

EMPFEHLUNGEN

05.09.25 bis 08.09.25

Eierschwammerl-Rostbraten vom Rib-Eye
Braterdäpfel
38,00

11.09.25 bis 15.09.25

Bouillabaisse von Süß & Salzwasserfischen,
Sauce Rouille & Knoblauch-Brot (A,B,C,D,G,L)
33,00

NACH VERFÜGBARKEIT

Gebratene Steinpilze

Lardo & Blattsalat
21,00 / 26,00

Marchfelder Artischocke

Als Vorspeise / Zwischengericht wahlweise mit
Sardellencreme, Kalbskopf & Minze (C,D,G,L,)
oder
Salzzitrone, Aioli & Schnittlauch-Öl (C,G,L,)
23,00

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

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.

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

PRICKELNDES 0,1L

- 6,50 Kir Breton
Cidre Brut & Cassis
- 8,00 Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon
- 8,00 Crémant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon
- 10,90 Bellini
Weißer Pfirsich, Prosecco
- 13,40 Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant

HERRLICHES

- 8,90 Aperol Spritz, Aperol, Prosecco,
Soda
- 10,00 Cape Code, Vodka,
Cranberrysaft
- 10,50 Campari Spritz, Campari,
Prosecco, Soda
- 13,00 Bloody Mary
- 13,00 Negroni

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

**Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird**

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

SÄFTE 0,125L

2,20		Bio Apfel
2,40		Bio Marille
2,70		Traubensaft rot, Josef Dockner,

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,90		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
4,80		Coca-Cola original 0,33l
4,80		Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,80		Schartner Bombe Orange 0,25l

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**

ROMAN ARTNER - MENÜ

Lachstatar

Erdäpfel-Waffel, bunte Radieschen & Limette
(A,C,D,G,L)

Saure Erdäpfel-Pilz-Suppe

Beinschinken, Shiitake & Liebstöckel
,***

Miesmuscheln Bio

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

Gegrilltes Kotelett vom Iberico

Mais Rips, Champignons, geräuchertes
Chimichurri & Chorizo-Jus (G,L,M)

Zwetschenknödel

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

MENÜ 4 GANG 81,- PRO PERSON
ohne Muscheln. Änderungen gerne mit Aufpreis

MENÜ 5 GANG 90,00 PRO PERSON

ROMAN ARTNER - VEGETARISCH

Gurke & Kohlrabi

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

Saure Erdäpfel-Pilz-Suppe

Shiitake & Liebstöckel

Geröstete Eierschwammerln

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

Zwetschenknödel

Mohn-Butter-Brösel & Marzipan (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)
17,50

Lachstatar

Erdäpfel-Waffel, bunte Radieschen & Limette
(A,C,D,G,L)
22,50

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

SUPPEN

Rindsuppe Bio, Österreich

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
9,00

Saure Erdäpfel-Pilz-Suppe

Beinschinken, Shiitake & Liebstöckel (C,G,L)
12,50



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)

24,00 / 28,00

Kalbskutteln

Paradeiser, Miesmuscheln, Kapern, Safran-
Buchteln (A,C,G,L,M,R)

21,00 / 25,00

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 Eierschwammerln

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

Wasserspinat, Erbse, Erdäpfel-Knusper &
Spitzpaprika (G,L)

31,00 / 36,00

Gegrilltes Kotelett vom Iberico

Mais Rips, Champignons, geräuchertes
Chimichurri & Chorizo-Jus (A,C,G,L)

31,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)

26,00 / 33,00

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

6,70

Zwetschkenknödel

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

15 Minuten

9,50

Sorbets

(A,C,G,L)

9,90

Der gerührte Eiskaffe

Weißes & dunkles Mocca-Eis & Sesam-Hippe

(L,G,N)

8,50 / 13,00

Weißer Pfirsich & Dulcey-Schokolade

Granny Smith, Sesam & Kakao (A,C,G,N)

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)

6,50 5cl Beerenauslese Wienerer,
Wien

7,50 5cl Weißer Portwein 10 Jahre im
Eichenfass gereift, Messias

7,50 5cl 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
7,90	Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg Hajszan Neumann, Wien 2024
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2024
11,90	Saint Véran (CH) Les Chatenays Domaine Carrette, Burgund 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 Gisberg, Thermenregion 2022
9,90	Blaifränkisch by Albert Gesellmann Domaine 1196 Burgenland 2017
9,90	Chateau La Grande Clotte AC Lussac Saint-Emilion, Bordeaux 2022

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
24,00	2cl Hennessy Cognac XO Aus der Doppelmagnum

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

RUM 4cl

18,00	Diplomatico
20,00	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>Fleischerei Zotter, Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner, Transgourmet Bio</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Fleischerei Zotter</i>
WILDFLEISCH	<i>Fleischerei Hürner</i>
FISCH	<i>Eishken, Rungis Express, Gut Dornau,</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**