



Speisekarte

VORSPEISEN & SALATE

Burrata ^G Getrocknete Tomaten Basilikum <i>Dried tomatoes / basil</i>	€ 15,60
Carpaccio vom Rind ^{CGMO} Rucola Parmesan <i>Arugula / parmesan</i>	€ 14,20
Vitello Tonnato ^{CDGM} Zartes Kalbfleisch Thunfischsauce Kapern Zitronenzeste <i>Tender veal / tuna sauce / capers / lemon zest</i>	€ 13,90
Kleiner gemischter Blattsalat	€ 6,90
Cesar Salat ^{ACG} Knackiger Römersalat Caesar Dressing Parmesan Croutons <i>Crunchy romaine lettuce / caesar dressing / parmesan / croutons</i>	€ 14,90
On top: Gegrilltes Huhn <i>Grilled chicken</i>	€ 15,90
Kleiner Cesar Salat ^{ACG}	€ 9,90

SUPPEN

Fritattensuppe ^{ACGL} <i>Fritter soup</i>	€ 4,90
Kaspressknödelsuppe ^{ACG} <i>Cheese dumpling soup</i>	€ 5,50
Tomatencremesuppe ^{AFGL} <i>Tomato cream soup</i>	€ 5,90



PASTA

Spaghetti al Pomodoro ACGL	€ 14,90
Spaghetti mit Tomatensauce	
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Spaghetti Bolognese ACGL	€ 14,90
Spaghetti mit Sauce Bolognese	
<i>Spaghetti with Bolognese sauce</i>	
Spaghetti Carbonara ACGL	€ 14,90
Spaghetti mit Sauce Carbonara	
<i>Spaghetti with carbonara sauce</i>	

PIZZA

Margherita AG	€ 10,90
San Marzano Tomaten Mozzarella Basilikum	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella basil</i>	
Parma e Rucola AG	€ 15,90
San Marzano Tomaten Mozzarella Parmaschinken	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella Parma ham</i>	
Salame AG	€ 15,90
San Marzano Tomaten Mozzarella Salami	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella salami</i>	
Diavola AG	€ 15,90
San Marzano Tomaten Mozzarella scharfe Salami Chiliflocken	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella spicy salami chili flakes</i>	
Prosciutto e Funghi AG	€ 15,90
San Marzano Tomaten Mozzarella Schinken Champignons	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella ham mushrooms</i>	
Tonno e Cipolla ADG	€ 15,50
San Marzano Tomaten Mozzarella Thunfisch rote Zwiebeln	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella tuna red onions</i>	
Verdure AG	€ 14,50
San Marzano Tomaten Mozzarella Gemüse	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella vegetables</i>	
Quattro Formaggi AG	€ 15,90
San Marzano Tomaten Mozzarella Pecorino Gorgonzola Parmesan	
<i>San Marzano tomatoes mozzarella pecorino gorgonzola parmesan</i>	



PIZZA

Hawaii A G San Marzano Tomaten Mozzarella Schinken Ananas <i>San Marzano tomatoes mozzarella ham pineapple</i>	€ 14,90
Calzone A G San Marzano Tomaten Mozzarella Schinken <i>San Marzano tomatoes mozzarella ham</i>	€ 15,90
Parmigiana A G San Marzano Tomaten Mozzarella Aubergine Parmesan <i>San Marzano tomatoes mozzarella eggplant parmesan</i>	€ 15,90
Carbonara A C G Mozzarella Ei Speck Pecorino <i>Mozzarella egg bacon pecorino</i>	€ 15,90
Capricciosa A G San Marzano Tomaten Mozzarella Schinken Artischocken Oliven Champignons Basilikum <i>San Marzano tomatoes mozzarella ham artichokes olives mushrooms basil</i>	€ 15,90
Delicate A G San Marzano Tomaten Mozzarella Burrata Rucola Parmaschinken Kirschtomaten <i>San Marzano tomatoes mozzarella burrata arugula Parma ham cherry tomatoes</i>	€ 15,90
Stella A G Pizzatecken mit verschiedenen Füllungen San Marzano Tomaten Schinken und Champignons scharfe Salami Vier Käse Parmigiana und Mozzarella <i>Pizza slices with various fillings San Marzano tomatoes ham and mushrooms spicy salami four cheeses Parmigiana and mozzarella</i>	€ 15,90
Tirolese A G H Mozzarella Speck Brie Walnüsse Basilikum Honig <i>Mozzarella Bacon Brie Walnuts Basil Honey</i>	€ 15,90
Gourmet Tartufata A G Mozzarella Trüffel Creme Steinpilze Salsiccia Basilikum <i>Mozzarella Truffle cream Porcini mushrooms salsiccia basil</i>	€ 16,90



PIZZA

Fabrizio A G	€ 15,90
Pesto Mozzarella scharfe Salami Burrata Basilikum Parmesan <i>Pesto mozzarella spicy salami burrata basil parmesan</i>	
Cetara Doc A G	€ 15,90
Kirschtomaten Mozzarella Sardellen Kapern Oliven Basilikum <i>Cherry tomatoes mozzarella anchovies capers olives basil</i>	
Salmone A D G	€ 16,90
Marinierter Lachs Zucchini Zitronenzesten <i>Marinated salmon courgette lemon zest</i>	

HAUPTSPEISEN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ A C G	€ 19,90
Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Zitrone <i>French fries or parsley potatoes cranberries lemon</i>	
Medaillons vom Schwein A C G	€ 21,90
Champignonsauce Rösti Grillgemüse <i>Mushroom sauce Rösti grilled vegetables</i>	
Zwiebelrostbraten A G L M F O	€ 25,90
Rosa gebraten Röstzwiebeln Röstkartoffeln Speckbohnen <i>Pink roasted fried onions roasted potatoes Bacon beans</i>	
Rinderroulade A C G L M O	€ 25,50
Kartoffelpüree Broccoli Röschen <i>Mashed potatoes broccoli florets</i>	
Käsespätzle A C G	€ 14,50
Röstzwiebeln Krautsalat <i>Fried onions cole slaw</i>	
Hühnerbrust suprême A G L M	€ 21,90
Safranrisotto Gemüse <i>Saffron risotto vegetables</i>	
Piccata Milanese A C G	€ 23,50
Kalbschnitzel Parmesanpanade Spaghetti Tomatensauce <i>Veal schnitzel parmesan breading Spaghetti tomato sauce</i>	
Bachsaiblingsfilet A C D G	€ 24,90
Parmesanrisotto gebratener Mangold <i>Parmesan risotto fried chard</i>	



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel „Wiener Art“ ACG	€ 12,90
Mit Pommes Frites <i>With French fries</i>	
Chicken Fingers ACG	€ 11,90
Mit Pommes Frites <i>With French fries</i>	
Spätzle mit Sauce ACG	€ 10,50
<i>Spaetzle with sauce</i>	
Spaghetti al Pomodoro ACG	€ 10,50
Spaghetti Bolognese ACG	€ 10,50
Spaghetti Carbonara ACG	€ 10,50

DESSERTS

Kaiserschmarrn ACG	€ 13,50
Karamellisiert Zwetschkenröster geröstete Mandeln <i>Caramelized shredded pancake plum compote toasted almonds</i>	
Schokoladensoufflé ACFG	€ 13,90
Schlagobers Beeren <i>Whipped cream berries</i>	
Panna Cotta al Limone ACFG	€ 9,50
Vanille Zitronensauce frische Beeren <i>Vanilla panna cotta lemon sauce fresh berries</i>	
Sorbet-Trilogie G	€ 10,20
Zitrone Himbeere Mango <i>Lemon raspberry mango</i>	
Kugel Eis CG	€ 1,60
Schokolade Vanille Erdbeere <i>Chocolate vanilla strawberry</i>	
Nutellapizza A	€ 10,00
Mit Banane	€ 12,00
Mit Smarties	€ 12,00
Mit Kinder Bueno	€ 12,50

**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 l	€ 2,50 € 3,70
Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 3,90
Spezi	0,3 0,5 l	€ 2,50 € 3,70
Orangenlimonade	0,3 0,5 l	€ 2,50 € 3,70
Zitronenlimonade	0,3 0,5 l	€ 2,50 € 3,70
Rauch Eistee	0,33 l	€ 3,60
<i>Pfirsich / Zitrone</i>	0,35 l	€ 3,90
Almdudler		
Schweppes	0,2 l	€ 4,50
<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Wild Berry</i>		
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Soda	0,2 0,5 l	€ 1,50 € 3,20
Soda Zitrone	0,2 0,5 l	€ 2,20 € 3,50
Römerquelle	0,33 0,75 l	€ 3,10 € 4,60
<i>still / prickelnd</i>		

SÄFTE NATUR

Apfelsaft	0,3 0,5 l	€ 3,00 € 4,50
Johannisbeersaft	0,3 0,5 l	€ 3,00 € 4,50
Rauch	0,2 l	€ 3,90
<i>Mango / Orange / Marille</i>		



SÄFTE GESPRITZT MIT WASSER

Apfelsaft	0,3 0,5 l	€ 3,70 € 4,50
Johannisbeersaft	0,3 0,5 l	€ 3,70 € 4,50
Rauch <i>Mango / Orange / Marille</i>	0,5 l	€ 4,50
Holundersaft	0,3 0,5 l	€ 2,20 € 3,60
Skiwasser <i>Himbeere</i>	0,3 0,5 l	€ 2,20 € 3,60

SÄFTE GESPRITZT MIT SODA

Apfelsaft	0,3 0,5 l	€ 3,90 € 4,70
Johannisbeersaft	0,3 0,5 l	€ 3,90 € 4,70
Rauch <i>Mango / Orange / Marille</i>	0,5 l	€ 4,70
Holundersaft	0,3 0,5 l	€ 2,50 € 4,20
Skiwasser <i>Himbeere</i>	0,3 0,5 l	€ 2,50 € 4,20

APERITIF

Hugo	€ 7,90
Aperol Spritz	€ 7,90
Lillet Wild Berry	€ 7,90
Lillet Lemon	€ 7,90
Lillet Tonic	€ 7,90
Campari Soda	€ 7,50
Campari Orange	€ 7,90
Pink Lake alkoholfrei	€ 7,00



BIERE

Zipfer Urtyp	0,3 0,5 l	€ 3,50 € 5,50
Gösser Radler	0,3 0,5 l	€ 3,60 € 5,50
Paulaner Hefeweizen naturtrüb	0,3 0,5 l	€ 3,50 € 5,50
Paulaner Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Zipfer Hell alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Augustiner	0,3 0,5 l	€ 3,50 € 5,50

WARME GETRÄNKE

**Alles auch mit Hafer oder Laktosefrei*

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Americano / Verlängerter	€ 3,20
Tee - verschiedene Sorten	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne + Rum	€ 3,90 € 4,90
Orangenpunsch	€ 4,50
Waldbeerpunsch	€ 4,50
Glühwein <i>weiß / rot</i>	€ 4,90
Jagertee	€ 4,90

SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl	€ 3,50
Marillenschnaps	2 cl	€ 3,50
Williams Birne	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Baileys	2 cl	€ 3,50
Whiskey	2 cl	€ 3,50
Rum	2 cl	€ 3,50



LONG DRINKS

Bacardi Cola	€ 9,00
Vodka Orange	€ 7,90
Vodka Bull	€ 7,90
Whiskey Cola	€ 7,90
Gin Tonic	€ 8,50
Rum Cola	€ 7,90

OFFENE WEINE

Pinot Grigio Grave del Friuli <i>Cantine Sacchetto, Trebaseleghe</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40
Sauvignon Blanc <i>Gerhard Wohlmuth, Steiermark</i>	1/8 1/4	€ 5,50 € 11,10
Alps Grüner Veltliner <i>Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40
Zweigelt Klassik Carnuntum <i>Michael Auer, Höflein</i>	1/8 1/4	€ 5,40 € 10,80
Blafränkisch vom Lehm <i>Gesellmann, Deutschkreutz</i>	1/8 1/4	€ 6,00 € 12,00
Alps Zweigelt <i>Strommer.wine, Purbach</i>	1/8 1/4	€ 5,90 € 11,80
I Clasti Primitivo Susumaniello GT <i>Tenute Masso Antico, Salento</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40

SCHAUMWEINE

Sacchetto Fili Prosecco	€ 32,00
<i>Cantine Sacchetto, Trebaseleghe Italien</i>	

Helles Strohgelb | fruchtig | Pfirsich | Apfel | Zitrus | florale Noten | Akazie
voller Körper | dezente Fruchtausprägung | feine Mousseux | erfrischender Charakter
*Light straw yellow | fruity | peach | apple | citrus | floral notes | acacia | full-bodied
subtle fruitiness | fine mousse | refreshing character*



Ruinart Champagner Brut

Ruinart, Reims, Frankreich

€ 109,00

Elegante Aromen | weiße Trauben | Haselnüsse | Aprikosen | Mandeln | trocken
würzig | florale Nuancen | fruchtige Noten | Nachklang mit typischen Chardonnay Tönen

*Elegant aromas | white grapes | hazelnuts | apricots | almonds | dry
spicy | floral nuances | fruity notes | finish with typical Chardonnay tones*

WEISSWEINE

Weißburgunder

Wendelin, Gols, Burgenland

€ 29,50

Leuchtendes Gelb | fruchtbetont | Nüsse | reife Südfrüchte
schmeichelnde Süße | harmonische Säure | langer Abgang

*Bright yellow | fruity | nuts | ripe tropical fruits
flattering sweetness | harmonious acidity | long finish*

Chardonnay Unplugged

Hannes Reeh, Andau, Burgenland

€ 42,00

Sattes Goldgelb | exotisch | Banane | Zuckermelone | Pfirsichmark
Vanilletouch | fruchtig | moderate Säure | enorme Extraktsüße

*Rich golden yellow | exotic | banana | sugar melon | peach pulp
hint of vanilla | fruity | moderate acidity | enormous extract sweetness*

Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint DAC

Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich

€ 51,00

Strahlendes Gelbgrün | Melone | Litschi | weißer Pfeffer | Heu
Bienenwachs | balanciert | erfrischend | rassige Säure | ausgeprägte Struktur

*Bright yellow-green | melon | lychee | white pepper | hay
beeswax | balanced | refreshing | racy acidity | distinct structure*

Sauvignon Blanc

Gerhard Wohlmuth, Sausal, Steiermark

€ 33,00

Grüngelb | Stachelbeeren | Kiwi | Zitrone | knackige Säure
saftiger Fruchtschmelz | mineralische Adern

*Greenish yellow | gooseberries | kiwi | lemon | crisp acidity
juicy fruitiness | mineral notes*

Weißburgunder Muschelkalk

Bayer-Erbhof, Donnerskirchen, Burgenland

€ 32,00

Helles Gelbgrün | exotische Frucht | Birne | Apfel | Honig
elegant | ausgewogen | saftig | Zitrone | Limette | langer Abgang

*Light yellow-green | exotic fruit | pear | apple | honey
elegant | balanced | juicy | lemon | lime | long finish*



Chardonnay Kalkstein

€ 33,00

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich

Helles Strohgelb | Zitrus- und Apfelnoten | frisch
eingebundene Säurestruktur | fruchtig | trinkanimierend

*Light straw yellow | citrus and apple notes | fresh
integrated acidity | fruity | inviting to drink*

Grüner Veltliner Kamptal

€ 33,00

Schloss Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich

Helles Grüngelb | blumig | Wiesenkräuter | alte Apfelsorten | klassisch
kernig | frisch | mittelkräftig | mineralisch-zitroniger Nachhall

*Light greenish yellow | floral | meadow herbs | old apple varieties | classic
robust | fresh | medium-bodied | mineral-lemon finish*

Riesling Löss & Kiesel

€ 33,00

Jurtschitsch, Langenlois, Niederösterreich

Strahlendes Goldgelb | fein-fruchtig | Steinobstnoten | elegante Stilistik
mineralisch | klare Nuancen | Pfirsich | Marille

*Bright golden yellow | delicately fruity | stone fruit notes | elegant style
mineral | clear nuances | peach | apricot*

I Frati Lugana

€ 41,00

Cà dei Frati, Lugana di Sirmione

Strohgelb | gelber Apfel | Marille | Birne | zarte Mandelnuancen
mineralisch | leichte Kräuterwürze | gelbe Früchte | Zitronenzesten

*Straw yellow | yellow apple | apricot | pear | delicate almond nuances
mineral | light herbal spice | yellow fruits | lemon zest*

ALPS Grüner Veltliner

€ 31,00

Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram

Helles Goldgelb | mineralisch | grüner Apfel | Zitrusnoten | viel Fruchtfinesse
erfrischende Säure | würzig | elegant | harmonisches Säurespiel

*Bright golden yellow | mineral | green apple | citrus notes | lots of fruity finesse
refreshing acidity | spicy | elegant | harmonious acidity*

Riesling Smaragd Ried 1000 Eimerberg

€ 42,00

Anton Nothnagl, Spitz, Niederösterreich

Helles Gelbgrün | silberfarbene Reflexe | feinwürzig | dunkle Mineralik | Zitrus
Pfirsich | Marille | Grapefruitzesten | frisch | lebendig | weißes Steinobst | leichtfüßig

*Bright yellow-green | silver reflections | delicately spicy | dark minerality | citrus
peach | apricot | grapefruit zest | fresh | lively | white stone fruit | light-footed*



Pinot Grigio

€ 31,00

Cantine Sacchetto, Trebaseleghe

Mittleres Grüngelb | fruchtige Exotik | Kräuterwürze | Zitrus
Limettenabrieb | nussige Nuancen | Grapefruit im Abgang

*Medium greenish yellow / fruity exoticism / herbal spice
citrus / lime zest / nutty nuances / grapefruit finish*

ROSÉWEINE

Fancy Rose

€ 33,00

Michael Auer, Höflein, Niederösterreich

Helles Lachsrosa | rotbeerige Komponenten | Steinobst | Birne | Veilchen
leicht | elegant | rotbeerige Nuancen | gutes Säurespiel | Zitrone im Abgang

*Light salmon pink / red berry components / stone fruit / pear / violet
light / elegant / red berry nuances / good acidity / lemon finish*

Rosa dei Frati Vino Rosato

€ 41,00

Cà dei Frati, Lugana di Sirmione

Zartes Rosa | frisch | Aprikosen | Mandeln | schmeichelhaft | vollmundig
feine, delikate Säure | eleganter Abgang

*Delicate pink / fresh / apricots / almonds / flattering / full-bodied
fine, delicate acidity / elegant finish*

ROTWEINE

ALPS Zweigelt

€ 36,00

Strommer.wine, Purbach

Dunkles Rubingranat | violette Reflexe | reife Zwetschken | Nougat | Feigen
einladende Fruchtsüße | saftig | elegant | Schokonote | runde Tannine | mineralisch

*Dark ruby garnet / violet reflections / ripe plums / nougat / figs / inviting fruit sweetness
juicy / elegant / chocolate notes / round tannins / mineral*

Zweigelt Unplugged

€ 44,00

Hannes Reeh, Andau, Burgenland

Rubingranat | Weichseln | Edelholzwürze | Vanille | Nougattouch
Kirsch- und Brombeernoten | zarte Extraktsüße | fein würziges Finish

*Ruby garnet / sour cherries / precious wood spice / vanilla / hint of nougat
cherry and blackberry notes / delicate extract sweetness / finely spiced finish*



I Clasti Primitivo Susumaniello IGT

Tenute Masso Antico, Salento, Italien

€ 31,00

Rubinrot | intensive Fruchtnoten | reife Kirsche | Preiselbeeren
Waldbeeren | weiche, samtige Tannine | lang anhaltendes Finale

*Ruby red | intense fruit notes | ripe cherry | cranberries | wild berries
soft, velvety tannins | long-lasting finish*

The Cabernet Sauvignon

Scheiblhofer, Andau, Burgenland

€ 33,00

Dunkles Violett | schwarze Ribisel | roter Pfeffer | komplex
fein abgerundet | Karamelltöne | Eichentouch

*Dark violet | blackcurrant | red pepper | complex | finely rounded
caramel notes | hint of oak*

Quattro Cuvée

Gager, Deutschkreutz, Burgenland

€ 47,00

Dunkles Rubingranat | Waldbeeren | Röstaromen | leichte Würze
harmonisch | fruchtbetont | jugendlich | kräftige Tanninstruktur

*Dark ruby garnet | wild berries | roasted aromas | lightly spicy | harmonious
fruity | youthful | strong tannin structure*

Zweigelt Klassik Carnuntum

Michael Auer, Höflein, Niederösterreich

€ 32,00

Zartes Rubinrot | feine Fruchtanklänge | zart kräuterig
vollmundig | elegant | saftige Frucht

*Delicate ruby red | subtle hints of fruit | delicately herbaceous
full-bodied | elegant | juicy fruit*

Blaifränkisch vom Lehm

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland

€ 36,00

Dunkles Rubingranat | Brombeeren | Kirsche | Lakritze | Cassis
frisch strukturiert | pfeffrige Würze

*Dark ruby garnet | blackberries | cherry | liquorice | cassis
freshly structured | peppery spice*

Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva

Marchesi Antinori, Firenze, Italien

€ 49,00

Rubinrot | intensive Fruchtnoten | reife Kirsche | Preiselbeeren
Waldbeeren | weiche, samtige Tannine | lang anhaltendes Finale

*Ruby red | intense fruit notes | ripe cherry | cranberries | wild berries
soft, velvety tannins | long-lasting finish*