sud (A,C,D,G,L)
23,00

Beef Tartar Bio, Österreich

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

Schweizer Rollgerstensuppe

Wurzelgemüse & Schnittlauch (A,G,L,M)
10,90



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)

21,00 / 25,00

Jungstier-Leber Bio, Österreich

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

24,50 / 28,50

Calamari & Kalbskopf

Romanasalat, Quinoa & Nashi-Birne (A,C,G,L,R)

20,00 / 28,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

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

13,50 / 17,50

Geröstete Eierschwammerl

Pastablätter, confierter Dotter, Belper Knolle &

Rucola (A,C,G,L)

24,00 / 28,00

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

20,00 / 25,00

Filet vom Heilbutt

Wasserspinaat, Erbse, Erdäpfel-Knusper &

Spitzpaprika (G,L)

31,00 / 36,00

Rosa gebratene Hirschkrone

geschmortes Rotes Spitzkraut, wilde

Preiselbeeren, Kräuter & confierte Erdäpfel

(G,L,M)

39,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G;L,M)

26,50 / 33,50

26,002cl 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

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis(C,G)
6,70

Sorbets

9,90

Der gerührte Eiskaffe

Weißes & dunkles Mocca-Eis & Sesam-Hippe
(A,C,G,N)
8,50 / 13,00

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
14,00

Schokolade-Birnen-Tarte

Rote Williams, Walnuss & Salzkaramell (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

Sommerhimu

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

8,205cl Beerenauslese Cuvee
Kracher, Neusiedlersee

7,505cl Weißer Portwein 10 Jahre im
Eichenfass gereift, Messias

7,505cl 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
6,70	Weißburgunder trocken Drautz Able 2020
6,70	Riesling Terrassen Markus Huber, Traisental 2024
7,00	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2024
8,50	Kosmopolit Gemischter Satz Jutta Ambrositsch, Wien 2024
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2024
12,70	Chardonnay Ried Obegg Walter Polz, Südsteiermark 2022

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	Blaifränkisch Classic Iglar Mittelburgenland 2021
6,70	Pinot Noir klassik Landauer Gisperm, Thermenregion 2022
7,20	Scorpio (ME/BF/CS) Heribert Bayer, Mittelburgenland 2017
9,90	Blaifränkisch by Albert Gesellmann Domaine 1196 Burgenland 2017
9,90	Chateau La Grande Clotte AC Lussac Saint-Emilion, Bourdeaux 2022
19,00	Maremma Rosso Sangiolo Valdonica, Toskana 2021

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	Walnussansatz
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
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

UNSERE LIEFERANT:INNEN

9,80Weinbrand XO 20 Jahre Graf
Hardegg

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:

GRAPPA 2CL

7,50Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

7,50Chardonay
Grappa Nonino Monovitigni

7,50Elisi,
Grappa Berta

8,00Grappa die Luce
Distillata Da Jacopo Poli

17,50Tres soli Tre
2015 Grappa Berta

TEQUILA 4CL

20,00Padre Azul Tequila Reposado,
Mexiko

WHISKEY 4CL

8,00Famous Grouse Single Malt
Whisky, Schottland

9,80Monkey Shoulder Malt,
Schottland

15,00Glenmorangie 10 Jahre The
Original Single Malt Whiskys

18,00Ardbeg 10y YO Islay Single Malt
Whisky

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

20,00Ron Zacapa Centenario 23 Rum

KÄSE *Jumi, Schweiz*