



Speisekarte

VORSPEISEN & SALATE STARTERS & SALADS

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
Ceasar 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>	€ 19,90
Kleiner Ceasar Salat ^{ACG}	€ 9,90

SUPPEN & SOUPS

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

San Marzano tomatoes | mozzarella | ham | pineapple

€ 14,90

Calzone A G

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Schinken

San Marzano tomatoes | mozzarella | ham

€ 15,90

HAUPTSPEISEN / MAINS

Schweineschnitzel „Wiener Art“ A C G

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

French fries or parsley potatoes | cranberries | lemon

€ 17,90

Medaillons vom Schwein A C G

Champignonsauce | Rösti | Grillgemüse

Mushroom sauce | Rösti | grilled vegetables

€ 21,90

Zwiebelrostbraten A G L M F O

Rosa gebraten | Röstzwiebeln | Röstkartoffeln | Speckbohnen

Pink roasted | fried onions | roasted potatoes | Bacon beans

€ 25,90

Rinderroulade A C G L M O

Kartoffelpüree | Broccoli Röschen

Mashed potatoes | broccoli florets

€ 25,50

Käsespätzle A C G

Röstzwiebeln | Krautsalat

Fried onions | cole slaw

€ 14,50

Hühnerbrust suprême A G L M

Safranrisotto | Gemüse

Saffron risotto | vegetables

€ 21,90

Piccata Milanese A C G

Kalbschnitzel | Parmesanpanade | Spaghetti | Tomatensauce

Veal schnitzel | parmesan breading | Spaghetti | tomato sauce

€ 23,50

Bachsaiblingsfilet A C D G

Parmesanrisotto | gebratener Mangold

Parmesan risotto | fried chard

€ 24,90



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / FOR OUR YOUNGER GUESTS

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

DESSERTS

Kaiserschmarrn A C G	€ 13,50
Karamellisiert Zwetschenröster geröstete Mandeln <i>Caramelized shredded pancake plum compote toasted almonds</i>	
Schokoladensoufflé A C F G	€ 13,90
Schlagobers Beeren <i>Whipped cream berries</i>	
Panna Cotta al Limone A C F G	€ 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 C G	€ 1,60
Schokolade Vanille Erdbeere <i>Chocolate vanilla strawberry</i>	



Allergene / Allergens:

- A. Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten
- B. Krebstiere
Crustaceans
- C. Eier
Eggs
- D. Fische
Fish
- E. Erdnüsse
Peanuts
- F. Sojabohnen
Soybeans
- G. Milch
Milk
- H. Schalenfrüchte
Nuts
- L. Sellerie
Celery
- M. Senf
Mustard
- N. Sesamsamen
Sesame seeds
- O. Schwefeldioxid und Sulphite
Sulphur dioxide and sulphites
- P. Lupinen
Lupins
- R. Weichtiere
Molluscs



Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Spezi	0,33l	€ 3,90
Fanta	0,33l	€ 3,90
Sprite	0,33l	€ 3,90
Coca-Cola	0,33l	€ 3,90
Coca-Cola Zero	0,33l	€ 3,90
Lemonsoda	0,25l	€ 3,90
Oransoda	0,25l	€ 3,90
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,90
Rauch Eistee Zitrone	0,33l	€ 3,90
Almdudler	0,33l	€ 3,90
Schweppes Tonic Water	0,2l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 3,90
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 3,90
RedBull	0,25l	€ 4,90
Soda	0,3l 0,5l	€ 1,50 € 3,50
Soda Zitrone	0,5l	€ 4,20
Römerquelle still	0,33l 0,75l	€ 3,10 € 5,80
Römerquelle prickelnd	0,33l 0,75l	€ 3,10 € 5,80
Leitungswasser	0,25l 0,3l	€ 0,50 € 0,60
	0,5l 1l	€ 0,90 € 1,80

SÄFTE / JUICES

Johannisbeere, Apfel, Orange	0,3l 0,5l	€ 3,00 € 4,90
Mango	0,2l	€ 3,00
Rauch Johannisbeere gespritzt	0,33l	€ 3,90
Rauch Rhabarbersaft gespritzt	0,33l	€ 3,90
Rauch Apfelsaft gespritzt	0,33l	€ 3,90
Skiwasser	0,3l 0,5l	€ 2,20 € 3,80
Skiwasser mit Soda	0,3l 0,5l	€ 2,50 € 4,20
Holundersaft	0,3l 0,5l	€ 2,20 € 3,80
Holundersaft mit Soda	0,3l 0,5l	€ 2,50 € 4,20



APERITIF

Prosecco	€ 4,30
Hugo	€ 6,90
Aperol Spritz	€ 8,50
Limoncello Spritz	€ 9,00
Lillet Wild Berry	€ 7,90
Lillet Lemon	€ 7,90
Campari Soda	€ 7,00
Campari Orange	€ 7,50
Crodino Alkoholfrei	€ 3,90

BIER / BEER

Zipfer Urtyp	0,3l 0,5l	€ 3,90 € 5,20
Stiegl Radler	0,3l 0,5l	€ 3,10 € 4,80
Radler Sauer	0,3l 0,5l	€ 3,10 € 4,80
Stiegl 0,0%	0,33l	€ 4,50
Stiegl Pils Alkoholfrei	0,33l	€ 4,50
König Ludwig Weißbier naturtrüb	0,5l	€ 5,20
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5l	€ 5,20
König Ludwig Alkoholfrei	0,5l	€ 4,90

WARMER GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,40
Tee - verschiedene Sorten	€ 3,40
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,40
+ Rum	€ 4,90
Glühwein	€ 4,50
Affogato	€ 3,40



SPIRITUOSEN / SPIRITS

Baileys	0,2cl	€ 3,50
Grappa Anfora	0,2cl	€ 6,90
Ramazzotti	0,2cl	€ 3,50
Marillenschnaps	0,2cl	€ 3,50
Birnenschnaps	0,2cl	€ 3,50
Williams	0,2cl	€ 3,50
Obstler	0,2cl	€ 3,50

LONGDRINKS

Gin Tonic	€ 8,50
Mojito	€ 6,90
Pina Colada	€ 7,90
Tequila Sunrise	€ 6,90
Rum Cola	€ 7,90

OFFENE WEINE / OPEN WINES

Alps Zweigelt <i>Strommer.wine, Purbach</i>	1/8 1/4	€ 6,00 € 12,00
Alps Grüner Veltliner <i>Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40
Ehrenberg Blaufränkisch <i>Ehrenberg, Reutte</i>	1/8 1/4	€ 5,90 € 11,80
Ehrenberg Grüner Veltliner <i>Ehrenberg, Reutte</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40
Custoza DOC La Fondazione <i>Bolla, Pedemonte</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40
Fancy Rosé <i>Michael Auer, Höflein</i>	1/8 1/4	€ 5,50 € 11,00
Special Blend <i>Markus Iro, Gols</i>	1/8 1/4	€ 5,50 € 11,00
Spritzer Weiß / Rot / Rosé	1/4 1/2	€ 4,10 € 8,50



SCHAUMWEINE / SPARKLING WINES

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry

€ 36,00

Bortolin Angelo Spumanti, Guida di Valdobbiadene

Helles Strohgelb | Birne | Apfel | feiner Geschmack | trinkanimierend
anhaltende Perlage | gute Balance

*Light straw yellow | pear | apple | delicate flavour | inviting to drink
persistent effervescence | good balance*

Prosecco Rosé DOC Spumante Extra Dry

€ 39,00

Bacio della Luna Spumanti, Colbertaldo di Vidor

Helles Rosé | fruchtig | rote Beeren | ausgewogen
Himbeer- und Erdbeeraroma | langer Abgang

*Light rosé | fruity | red berries | balanced | raspberry and
strawberry aroma | long finish*

ROSÉWEINE / ROSÉ WINES

Signature Magali Rosé AOP Côtes de Provence

€ 39,00

Figuière, La Londe les Maures

Blasses Lachsrosa | Zitrusfrüchte | kleine rote Beeren
geschmeidig | vollmundig | Pfirsich | Nektarine

Pale salmon pink | citrus fruits | small red berries | smooth | full-bodied | peach | nectarine

Fancy Rosé

€ 35,00

Michael Auer, Höflein

Helles Lachsrosa | rote Beeren | Steinobst | Birne | Veilchen
leicht | elegant | gutes Säurespiel | Zitrone | trinkanimierend

*Light salmon pink | red berries | stone fruit | pear | violet | light
elegant | good acidity | lemon | inviting to drink*

WEISSWEINE / WHITE WINES

Custoza DOC La Fondazione

€ 31,00

Bolla, Pedemonte

Blasses Strohgelb | leicht | floral | lebhafte Harmonie | vielseitiger Charakter

Pale straw yellow | light | floral | lively harmony | versatile character



Cuvée Paul

Kellerei St. Pauls, Eppan

€ 32,00

Frisch | fruchtig | saftig | floral | exotische Früchte
lebendige Frische und Fruchtigkeit

Fresh | fruity | juicy | floral | exotic fruits | lively freshness and fruitiness

Lugana DOC

Azienda Agricola Bulgarini, Pozzolengo

€ 41,00

Intensives Strohgelb | sortentypisch | fruchtig | Pfirsich | Aprikose | frisch
würzig | gute Struktur | lange aromatische Beständigkeit | Mandelnoten

*Intense straw yellow | typical of the variety | fruity | peach | apricot | fresh
spicy | good structure | long aromatic persistence | almond notes*

Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT

Franz Haas, Montagna

€ 34,00

Intensives Strohgelb | floral-würziges Bukett | Akazienblüten | Heu | Mandeln
Salbei | Sandelholz | Lindenblüten | Honig | elegant | saftig | frisch

*Intense straw yellow | floral-spicy bouquet | acacia blossoms | hay | almonds
sage | sandalwood | linden blossoms | honey | elegant | juicy | fresh*

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kollmütz Weissenkirchen

Domäne Wachau, Dürnstein

€ 35,00

Helles Grüngelb | würzig | frisch | dynamisch | elegante Struktur
kompakter Körper | mineralisch | frisch | fruchtiger Schmelz im Abgang

*Light greenish yellow | spicy | fresh | dynamic | elegant structure
compact body | mineral | fresh | fruity finish*

ALPS Grüner Veltliner

Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram

€ 31,00

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*

Grau-Weißburgunder Ried Spiegel

Weingut Bründlmayer, Langenlois

€ 48,00

Helles Grüngelb | exotische Gelbfrucht | Blütenduft | Hefe- und Briochenoten
sanft | trocken | frisch | mittelkräftig | saftig | Kernobst | Mango | feine Würze

*Light greenish yellow | exotic yellow fruit | floral aroma | yeast and brioche notes
gentle | dry | fresh | medium-bodied | juicy | pome fruit | mango | subtle spice*



Weißburgunder Muschelkalk

Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen

€ 33,00

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*

ROTWEINE / RED WINES

Syrah Reserve

Weingut Ceel, Rust

€ 35,00

Dunkles Rubinrot | dunkle Beeren | Dörrzwetschken | schwarzer Pfeffer
Nougat | leicht würzig | Brombeeren | kräftige Tannine

*Dark ruby red | dark berries | dried plums | black pepper | nougat
slightly spicy | blackberries | strong tannins*

Tetuna Reserve

Robert Goldenits, Tadten

€ 33,00

Rubinrot | Dunkelfrucht | reife Beeren | feines Tannin
Brombeeren | Cassis

Ruby red | dark fruit | ripe berries | fine tannins | blackberries | cassis

Blaifränkisch Oggau Johanneshöhe ®

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

€ 35,00

Dunkles Rubingranat | zarte Kräuterwürze | schwarze Beerenfrucht
Orangenzesten | saftig | rotbeerige Nuancen | feine Tannine

*Dark ruby garnet | delicate herbal spice | black berry fruit | orange zest
juicy | red berry nuances | fine tannins*

Sodale Merlot Lazio IGP

Famiglia Cotarella, Montecchio

€ 48,00

Leuchtendes Rubinrot | dunkle Beeren | Schwarzkirsche | würzig
Vanille | Zimt | Röstkaffee | harmonisch | dunkle saftige Frucht
leichte Mineralität | weiche aber kräftige Tannine | langer Abgang

*Bright ruby red | dark berries | black cherry | spicy | vanilla | cinnamon
roasted coffee | harmonious | dark juicy fruit | light minerality
soft but powerful tannins | long finish*

Pinot Nero Alto Adige DOC

Franz Haas, Montagna

€ 54,00

Rubinrot | Sauerkirschen | Himbeeren | Pflaumenmarmelade | Waldboden
Gewürznelken | Zimt | Marzipan | frisch | lebendig | elegant | harmonisch

*Ruby red | sour cherries | raspberries | plum jam | forest floor | cloves
cinnamon | marzipan | fresh | lively | elegant | harmonious*



Neprica Primitivo Puglia IGT

€ 33,00

Tormaresca, Castel del Monte

Intensives Rubinrot | rote Früchte | Amarenakirsche | kandierte Früchte
Lakritze | weich | rundes und strukturiertes Tannin | ausgeglichene Säure
langer Abgang

*Intense ruby red | red fruits | Amarena cherry | candied fruits | liquorice
soft | round and structured tannins | balanced acidity | long finish*

Pinot Noir Tattendorf

€ 33,00

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

Strahlendes Rubinrot | fruchtig | Himbeeren | Sauerkirschen
seidige Tannine | fruchtgeprägter Abgang

*Bright ruby red | fruity | raspberries | sour cherries
silky tannins | fruity finish*

Valpolicella Classico DOC

€ 40,00

Allegrini, Fumane di Valpolicella

Brillantes Rubinrot | ansprechendes Fruchtbukett | Kirschnoten
geschmeidiger Körper | feine Fruchtaromatik

*Brilliant ruby red | appealing fruit bouquet | cherry notes
smooth body | fine fruit aroma*

Cabernet Sauvignon Reserve

€ 44,00

Salzl Seewinkelhof, Illmitz

Tiefdunkles Rubingranat | dunkles Waldbeerkonfit | Edelholzwürze
Cassis Nuancen | Zartbitterschokolade | rote Paprika | gut integrierte
Tannine | mineralische Frische | Himbeeren | Johannisbeeren | Nougattouch

*Deep dark ruby garnet | dark forest berry jam | precious wood spice | cassis nuances
dark chocolate | red pepper | well-integrated tannins | mineral freshness | raspberries
currants | nougat touch*

Quattro Cuvée

€ 47,00

Gager, Deutschkreutz, Burgenland

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*



Special Blend

Weingut Markus Iro, Gols

€ 33,00

Kräftiges Rubinrot | feine Kräuter | dunkle Waldbeeren | Holzwürze
saftig | zarte Tanninstruktur | schwarze Beeren | frisch | lebendig

*Deep ruby red | delicate herbs | dark forest berries | wood spice
juicy | delicate tannin structure | black berries | fresh | lively*

ALPS Zweigelt

Strommer.wine, Purbach

€ 36,00

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

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