

WOCHENEMPFEHLUNGEN SEPTEMBER 23

11.09. bis 16.09.23

Kalbsbutterschnitzel, Schwammerlreis

(A,C,G,L,M)

24,50

18.09. bis 23.09.23

Tafelspitz

Markscheibe, Cremespinat, Rösterdäpfeln,

Apfelkren & Schnittlauchsauce (A,C,G,L)

29,50

Donnerstag, den 28.09.23

Pilzmenü, Weingut Weixelbaum zu Gast

Wir freuen uns auf ihre Reservierung. Siehe

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.

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

7,20 Cremant AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

7,20 Cremant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

10,50 Bellini
Weißer Pfirsich, Cremant

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

PRICKELNDES 0,375L

47,00 Champagne Brut Référence
Étienne Oudart

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

HERRLICHES

6,90 Churchill, Bier mit Campari

10,50 Bloody Mary, Stangensellerie

11,00..... Negroni

12,00 Citadelle Gin Tonic, Lobsters
Tonic Water

BIER 0,3L

4,50 Weitra Märzen, Waldviertel

4,70 Zwettler Zwickl, Waldviertel

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

BIO - SÄFTE 0,125L

5,50 Gelber Muskateller Traubensaft
Gross & Gross
2021

5,50 Saft vom Sauvignon Blanc
Gross & Gross
2021

5,60 Schilcher Traubensaft
Gross & Gross
2022

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

5,10 Tonic Water Lobsters
0,2l

MINERALWASSER 0,75

7,20 Römerquelle prickelnd

7,20 Römerquelle still

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

ROMAN ARTNER - MENÜ

Marinierte bretonische Sardinen

Artischocke, Rettich & gelbe Paradeiser (D,G,L,M)

Saure Erdäpfel-Edelpilz-Suppe

Lardo & Liebstöckel (A,G,L,M)

Miesmuscheln

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

oder

Gebratene Lammkrone

Bohnen-Fisolen-Cassoulet, getrocknete

Paradeiser, Kapern & Oliventapenade

(A,C,G,L,M)

Zwetschkenknödel

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

MENÜ 4 GANG 72,00 PRO PERSON

MENÜ 5 GANG 85,00 PRO PERSON

ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

Paradeiser Vielfalt

Wassermelone, Feta & Koriander (A,C,G,L,M,N)

Saure Erdäpfel-Edelpilz-Suppe

Liebstöckel (A,B,C,D,G)

Pasta-Blätter & Eierschwammerl

Kräutercreme, gebeiztes Eigelb & Belper Knolle

(A,C,G,L)

Zwetschkenknödel

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

MENÜ 4 GANG 62,00 PRO PERSON

**UNSER GASTGARTEN
IST BIS 21:50 UHR GEÖFFNET**

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

VORSPEISEN

Paradeiser Vielfalt

Wassermelone, Feta & Koriander (A,C,G,L,M,N)
18,00

Marinierte bretonische Sardinen

Artischocke, Rettich & gelbe Paradeiser (D,G,L,M)
19,00

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
Portion Melone
3,90

Eingelegte Sardinen

Sardinen, Chili
Weißbrot, La Compagnie Bretagne
14,50

Jahrgangssardinen

Weißbrot, La Compagnie Bretagne
18,00

SUPPEN

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
8,50

Saure Erdäpfel-Edelpilz-Suppe

Lardo & Liebstöckel (A,G,L,M)
12,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 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 & Perlwiebel (A,C,G,L,M)
19,00 / 24,00

HAUPTSPEISEN

Krautfleckerln

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

Pasta-Blätter & Eierschwammerl

Kräutercreme, gebeiztes Eigelb & Belper Knolle
(A,C,G,L)
20,00 / 24,00

Miesmuscheln

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

Filet vom Zander

Radieschen, Meeresfenchel
& Teppichmuschel-Sauce (A,D,L,R)
25,00 / 29,00

Wiener Schnitzel

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

Gebratene Lammkrone

Bohnen-Fisolen-Cassoulet, getrocknete
Paradeiser, Kapern & Oliventapenade
(A,C,G,L,M)
36,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

DESSERTS

Zwetschkenknödel

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

9,00

Sorbets

(A,C,G,L)

9,00

Der gerührte Eiskaffe

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

12,00

Limetten-Brombeere-Creme

Schokolade, Kokos & Joghurt

(A,C,G)

12,50

5,30 Caffé Shakerato
Der kalte Espresso

KÄSE-FRANKREICH

Crottin de Chavignol

Ziege, Loire

Coulommiers

Kuh, Champagne

Reblochon AOC

Kuh, Savoyen

Comté AOP

Kuh, Franche-Comté

Bleu des Causses AOP

Kuh, Languedoc-Roussillon

Käseauswahl 5 Sorten 18,00 (G,H)

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

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

PILZ – MENÜ

Donnerstag, den 28.09.23

Aperitif
Extra brut

Enoki-Pilz knusprig

Maggie-Mayonnaise, Koriander & Trüffel
2022 Weißburgunder Wahre Werte

Saure Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

Lardo, Estragon & Steinpilz
2021 Grüner Veltliner Ried Gaisberg 1ÖTW

Edelpilz Ragout à la bourguignonne

Buttermilch Polenta & Kohlsprossen
2020 Roter Veltliner Wahre Werte

Zwetschkenknödel

Mohn-Butter-Brösel & Marzipan
2016 Sauvignon blanc Auslese

MENÜ 4 GANG 48,00 PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG 36,00 PRO PERSON

Wir freuen uns das Weingut Weixelbaum,
Kamptal vor Ort begrüßen zu dürfen


IN VINO WEIX
WEIXELBAUM

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

WEISSWEIN 0,125L

5,00	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2022
5,60	Grüner Veltliner Terrassen Jurtschitsch, Kamptal 2022
6,30	Riesling Furth Terrassen DAC Kremstal 2022
6,80	Sauvignon Blanc Primus, Südsteiermark 2022
6,90	Welschriesling unfiltriert Hanna Glatzer, Carnuntum 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 Routas Provence AOP 2022
------------	---

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

ROTWEIN 0,125L

- 5,90 Zweigelt Terroir & Vollendung
Gager, Mittelburgenland
2019
- 6,60 Trio rosso reserve (BF,RÖI,ZW)
Wenzl, Weinviertel
2021
- 7,20 Blaufränkisch Umathum
Neusiedlersee
2019
- 8,50 Pinot Noir vom Schloss kalt serviert
Hardegg, Weinviertel, Slowenien
2019
- 10,80 Rioja Reserva Vina Alberdi, Spanien
2018

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

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

10,50 Quittenbrand Reisetbauer

8,50 Alte Zwetschke Gölles

9,50 Marillenbrand Reisetbauer

9,50 Marillenbrand Hans Krenn

10,00 Himbeere Gölles

10,00 Holunder Herzog

12,00 Johannisbeere Hans Krenn

12,00 Ingwer Reisetbauer

11,00..... Voglbeere Gölles

13,00 Voglbeere Hans Krenn

35,00 Elsbeere Reisetbauer

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person

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

20,00 Ron Zacapa Centenario 23 Rum

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,50 pro Person