



# Speisekarte

## Vorspeisen & Salate

"Start small, dream big – every adventure begins with a bite"

|                                                                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Burrata</b> <small>G</small><br>Getrocknete Tomaten   Basilikum<br><i>Dried tomatoes   basil</i>                                                                              | €15,60  |
| <b>Carpaccio vom Rind</b> <small>CGMO</small><br>Rucola   Parmesan<br><i>Arugula   Parmesan</i>                                                                                  | € 14,20 |
| <b>Vitello Tonnato</b> <small>CDGM</small><br>Zartes Kalbfleisch   Thunfischsauce   Kapern   Zitronenzeste<br><i>Tender veal   Tuna sauce   Capers   Lemon zest</i>              | € 13,90 |
| <b>Ceasar Salat</b> <small>ACG</small><br>Knackiger Römersalat   Caesar Dressing   Parmesan   Croutons<br><i>Crunchy romaine lettuce   Caesar Dressing   Parmesan   croutons</i> | € 14,90 |
| <b>On top:</b><br>Gegrilltes Huhn <small>ACG</small>                                                                                                                             | € 19,90 |
| <b>Kleiner Ceasar Salat</b> <small>ACG</small>                                                                                                                                   | € 9,90  |
| <b>Kleiner gemischter Blattsalat</b>                                                                                                                                             | € 6,90  |





# Speisekarte

## Suppen

"Warm bowls, warm hearts – comfort in every spoon"

### Fritattensuppe ACGL

Fritter soup

€4,90

### Kaspressknödelsuppe ACG

Cheese dumpling soup

€ 5,50

### Tomatencremesuppe AFGL

Tomato cream soup

€ 5,90







# Speisekarte

## Pasta

*"Twist, twirl, and taste the magic"*

### **Spaghetti al Pomodoro** ACGL

€14,90

Spaghetti mit Tomatensauce

*Spaghetti with tomato sauce*

### **Spaghetti Bolognese** ACGL

€ 14,90

Spaghetti mit Sauce Bolognese

*Spaghetti with Bolognese sauce*

### **Spaghetti Carbonara** ACGL

€ 14,90

Spaghetti mit Sauce Carbonara

*Spaghetti with carbonara sauce*





# Speisekarte

## Pizze Rosse – Rote Lieblinge

*"Traditional tomato sauces with a modern Alpine twist"*

### **Margherita** AG

€10,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Frischer Basilikum  
*San Marzano tomatoes | Mozzarella | Fresh basil*

### **Parma e Rucola** AG

€ 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Parmaschinken  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | Parma ham*

### **Salame** AG

€ 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Salami  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | salami*

### **Diavola** AG

€ 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | Chiliflocken  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | spicy salami | chili flakes*

### **Prosciutto e Funghi** AG

€ 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Schinken | Champignons  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | ham | mushrooms*

### **Tonno e Cipolla** ADG

€ 15,50

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | tuna | red onions*

### **Verdure** AG

€ 14,50

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Gemüse  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | vegetables*

### **Quattro Formaggi** AG

€ 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Pecorino | Gorgonzola | Parmesan  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | pecorino | gorgonzola | parmesan*





# Speisekarte

## Hawaii AG

€14,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Schinken | Ananas  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | ham | pineapple*

## Calzone AG

€ 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Schinken  
*San Marzano tomatoes | mozzarella | ham*





# Speisekarte

## Mains - Hauptspeisen

"For heroes of the peaks...and dinner"

### Schweineschnitzel „Wiener Art“ ACG

€17,90

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone  
*French fries or parsley potatoes | cranberries | lemon*

### Medaillons vom Schwein ACG

€ 21,90

Champignonsauce | Rösti | Grillgemüse  
*Mushroom sauce | Rösti | grilled vegetables*

### Zwiebelrostbraten AGLMFO

€ 25,90

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten | Röstzwiebel | Röstkartoffelwürfel |  
Speckbohnen  
*Pink fried roastbeef | Fried onion | Roasted potato cubes |  
Bacon beans*

### Rinderroulade ACGLMO

€ 25,50

Kartoffelpüree | Broccoli Röschen  
*Mashed potatoes | broccoli florets*

### Käsespätzle ACG

€ 14,50

Röstzwiebel | Schnittlauch  
*Fried onion | chives*

### Hühnerbrust suprême AGLM

€ 21,90

Safranrisotto | Gemüse  
*Saffron risotto | vegetables*

### Piccata Milanese ACG

€ 23,50

Kalbschnitzel in Parmesanpanade | Spaghetti mit Tomatensauce  
*Veal schnitzel in parmesan breading | Spaghetti with tomato sauce*

### Bachsaiblingsfilet ACDG

€ 24,90

Parmesanrisotto | gebratener Mangold  
*Parmesan risotto | fried chard*





# Speisekarte

## Für unsere kleinen Gäste

### Kinderschnitzel „Wiener Art“ ACG

€12,90

Mit Pommes Frites

*With French fries*

### Chicken Fingers ACG

€ 11,90

Mit Pommes Frites

*With French fries*

### Spätzle mit Sauce ACG

€ 10,50

*Spaetzle with sauce*

### Spaghetti al Pomodoro ACG

€ 10,50

### Spaghetti Bolognese ACG

€ 10,50

### Spaghetti Carbonara ACG

€ 10,50





# Speisekarte

## Dolci - Desserts

"End on a sweet note – because bitter endings are no fun"

**Kaiserschmarrn** ACG €13,50  
Karamellisiert | Zwetschenröster | Geröstete Mandeln  
*Caramelized shredded pancake | Plum compote | Toasted almonds*

**Schokoladensoufflé** ACFG € 13,90  
Schlagobers | Beeren  
*Whipped cream | berries*

**Panna Cotta al Limone** ACFG € 9,50  
Vanille | Zitronensauce | Frische Beeren  
*Vanilla panna cotta | Lemon sauce | Fresh berries*

**Sorbet-Trilogie** G € 10,20  
Zitrone | Himbeere | Mango  
*Lemon | Raspberry | Mango*

**Kugel Eis** CG € 1,60  
Schoko | Vanille | Erdbeere  
*Chocolate | vanilla | strawberrv*







# Speisekarte

**Allergene:**

- A    Glutenhaltiges Getreide
- B    Krebstiere
- C    Eier
- D    Fische
- E    Erdnüsse
- F    Sojabohnen
- G    Milch
- H    Schalenfrüchte
- L    Sellerie
- M    Senf
- N    Sesamsamen
- O    Schwefeldioxid und Sulphite
- P    Lupinen
- R    Weichtiere



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Cola 0,3 / 0,5                    | € 2,50 / € 3,70 |
| Orangenlimonade 0,3 / 0,5         | € 2,50 / € 3,70 |
| Zitronenlimonade 0,3 / 0,5        | € 2,50 / € 3,70 |
| Cola Flasche 0,33                 | € 3,90          |
| Almdudler                         | € 3,90          |
| Red Bull 0,25                     | € 4,50          |
| Schweppes Tonic Water 0,2         | € 3,90          |
| Schweppes Bitter Lemon 0,2        | € 3,90          |
| Schweppes Ginger Ale 0,2          | € 3,90          |
| Schweppes Wild Berry 0,2          | € 3,90          |
| Rauch Eistee Pfirsich 0,33        | € 3,60          |
| Rauch Eistee Zitrone 0,33         | € 3,30          |
| Römerquelle still 0,33 / 0,75     | € 3,10 / € 4,60 |
| Römerquelle prickelnd 0,33 / 0,75 | € 3,10 / € 4,60 |
| Soda 0,2 / 0,5                    | € 1,50 / € 3,50 |
| Soda Zitrone 0,2 / 0,5            | € 2,50 / € 4,20 |

## Säfte Natur

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Rauch Orange 0,2             | € 3,90          |
| Rauch Mango 0,2              | € 3,90          |
| Rauch Marille 0,2            | € 3,90          |
| Johannisbeerensaft 0,3 / 0,5 | € 3,00 / € 4,90 |
| Apfelsaft 0,3 / 0,5          | € 3,00 / € 4,90 |

## Säfte gespritzt mit Wasser

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Skiwasser, Himbeere 0,3 / 0,5    | € 2,20 / € 3,60 |
| Holundersaft gespritzt 0,3 / 0,5 | € 2,20 / € 3,60 |
| Rauch Orange 0,2                 | € 4,20 / € 4,50 |
| Rauch Mango 0,2                  | € 4,20 / € 4,50 |
| Rauch Marille 0,2                | € 4,20 / € 4,50 |
| Johannisbeerensaft 0,3 / 0,5     | € 3,70 / € 4,50 |
| Apfelsaft 0,3 / 0,5              | € 3,70 / € 4,50 |

## Säfte gespritzt mit Soda

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Skiwasser, Himbeere 0,3 / 0,5    | € 2,50 / € 4,20 |
| Holundersaft gespritzt 0,3 / 0,5 | € 2,50 / € 4,20 |
| Rauch Orange 0,2                 | € 4,20 / € 4,70 |
| Rauch Mango 0,2                  | € 4,20 / € 4,70 |





# Getränke

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Rauch Marille 0,2            | € 4,20 / € 4,70 |
| Johannisbeerensaft 0,3 / 0,5 | € 3,90 / € 4,70 |
| Apfelsaft 0,3 / 0,5          | € 3,90 / € 4,70 |

## Aperitifs & Spritz

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Campari Soda      | € 7,00 |
| Campari Orange    | € 7,50 |
| Vodka Orange      | € 7,90 |
| Aperol Spritz     | € 7,90 |
| Hugo              | € 7,90 |
| Lillet Wild Berry | € 7,90 |
| Lillet Lemon      | € 7,90 |

## Biere

|                                               |                 |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| Zipfer Urtyp 0,3 / 0,5                        | € 3,50 / € 5,50 |
| Gösser Radler 0,3 / 0,5                       | € 3,60 / € 5,50 |
| Hacker Pschorr                                |                 |
| Paulaner Hefeweizen naturtrüb 0,3 / 0,5       | € 3,50 / € 5,50 |
| Paulaner Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei 0,5 | € 5,50          |
| Zipfer Hell alkoholfrei 0,5                   | € 5,50          |

## Warme Getränke

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Espresso                 | € 2,80 |
| Doppelter Espresso       | € 3,80 |
| Cappuccino               | € 3,90 |
| Latte Macchiato          | € 3,90 |
| Americano / Verlängerter | € 3,20 |
| verschiedene Teesorten   | € 3,90 |
| Heiße Schokolade         | € 3,50 |

Alles auch mit Hafer oder Laktosefrei

## Spirituosen

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Obstler 0,2         | € 3,50 |
| Marillenschnaps 0,2 | € 3,50 |
| Williams Birne 0,2  | € 3,50 |
| Jägermeister 0,2    | € 3,50 |
| Ramazzotti 0,2      | € 3,50 |
| Baileys 0,2         | € 3,50 |



# Getränke

|              |        |
|--------------|--------|
| Whiskey 0,2  | € 3,50 |
| Rum 0,2      | € 3,50 |
| Bacardi Cola | € 9,00 |
| Whiskey Cola | € 7,90 |
| Vodka Bull   | € 7,90 |
| Gin Tonic    | € 8,50 |
| Rum Cola     | € 7,90 |

## Weißweine & Schaumweine

### White wines / Sparkling Wines

#### Ruinart Brut

€ 195,00

Elegante Aromen der weißen Trauben, mit Haselnüssen, Aprikosen und Mandeln, trocken sowie würzig, florale Nuancen und zugleich fruchtige Noten voller Frische und Leichtigkeit, langanhaltender Nachklang mit typischen Chardonnay Tönen.

*Elegant aromas of white grapes, with hazelnuts, apricots and almonds, dry and spicy, floral nuances and at the same time fruity notes full of freshness and lightness, long-lasting finish with typical Chardonnay tones.*

#### Sacchetto Fili Prosecco

€ 25,00

Helles Strohgelb, in der Nase fruchtig, Pfirsich und Apfel, am Gaumen feine Zitrus, florale Noten, Spuren von Akazie, voller Körper mit dezenter Fruchtausprägung, feine Mousseux, sehr erfrischender Charakter.

*Light straw yellow, fruity on the nose, peach and apple, on the palate fine citrus, floral notes, traces of acacia, full body with subtle fruit expression, fine mousse, very refreshing character.*

#### Wendelin Weiß Burgunder

€ 18,50

Leuchtendes Gelb, in der Nase fruchtbetont, ein Hauch von Nüssen, am Gaumen reife Südfrüchte und wieder Nüsse mit schmeichelnder Süße und harmonischer Säure, langer schmackhafter Abgang.

*Bright yellow, fruity on the nose with a hint of nuts, ripe tropical fruits and more nuts on the palate with flattering sweetness and harmonious acidity, and a long, tasty finish.*





# Getränke

## **Hannes Reeh Chardonnay Unplugged**

**€ 42,00**

Sattes Goldgelb, in der Nase exotisch nach Banane, Zuckermelone und Pfirsichmark, feiner Vanilletouch, am Gaumen viel Fruchtschmelz, moderate Säure, enorme Extrakt-süße.

*Rich golden yellow, exotic aromas of banana, cantaloupe and peach pulp on the nose, subtle hint of vanilla, lots of fruity texture on the palate, moderate acidity, enormous sweetness of extract.*

## **Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint DAC**

**€ 62,00**

Strahlendes Gelbgrün, in der Nase Melone und Litschi, weißer Pfeffer, etwas Rauchigkeit sowie Noten von Heu und zartem Bienenwachs, am Gaumen dicht und trotzdem sehr balanciert, eine erfrischende, rassige Säure unterstützt die ausgeprägte Struktur.

*A brilliant yellow-green, with aromas of melon and lychee, white pepper, a touch of smokiness, and notes of hay and delicate beeswax on the nose. The palate is dense yet well-balanced, with a refreshing, racy acidity supporting the distinctive structure.*

## **Wohlmüt Sauvignon Blanc**

**€ 29,50**

Grüngelb, in der Nase Stachelbeeren, Kiwi und Zitrone, am Gaumen knackige Säure, saftiger Fruchtschmelz, mineralische Adern.

*Greenish-yellow, with gooseberry, kiwi, and lemon aromas on the nose; crisp acidity, juicy fruit texture, and mineral veins on the palate.*

## **Bayer Weiß Burgunder Muschelkalk**

**€ 26,00**

Helles Gelbgrün, in der Nase exotische Frucht, Anklang von Birne und Apfel, Honig, am Gaumen elegant und ausgewogen, saftig, Nuancen von Zitrone und Limette, langer Abgang.

*Light yellow-green, with exotic fruit on the nose, hints of pear and apple, and honey. Elegant and balanced on the palate, juicy, with hints of lemon and lime, and a long finish.*



# Getränke

## **Johanneshof Reinisch Chardonnay Kalkstein**

**€ 28,00**

Klares helles Strohgelb, in der Nase Bukett von frischen Zitrus- und Apfelnoten, am Gaumen frisch mit gut eingebundener Säurestruktur, fruchtig und trinkanimierend.

*Clear, light straw yellow, with a bouquet of fresh citrus and apple notes on the nose and a fresh, well-integrated acidity on the palate, fruity and stimulating to drink.*

## **Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Kamptal**

**€ 28,00**

Helles Grüngelb, in der Nase blumig, Wiesenkräuter und alte Apfelsorten, am Gaumen klassischer kerniger Kamptaler, frisch und mittelkräftig, mineralisch-zitroniger Nachhall.

*Light green-yellow, floral on the nose, meadow herbs and old apple varieties, on the palate classic robust Kamptaler, fresh and medium-bodied, mineral-lemon aftertaste*

## **Jurtschitsch Riesling Löss & Kiesel**

**€ 29,50**

Inmitten der sanften Hügel von Langenlois wachsen die Reben auf alten, kargen Terrassen, durchzogen von Löss und kieselhaltigen Sedimenten. Diese besondere Bodenmischung prägt den Stil des Weins maßgeblich – mit saftiger Frucht, mineralischer Tiefe und einer feinen Würze.

*Amid the rolling hills of Langenlois, the vines grow on old, barren terraces interspersed with loess and siliceous sediments. This special soil blend significantly shapes the style of the wine—with juicy fruit, mineral depth, and a delicate spiciness.*

## **Anton Nothnagl Riesling Smaragd Ried 1000 Eimerberg**

**€ 45,00**

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Feinwürzig, etwas dunkle Mineralik, zart nach Pfirsich, ein Hauch von Marille, Grapefruitzesten klingen an. Gute Komplexität, feinwürzig, frisch und lebendig, weißes Steinobst, leichtfüßig wirkend, mineralisch, Zitrus im Rückgeschmack.

*Light yellow-green, silvery reflections. Delicately spicy, with some dark minerality, a delicate hint of peach, a hint of apricot, and grapefruit zest. Good complexity, delicately spicy, fresh and lively, with white stone fruit, light-footed, mineral, and citrus on the finish.*





# Getränke

## **Ca dei Frati Lugana dir Sirmione**

**€ 43,00**

Strohgelb, in der Nase feine Noten von gelben Äpfeln, Marillen und Birnen, zarte Mandelnuancen mit mineralischem Touch, am Gaumen leichte Kräuterwürze, gelbe Früchte und Zitronenzesten.

*Straw yellow, on the nose fine notes of yellow apples, apricots and pears, delicate almond nuances with a mineral touch, on the palate light herbal spice, yellow fruits and lemon zest.*

## **Cantine Sacchetto Pinot Grigio**

**€ 22,00**

Mittleres Grüngelb, in der Nase fruchtige Exotik, Hauch Kräuterwürze, am Gaumen Zitrus, Limettenabrieb, nussige Nuancen, Grapefruit im Abgang.

*Medium green-yellow, fruity exotic on the nose, hint of herbal spice, citrus on the palate, lime zest, nutty nuances, grapefruit on the finish.*

## **Rosé / Rose Wines**

### **Auer Michael Fancy Rose**

**€ 28,00**

Helles Lachsrosa, in der Nase feine rotbeerige Komponenten, Hauch Steinobst mit Birne und Veilchen, am Gaumen leicht und elegant, rotbeerige Nuancen und gutes Säurespiel, guter Körper und ein Hauch Zitrone im Abgang spürbar, trinkanimierend.

*Light salmon pink, with delicate red berry components on the nose, hints of stone fruit with pear and violet. Light and elegant on the palate, with red berry nuances and a good acidity, good body and a hint of lemon on the finish, making it a refreshing drink.*

### **Ca dei Frati Rosa dei Frati Vino Rosato**

**€ 43,00**

Zartes Rosa, in der Nase frischer Duft mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln, am Gaumen schmeichelhaft, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

*Delicate pink, fresh on the nose with delicate notes of apricots and almonds, flattering on the palate, full-bodied, with fine, delicate acidity and an elegant finish.*



# Getränke

## Rotweine / Red wines

### Hannes Reeh Zweigelt Unplugged

€ 49,00

Rubingranat, in der Nase Weichseln, feine Edelholzwürze, etwas Vanille, Nougattouch, am Gaumen Kirsch- und Brombeernoten, zarte Extraktsüße, fein würziges Finish.

*Ruby garnet, sour cherries on the nose, fine precious wood spice, some vanilla, nougat touch, cherry and blackberry notes on the palate, delicate extract sweetness, finely spicy finish.*

### Scheibelhofer Cabernet Sauvignon

€ 27,00

Dunkles Violett, in der Nase schwarze Ribisel, roter Pfeffer, am Gaumen komplex, fein abgerundet durch Karamelltöne, feiner Eichentouch.

*Dark violet, black currants and red pepper on the nose, complex on the palate, finely rounded off with caramel tones and a subtle touch of oak.*

### Gager Quattro

€ 54,50

Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, feine Röstaromen, leichte Würze, am Gaumen harmonisch, fruchtbetont, jugendliche mit kräftiger Tanninstruktur, langer Abgang.

*Dark ruby garnet, with wild berries on the nose, delicate roasted aromas, and light spice. Harmonious, fruity, and youthful on the palate with a strong tannin structure, and a long finish.*

### Auer Michael Zweigelt Klassik Carnuntum

€ 23,00

Zartes Rubinrot, in der Nase feine Fruchtanklänge, zart kräuterig unterlegt, am Gaumen vollmundig und elegant mit saftiger Frucht und toller Länge.

*Delicate ruby red, fine fruity notes on the nose, delicate herbal undertones, full-bodied and elegant on the palate with juicy fruit and great length.*





# Getränke

## **Gesellmann Blaufränkisch vom Lehm**

**€ 35,50**

Dunkles Rubingranat, in der Nase zart nach Brombeeren, unterlegt mit Kirschfrucht, Lakritze und Cassis, am Gaumen frisch strukturiert, nach Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Nachhall.

*Dark ruby garnet, delicate blackberry aromas on the nose, underpinned by cherry fruit, liquorice and cassis, freshly structured on the palate, blackberry with a peppery spice in the aftertaste.*

## **Marchesi Antinori Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva**

**€ 62,50**

Rubinrot, in der Nase intensive Fruchtnoten von reifer Kirsche, Preiselbeere und Waldbeeren, am Gaumen weiche, samtige Tannine, lang anhaltendes Finale.

*Ruby red, on the nose intense fruity notes of ripe cherry, cranberry and wild berries, on the palate soft, velvety tannins, long-lasting finish.*

## **Tenute Masso Antico I Clasti Primitivo Susumaniello IGT**

**€ 22,00**

Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase rote, dunkle Früchte und Beeren, am Gaumen komplex und elegant mit würzigen Noten.

*Ruby red with violet reflections, red, dark fruits and berries on the nose, complex and elegant on the palate with spicy notes.*