

NACH VERFÜGBARKEIT

Eiernockerln & Weißer Trüffel

Vorspeise 1g 19,00 / Hauptspeise 2g 36,00

(A,C,G)

Jedes weitere Gramm 9,00

Beef Tatar & Weißer Trüffel

Mit Eierspeise & weißer Trüffel (A,C,D,G,L,M)

1g 34,00 / 2g 43,00

Jedes weitere Gramm 9,00

DIENSTAG, DEN 11.11.2025

Weingut Philipp Grassl begleitet das Ganslmenü

Wir freuen uns Herrn Grassl begrüßen zu dürfen

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



Geprüfte Qualität. Mindestens 30 % der Lebensmittel (gemessen am Einkaufswert) werden im Pichlmaiers zum Herkner in Bio-Qualität eingesetzt.

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

HERRLICHES

10,50 Campari Spritz, Campari,
Prosecco, Soda

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

4,80 Weitra Bräu das Helle

4,90 Zwettler Zwickl

LEITUNGSWASSER 1L

1,50 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

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 – GANSL-MENÜ

Gänseleberparfait

Eingelegte Quitte, Schwarze-Chili-Nuss,
Butterbrioche (A,C,G,L,H,M,O)

Gansleinmachsuppe

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

Martinigansl, Österreich

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

Powidltascherl

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

MENÜ 4 GANG
82,- PRO PERSON

ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

Pilzpastete im Spinatmantel

Baumkuchen, Kaktusfeige, Kiwibeere & Portwein
(A,C,G,H,L,M)

Saure Erdäpfel-Pilz-Suppe

Schwarzer Trüffel (A,G,L)

Knusprige Erdäpfel-Rotkraut-Tascherl

Rotes Spitzkraut, Mandarine, Majoran-Sud,
Maroni & Bratapfel (A,C,G,L,N,F)

Powidltascherl

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

MENÜ 4 GÄNGE
67,- pro Person

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

VORSPEISEN

Pilzpastete im Spinatmantel

Baumkuchen, Kaktusfeige, Kiwibeere & Portwein

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

19,00

Gebeizter Saibling

Kürbis Süß-Sauer, schwarzer Rettich,
Senfkörner, Rogen-Mayonnaise & geklärte

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

23,00

Gänseleberparfait

Eingelegte Quitte, Schwarze-Chili-Nuss,

Butterbrioche (A,C,G,L,H,M,O)

21,50

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

Saure Erdäpfel-Pilz-Suppe

Schwarzer Trüffel (A,G,L)

11,50

Rindsuppe Bio, Österreich

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

9,50

Gansleinmachsuppe

gezapfte Gans, Gänseklein-Knödel & Majoran

(A,C,G,L,M)

10,90

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

Gepökelte Kalbszunge

Lauwarm serviert, 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

Knusprige Erdäpfel-Rotkraut-Tascherl

Rotes Spitzkraut, Mandarine, Majoran-Sud,

Maroni & Bratapfel (A,C,G,L,N,F)

18,00 / 24,00

Miesmuscheln Bio

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

20,00 / 25,00

Bouillabaisse

von Süß & Salzwasserfischen, Sauce Rouille,

Knoblauch-Brot & Würzelgemüse (A,C,D,G,L,M,R)

28,50 / 34,00

Martinigansl, Österreich

Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &

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

42,00

Gespickte Spanferkelkrone

Blutwurst & Lardo

Wirsing, Herbsttrompeten & Sud mit grünem

Pfeffer, braunen Champignons, Sellerie &

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

32,00

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

Trüffel-Ricotta-Palatschinke

2g schwarzer Trüffel (A,C,G)

16,00

Powidltascherl

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

14,00

Weißer Schokolade-Maroni-Cheesecake

Salzkaramell, Bitterorange & Toffee (A,C,G,F,H, 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)

8,20 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

WEISSWEIN 0,125L

5,50	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2024
6,30	Riesling Terrassen Markus Huber, Traisental 2024
6,30	Weißburgunder trocken Drautz Able 2020
6,70	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2024
7,20	Kalk & Schiefer Weiss Leithaberg, Anita & Hans Nittnaus 2024
8,60	Kosmopolit Gemischter Satz Jutta Ambrositsch, Wien 2024
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2024
13,90	Mâcon Aux scellés Marcel Couturier 2023

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 Glatzer, Carnuntum 2022
6,50	Blaifränkisch Classic Iglar Mittelburgenland 2021
7,90	Grande Cuvee (ZW/Ráthay) Keringer, Neusiedlersee 2021
9,50	Chateau La Grande Clotte AC Lussac Saint-Emilion, Bourdeaux 2022
10,50	St. Laurent VIERA Piriwe, Thermenregion 2018
14,90	Maremma Rosso Sangiolo Valdonica, Toskana 2021
15,00	Vial Fleurie (Gamay) Domaine Lafarge 2023

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

Michelelehof, 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

9,80 Weinbrand XO 20 Jahre Graf
Hardegg

GRAPPA 2CL

7,50 Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

7,50 Chardonay
Grappa Nonino Monovitigni

7,50 Elisi,
Grappa Berta

8,00 Grappa die Luce
Distillata Da Jacopo Poli

17,50 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, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio</i>
GANS	<i>Biohof Weber Waldviertel & Vonatur Weidegans Waldviertel, Transgourmet</i>
FISCH	<i>Böhmerwaldfisch Bio, Österreich, Eishken, Rungis Express</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner</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