

STURM 0,25L

6,50 Bio-Schilcher-Sturm
Klug, Weststeiermark

PRICKELNDES 0,1L

7,50 Cremant de Loire
Bouvet, Loire

9,00 Brut Rosé
Polz, Südsteiermark

8,50 Campari Spritz
Prosecco, Campari, Soda

TRADITION

5,50 Cynar 5 cl

6,00 Burschik pur (Vermouth mitten
aus Wien)

6,00 Sherry Manzanilla Lustau 5 cl

HERRLICHES

10,50 PORTonic
(weiße Port, Minze & Fever-
Tree Mediterranean Tonic)

10,50 Bloody Mary, Stangensellerie

11,00..... Negroni

12,00 Gin-Basilikum

LIMONADEN

5,80 Hausgemachter Eistee
0,5 l

5,80 Hausgemachte Salbei-Limetten
Limonade 0,5 l
0,5 l

WOCHENEMPFEHLUNG

(nach Verfügbarkeit)

Gebratene Steinpilze, Petersilienerdäpfeln

19,00 / 24,00

HÖHEPUNKTE 2022

26.09.2022 Unser Pilz-Menü

17.10.2022 Unser Wild-Menü

11.11.2022 Unser Gansl-Menü

05.12.2022 Unser Trüffel-Menü

GANSL-GERICHTE

26.10.2022 Start der Gansl-Gerichte

Geburtstags & Weihnachtsfeiern

Besichtigen sie unsere Räumlichkeiten im ersten Stock. Wir beraten sie gerne.

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 4,00 Euro zu verrechnen.

MENÜ-ROMAN ARTNER

Geschmortes Ofen-Spitzkraut

Limetten, Amaranth & Selch-Sud (A,G,L,M)

Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

Lardo & Majoran (G,L,M)

Rosa gebratener Hirschrücken

Polenta, Sellerie, Kohlsprossen, eingelegte
Mispel & Preiselbeer-Jus

Zwetschkenknödel

Butterbrösel & Marzipan

58,00

VORSPEISEN

Geschmortes Ofen-Spitzkraut

Limetten & Amaranth mit (A,G,L,M)

Selch-Sud oder **vegetarisch** mit Kümmel-Sud

16,50

Marinierter Saibling

Grüne Bohnen, Topinambur & Buchenpilze
(D,L,M,N)

18,50

Beef Tartar

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

18,00 / 21,00

SUPPEN

Rindsuppe

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

7,60

Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

Lardo & Majoran (G,L,M)

12,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

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

13,00 / 15,00

Der Wiener-Karfiol

Butterbrösel, gebacken, Creme, Ei & Kapern

(A,C,G,O)

12,50 / 16,50

Filet vom Zander

Kräuterkruste, Muscheln, Fenchel, gelbe

Zucchini & Paradeiser-Sud

(A,C,D,G,L)

24,70 / 28,70

Rosa gebratener Hirschrücken

Polenta, Sellerie, Kohlsprossen, eingelegte

Mispel & Preiselbeer-Jus (A,C,G,L,M)

31,00

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln & Gurkenrahm-Erdäpfel-

Salat (A,C,G)

19,50 / 28,50

INNEREIEN

Sautiertes Kalbsbries

Schweinsohren, Eierschwammerl, Erbse &

Perlzwiebel (A,C,G,L,M,O)

18,50 / 22,50

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

21,50 / 25,50

Kalbsbeuscherl

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

18,00 / 22,00

DESSERTS

Unser Zwetschkenknödel

Mohn-Butter-Brösel & Marzipan (A,C,G,H)
7,50

Sorbets

3 Kugeln nach Tagesangebot (A,C,G,L)
9,00

Der gerührte Eiskaffe

Mocca-Eis & Sesam-Hippe (L,G,N)
11,50

Himbeere & Pistazie

Buttermilch & Zitronenverbene
(A,C,G,H)
12,50

Käserei Jumi / Schweiz

Schlossberger alt, Creme Chevre, Schneeflöckli,
Abe rot & Blau's hirni (G,H)
17,00

Unsere Schnäpse finden sie auf der letzten
Seite. Wir beraten sie gerne

HÖHEPUNKTE 2022 

PILZ-MENÜ NUR AM **26.09.2022**

Eingelegte Kaiserlinge

Petersilienwurzel, Estragon & Pumpernickel
2021 Sämling, Pfeifer, St. Anna am Aigen, Vulkanland

Erdäpfel-Steinpilz- Suppe

Lardo & Lauch
2021 Chardonnay Selection, Gebrüder Nittnaus, Gols
Neusiedlersee

Eierschwammerlgulasch

Semmeltopfenknödel
oder

Entenbrust

Steinpilze, Rollgerste & Erbsen
2015 Coto de Imaz Rioja Gran Reserva, Oyon-Logrono

Zwetschkenknödel

Mohn & Marzipan
Pocas Colheita Port 20°, Quinta das Quartas
Duro, 2010

Menü 56,00 pro Person
Weinbegleitung 27,00 pro Person

WILDMENÜ NUR AM **17.10.2022**

Wildschwein Tatar

fermentierter Knoblauch, Jalapeno & Liebstöckel

Wildconsomme

Steinpilz - Teigtaschen & Wurzelgemüse

Zweierlei vom Hirsch

Pastinake, Kohlsprossen, Wurzelspeck &
Portwein - Schalotte

Pochierte Birne

Ganache, Honig - Krokant & Tonkabohne

Menü 62,00

WEISSWEIN 0,125L

- 5,50 Grüner Veltliner Terrassen
Jurtschitsch, Kamptal
2021
- 5,50 Riesling Federspiel Terrassen
Domaine Wachau, Wachau
2021
- 5,80 Gelber Muskateller Stiftsweingut
Herzogenburg, Weinviertel
2021
- 6,50 Sauvignon Blanc Domaines
Kilger Winemaker Walter Polz
2021
- 6,90 Welschriesling unfiltriert Hanna
Glatzer, Carnuntum
2021
- 7,00 Le Caillou Cotes du Rhone blanc,
Rhone
2020
- 7,00 Grüner Veltliner Ried Pfaffenberg
Tegernseerhof, Wachau
2019
- 7,90 Wiener Gemischter Satz Ried
Nussberg, Franz Michael Mayr,
Wien
2021

WEISSWEIN 5CL

- 5,90 Traminer Nussberg Rotes Haus,
Wien
2021

ROSÉ 0,125L

6,40 Nador Falu Rosé
2021

ROTWEIN 0,125L

5,50 Zweigelt DAC Egermann,
Neusiedlersee
2018

6,60 Cuveé Hotta (ZW, ME, CS, SY)
Keringer, Neusiedlersee
2020

7,80 Blaufränkisch Kalk & Schiefer
Leithaberg DAC Nittnaus,
Neusiedlersee
2018

8,80 Château Plaisance Bordeaux-
Supérieur (CS, CF, ME)
2016

8,90 Beaujolais-Villages Domaine
Moriers, Beaujolais
2020

9,50 Tenuta Frescobaldi Castiglioni,
Toskana (CS, SG, ME)
2018

BRÄNDE 2CL

6,00 Wallnussansatz Gmoser

9,00 Gebrannte Haselnuss
Parzmair

6,70 Hirschbirne Gmoser

7,50 Birne Williams Christ Steiner

9,50 Rote Williams Reisetbauer

6,90 Kriecherl Gmoser

8,50 Kriecherl Hans Krenn

7,50 Alter Apfel Gölles

7,50 Schoko-Orange Likör
Parzmair

7,90 Quitte Steiner

10,50 Quittenbrand Reisetbauer

8,50 Alte Zwetschke Gölles

9,50 Marillenbrand Reisetbauer

10,00 Himbeere Gölles

10,00 Holunder Herzog

12,00 Johannisbeere

12,00 Schlehe Hans Krenn

11,00..... Voglbeere Gölles

13,00 Voglbeere Hans Krenn

35,00 Elsbeere Reisetbauer

7,50 Muskateller Trester Steiner

7,50 Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

13,00 2012 Tres soli Tre
Grappa Berta