

# Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste.

Oscar Wilde

## Als Aperitif empfehlen wir

---

Crodino / Gingerino Spritz (alkoholfreier Bitter)		3,40
Augustiner, Lagerbier hell 0,3l		3,40
Krug Spumante Rosé		4,50
Mirtillo Spritz	mit Bitter Lemon	5,50
Heidelbeerlikör	mit Prosecco	6,30
Ferdinands Vermouth "White"		9,50
mit Fever Tree Tonic Water		
Campari Soda		4,60
Gin Mare mit Fever Tree Tonic Water		12,50

---

## Kleiner Happen für Zwischendurch

---

Roastbeef-Sandwich mit Sauce Tartare	6,90
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup & Mayonnaise	4,50
Frankfurter mit Senf, Kren & Semmel	5,50
Weißwurst vom Heitzmann, der Fleischveredler mit süßem Senf & Laugenbrez'n	7,50

---

## Suppen

---

Rindsuppe mit Frittaten	3,80
Kürbiscremesuppe	4,90
Kokos-Curry-Schaumsuppe mit Garnele	6,50

---

## Vorspeisen

---

3 Stk. gratinierte Jakobsmuscheln	9,50
Asiatisches Tuna Tatar mit Avocado, Sesam & süß-saurem Wurzelgemüse	16,90
Gegrillte Garnelen & Calamari in Chili-Knoblauch-Olivenöl, Kirschtomaten, Rucola & Ciabatta	15,90
Karamellisierter Ziegenkäse mit roten Rüben, Feigen, Walnüssen & Zwiebelmarmelade auf Salat	12,90
Kürbisrisotto mit Kürbiskern-Parmesancrunch	12,90
Roastbeef mit Sauce Tartare & Wurzelbrot	14,90
Beef Tatar mit Wachtel Spiegelei	14,90   18,90

---

## Salate

---

Gegrillte Garnelen auf Blattsalat mit Knoblauchciabatta	16,90
In Kürbiskernschrot gebackene Hühnerstreifen auf Vogerlsalat	13,90
Vogerlsalat mit Speck & gebratenen Kartoffeln	7,50
Bunte Blattsalate	4,80

---

## Hauptspeisen

---

Gebratenes Lachsfilet auf rahmigen Spinat-Fettuccine		23,50
Saiblingsfilet mit Linsenragout & Liebstöcklschaum		21,50
Spaghetti mit gegrillten Garnelen		12,90   16,90
Rucola & Kirschtomaten		
Thai Curry mit Jasminreis	mit Huhn	14,90
	mit Garnele	16,90
Rosa gebratene Entenbrust mit Ponzu-Jus		24,90
Udon-Nudeln in Miso-Dashi-Sud		
Filetsteak, 200g mit Ofengemüse		34,50
Rosmarinkartoffeln & Kräuterjus		
Clubsandwich mit Steak Fries		12,90
Gegrillte Hühnerbruststreifen, Spiegelei, Speck, Salat, Tomaten & Cocktailsauce		
Wiener Schnitzel aus der Pfanne	vom Schwein	11,50
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	vom Huhn	12,50
	vom Kalbsrücken	23,50

---

## Dessert

---

Kürbiskrokant-Parfait mit Zwetschkenchutney	7,90
Crème Brûlée	5,90
Schokolade-Tarte mit Walnusseis & Weichseln	7,90
Topfenknödel mit Waldbeerragout	7,90
Zitronen-Sorbet mit Prosecco oder Wodka	5,90
Himbeer-Sorbet-Eis	4,90
Gerührter Eiskaffee	5,90   7,90

---

## Weißweine aus Österreich

---

niCi's Hauswein GV Lössterrassen 2020 Weingut Josef & Phillip Bründlmayer, Grunddorf-Kremstal	23,-
Grüner Veltliner Wagramer Selektion 2019 Weingut Heiderer Mayer, Baumgarten am Wagram	27,-
Grüner Veltliner Ried Mariengarten 2020 Weingut Josef Jamek, Joching-Wachau	29,-
Grüner Veltliner Rotes Tor 2020 Weingut Hirtzberger, Spitz-Wachau	39,-
Roter Veltliner Eisenhut 2020 Weingut Nimmervoll, Wagram	32,-
Weißburgunder Steinfeld 2020 Weingut Thaller, Maierhofen	29,-
Weißburgunder Ried Buch 2018 Weingut Frauwallner, Straden	49,-
Gelber Muskateller Klassik 2020 Weingut Hack-Gebell, Gamlitz am Eckberg	29,-
Sauvignon Blanc Sunki 2020 Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz Jägerberg	29,-
Grauburgunder 'Der Gollenz' 2020 Weingut Alois Gollenz, Tieschen Vulkanland STK	29,-
Wiener Gemischter Satz DAC 2020 Mayer am Pfarrplatz, Weinbauregion Wien	27,-
Viognier "V" 2019 Weingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz	39,-
Chardonnay AMSEE 2018 Weingut Pirker-Preisinger, Gols	30,-
Riesling Kirnberg Federspiel 2019 Weingut Fischer, Rossatz Wachau	29,-
Dürnsteiner Riesling Smaragd 2019 Weingut F.X.Pichler, Dürnstein Wachau	47,-

---

## Weiß- & Roséweine aus Italien

---

Pinot Grigio Bersó DOC 2019 Weingut Sirch, Cividale del Friuli	26,-
Ribolla Gialla Collio DOC 2020 Weingut Fernando Phigin, Risano	30,-
Villa Bianco Cuvée 2020 Weingut Marchese Antinori, Firenze -Toskana	27,-
Calafuria Rosato Salento 2020 Weingut Tormaresca, Puglia	32,-

---

## Schaumweine

---

Prosecco DOC Spumante 2020 Weingut SACCHETTO, Tarzo Italien	25,-
Winzersekt AMSEE Weingut Pirker-Preisinger, Gols	42,-
Spumante Rosé Gumboldskirchen 2020 Weingut Krug, Gumpoldskirchen	31,-
Rosé Brut Weingut Bernd Stelzl, Leutschach	32,-
Rosé Winzersekt Weingut Burg Taggenbrunn, St.Veit an der Glan	44,-
Charles Heidsieck Champagner Brut Reserve Élaboré par Charles Heidsieck, Reims Frankreich	72,-

---

## Rotweine aus Österreich

---

Zweigelt Bienenfresser Reserve 2017 Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn	34,-
Zweigelt Ultimo Barrique 2017 Weingut Auer, Jols Neusiedlersee	36,-
Blaufränkisch Horitschon 2018 Weingut Kerschbaumer, Horitschon Burgenland	26,-
Cabernet Sauvignon Selection 2018 Weingut Salzl, Illmitz-Neusiedlersee	27,-
Pinot Noir Lehmgrube Classic 2018 Weingut Hahnenkamp, Eisenstadt	27,-
Cuvée Heideboden 2015 Hannes Reeh, Andau-Neusiedlersee	28,-
Cuvée Big John 2018 Weingut Scheiblhofer, Andau-Neusiedlersee	32,-
Cuvée Opus Eximium No. 31 2018 Weingut Gesellmann, Deutschkreuz-Mittelburgenland	44,-
Cuvée Das Phantom 2018 Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz -Mittelburgenland	44,-
Cuvée Border 2017 Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen	44,-
Cuvée Rosso e Nero 2017 Weingut Pöckl, Mönchhof Burgenland	46,-

---

## Rotweine aus Italien

---

Primitivo Nèprica IGT 2020 Weingut Tormaresca, Puglia	29,-
Chianti Classico Peppoli 2019 Weingut Antinori, Firenze -Toskana	36,-
Tignanello Toscano IGP 2018 Marchese Antinori, Firenze -Toskana	125,-

---