

**WEISS & NATURALS**

<b>GLUEGLICH UNFILTERED BIO</b> FRED LOIMER, KAMPTAL	48,-
<b>GRÜNER VELTLINER BERGDISTEL</b> TEGERNSEERHOF WACHAU DÜRNSTEN, SMARAGD	65,-
<b>SAUVIGNON BLANC VULKANLAND</b> DIE KRISPELS, HOF BEI STRADEN STEIERMARK	52,-
<b>GELBER MUSKATELLER MITZI</b> GROSS & GROSS, SÜDSTEIERMARK	44,-
<b>STEIRISCHER PANTHER (SB &amp; RR)</b> MARION & GERHARD WOLLMUTH, KITZECK, SAUSAL	41,-
<b>CHARDONNAY ST. MAGARETHEN</b> ESTERHAZY, LEITHABERG	51,-
<b>WEISSBURGUNDER CARNUNTUM</b> DORIS & WALTHER GLATZER, GÖTTELSBRUNN	46,-
<b>RIESLING DONAUSCHOTTER</b> CLEMENS STROBEL, WAGRAM	57,-
<b>LUGANA I FRATI</b> CA DEI FRATI, LAGO DI GARDA	53,-
<b>PINOT GRIGIO FRIULI</b> SILVIO JERMANN, FRIAUL	59,-

**ROSE**

<b>FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING</b> MAYER AM PFARRPLATZ, WIEN	48,-	98,-
<b>HAMPTON WATER</b> JOHN BON JOVI & GERARD BERTRAND, SOUTH FRANCE	52,-	110,- 245,-

**ROT**

<b>BLAUFRÄNKISCH THE BUTCHER</b> HANS SCHWARZ, NEUSIEDLERSEE	49,-
<b>ZWEIGELT BIENEFRESSER</b> JOHANNES PITNAUER, CARNUNTUM	55,- 115,- 240,-
<b>PINOT NOIR FURTH</b> MICHAEL MALAT, KREMSTAL	51,-
<b>DAS PHANTOM (BF, CS, ME, SY)</b> K+K KIRNBAUER, MITTELBURGENLAND	69,- 155,- 330,-
<b>FETTER SCHNITT (CF, ME, PN)</b> GESCHWISTER KRESS, BODENSEE	79,-
<b>TIGNANELLO (SG, CS, CF)</b> MARCHESI ANTINORI, TOSKANA	195,- 450,-

# Vino & Bar

**HAUSWEIN**  
*Deluxe*

07

15

3L

<b>GRÜNER VELTLINER</b>	41,-	84,-	169,-
<b>ZWEIGELT</b>	43,-	89,-	179,-

## SCHNITZEL trifft SPRUDEL

<b>PROSECCO</b> VALDOBBIADENE	7,50	41,-
<b>CREMANT ROSÉ</b> CATTIN, ELSASS	9,00	54,-
<b>ROSE FRIZZANTE</b> HUTSCHPFERD BUBBLES, WAGRAM	6,50	39,-
<b>Laurent-Perrier CHAMPAGER 0,375 / 0,7</b>	69,-	129,-

### WEINTRINKEN WIRD BELOHNT

NACH 3 FLASCHEN WEIN: DREI „DIRNDL LIKÖR“  
 NACH 5 FLASCHEN WEIN: EIN „MUSIKWUNSCH MIT WUM“  
 NACH 10 FLASCHEN: 10 MIN. SPERRSTUNDEN VERLÄNGERUNG

## BIER

<b>SCHLEPPE – vom Fass</b>	PFIFF	3,50
<b>SCHLEPPE – vom Fass</b>	SEITERL	4,50
<b>Weißbier WEIHENSTEPHANER</b>	SEITERL	4,90

## APERÖ

Lillet Ribisel	9,00
Ingwer Spritz	9,00
Beer Americano	8,50
Wermuth Spritz	9,00
Negroni Spagliato	10,00

**MIXES**

Espresso Martini	13,00
Ribisel Mule	11,50
Gin & Tonic 4cl	11,50
Schi-Martini	13,00

# Antialc

## WASSER

TIROLER QUELLWASSER AUS DEM ALPACHTAL – NUR 49KM ANREISE

<b>MONTES STILL / PERLEND</b>	0,75L	7,50
-------------------------------	-------	------

## ALKOHOLFREI

<b>Crodino Spritz</b>		7,50
<b>Wermuth Spritz alkoholfrei</b>		8,00
<b>Prosecco alk frei</b>		7,50
<b>Tiroler Kola / leicht</b>	0,33L	4,50
<b>Almdudler</b>	0,35L	4,50
<b>Frucade</b>	0,35L	4,50
<b>Schartner Bombe Zitrone</b>	0,33L	4,50
<b>Skiwasser / Holler</b>	0,25L / 0,5L	3,50 5,50

# ERSTER GANG

*Luftig  
& leicht*

**ROTE RÜBE & OFENWARME** 17,50

**QUELLWASSER RAUCHFORELLE**  
handgerissener Kren, Blätterteiggebäck  
Cumberland Sauce

**WEIDERIND CARPACCIO** 21,00

Orangen-Senf Pesto, Pinienkerne,  
Parmesan, Wurzelbrot

**WINTERSALAT** 13,50

Blattsalate, Feigen und glacierte Maroni  
**WAHLWEISE** mit  
gebackenem Camembert 17,50

**KLARE RINDSSUPPE** 8,50

mit Butterfrittaten oder  
mit gebackenem Leberknödel

**GEMÜSESUPPE DES TAGES** 8,50

*Dazu &  
zum Teilen*

**MEXIKANER** 7,50

Aufgerissener Brotlaib gebacken mit  
Bergkäse *oder* mit Knoblauchbutter

**EDELSCHIMMELKÄSE** 11,50

cremig gratiniert, knuspriges  
Wurzelbrot zum Dippen

**PFERDE KÄSEKRAINER** 8,50

mit Zwetschken-Senf, Wurzelbrot

# ZWEITER GANG

**BEEF STEAK ENTRECOTE** 39,50

Sauce Bernaise, gebratene  
Rispentomaten, knusprige Pommes

**ÜBERBACKENES** 27,50

**SIEDEFLEISCH**  
gekochter Tafelspitz, Semmelkren  
Wurzelgemüse, Erdäpfel

**GESCHMORTE** 29,50

**RINDSROULADE**  
Cremiger Polenta, Kohlsprossen

*aus Feldern & Seen*

**OFEN KARFIOL & MAISKOLBEN**

Hummus, Gremolata (vegan) 22,50

**SAFRANRISOTTO** 23,50

Romanesco und Muskat-Champignons  
**WAHLWEISE** mit  
Fieberbrunner LACHSFORELLE 31,00

**ROTER LINSENEINTOPF** 20,50

winterlich, Curry, geschmorter Kürbis,  
Sauerrahm  
– auch vegan möglich

*Danach ...*

**SALZBURGER NOCKERL**

**UND VIELES MEHR AUF  
UNSERER APRES DINNER KARTE**

# Gebackenes

## SCHNITZEL-HEAVEN

### WIENER SCHNITZEL

GOLDBRAUN IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN  
MIT PREISELBEEREN & ZITRONE

vom **MILCHKALB** ..... 24,50  
100 % österreichisches Milchkalb

vom **SCHWEIN** ..... 13,50  
glücklich aus Österreich

### SCHNITZEL OHNE SCHNITZEL

**BACKFISCH** Zander im Backteig 20,50

**ZUCCHINI SCHNITZEL** 13,50

**BACKHENDL – SALAT** Hühnerbrust, knackiger  
Salat, Kürbiskerncrunch 22,50

## Pommes FRITZ DES ÖSTERREICHERS LIEBTES OBST

pro Portion 6,00

schöne **LUISE** – dünn & knusprig

dicke **BERTA** – rustikal & erdig

wellige **WILMA** – zackig & für Feinspitze

dazu

handgeschlagene **MAYONNAISE** 2,20

**SAFRAN AIOLI** 2,20

**SCHARFES AJVAR** 2,20

**JOPPISAUCE** 2,20

pimped **KETCHUP** 2,20

## Beilagen

**WIENER GARNITUR** 2,90

Petersilie, Kapern, Sardelle & Ei

**PETERSILIENKARTOFFEL** 6,50

– bewährt gut

**ERDÄPFELSALAT** 6,50

**KÜRBISKERN-MAYONNAISE** 6,50  
& **ERDÄPFEL SALAT** für Unvernünftige

**HÄUPLSALAT /** 7,50

**GEMISCHTER SALAT**

**GURKENSALAT** 6,00