

APERITIV

Glas Prosecco
„La Gioiosa“ DOCG | Italien

4.10

Glas Sekt
mit Orange, Dirndl oder Holunder

4.10

Glas Sekt
„Henkel“ | trocken

4.10

Glas Rosé Frizzante
Winzer Krems

4.10

Aperol Spritz
Sekt | Orange

5.50

Hugo
Sekt | Limette | Minze

5.20

WEISSWEIN

LANDESHAUPTSTADTWEIN 2025

Grüner Veltliner „Classic“ | 2024 4.20 0,125l
DAC | Urbanihof | Wagram | 13 % 25.50 0,750l
frisch und würzig

Riesling DAC | 2022 3.30 0,125l
Weingut Auer | Theyern | 12 % 19.50 0,750l
helles Gelb, fruchtig

Grüner Veltliner „Holzgasse“ | 2024 3.90 0,125l
Weingut Buchegger | Dross | 12 % 23.00 0,750l
unkompliziert - trinkanimierend

Riesling Löss | 2024 3.90 0,125l
Vorspannhof Mayr | Dross | 13 % 22.90 0,750l
sehr fruchtig mit Honigmelone im Abgang

Grüner Veltliner | 2024 3.30 0,125l
Geppel-Mayer | Krustetten 19.50 0,750l
12,5 % | fruchtig - lebendig

Gelber Muskateler | 2023 3.90 0,125l
Vorspannhof Mayr | Dross | 12 % 22.90 0,750l
fruchtig süß am Gaumen

Traminer | 2023 | Geppel-Mayer 3.70 0,125l
Krustetten | halbtrocken | 12 % 21.90 0,750l
aromatisch - würzig

ROTWEIN

Zweigelt Rubin | 2023 3.40 0,125l
Weingut Auer | Theyern | 13 % 19.50 0,750l
samtiges Rubinrot, würzige Note

Blaufränkisch | 2022 3.90 0,125l
Weingut Stoiber | Burgenland | 13,5 % 22.00 0,750l
Brombeer & Cassis

Carnuntum Rubin | 2023 4.90 0,125l
Weingut Markowitsch | Göttlesbrunn 30.00 0,750l
13 % | Duft nach Kirsche & Gewürzen

Zweigelt unplugged | 2021 5.90 0,125l
Hannes Reeh | Burgenland | 14 % 35.00 0,750l
Kirsch-Brombeernote, fein - würzig

Merlot Reserve | 2023 5.50 0,125l
Aumann | Thermenregion Tribuswinkel 33.00 0,750l
14 % | würzig, Johannisbeere & Kirsche

Big John Cuveé Reserve | 2021 46.00 0,750l
Scheibelhofer | Burgenland | 14 %
aromatisch, sehr zugänglich, fruchtbetont

Zweigelt Rosé | 2022 4.10 0,125l
Geppel-Mayer | Krustetten | 11,5 % 24.50 0,750l
fruchtig frisch

SUPPEN

Rindsuppe
mit Leberknödel oder Frittaten

4.50

Knoblauchcremesuppe
mit Knoblauchcroutons

4.90



UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit gemischtem Salat

16.80

Cordon bleu
vom Schwein mit gemischtem Salat

18.50

Putenroulade
gebacken und gefüllt mit Schinken und Käse,
Petersilienerdäpfel und Salat

19.90

Schweinsmedaillons 23.90
im Speckmantel mit Pfeffersauce, hausgemachten
Kroketten und frischem Marktgemüse

Husarenkotelett
gefüllt mit Salami und Käse,
Petersilienerdäpfel und Salat

19.90

Zwiebelrostbraten 24.90
sehr weich gedünstet mit gebackenen
Zwiebelringen, Petersilienerdäpfel und Salat

Filetsteak
mit frischem Marktgemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

36.90

Gemüse-Hirselaibchen 13.90
mit Schnittlauchrahm
und Blattsalat

Leber gebacken
mit gemischtem Salat

16.00

Leber gegrillt 18.50
mit Speck, Petersilienerdäpfel und Salat

Putenstreifen
gegrillt mit Speck
auf verschiedenen Salaten

14.60

Backhendlsalat 14.60
Hühnerfiletstreifen in der Sesampanier
auf Blattsalat

Grillwürstl
Frankfurter gegrillt mit Pommes

8.90

Mecky Teller 11.50
Kinderschnitzerl mit Pommes

Salatplatte
mit Schinken und Ei

10.90

Spezialtoast 10.90
Toast mit Spiegelei und Salat

Rindsgulasch

12.50

Würstel mit Saft 8.50

DESSERTS

Schokomus mit vielen frischen Früchten	10.00	Erdbeer-Marzipanknöderl mit Schokobrownie	10.90
Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlag	8.50	Schokoladenauflauf mit einer Kugel Vanilleeis	10.50
Marmeladenpalatschinken 2 Stück mit hausgemachter Marillenmarmelade	6.00	Eispalatschinken 2 Stück mit Eis, Schokosauce, Früchten und Schlag	12.00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlag	7.20	Coup Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlag	6.90
Eiskaffee	6.90	Wafferl	1.90

TRADITION
IM GLAS GENIESSEN

Eierlikör, Baileys	3.60
Beerenauslese 1/16l	3.60
Schnäpse Birne, Rosen-Marille	3.60
FRANZ HAFTNER Dörrzwetschke aus dem Eichenfass	4.20

Herzlich willkommen

IN UNSEREM RESTAURANT!

Wir legen großen Wert auf Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. Daher arbeiten wir mit regionalen Lieferanten zusammen, die unsere Werte teilen. So entstehen Gerichte mit Leidenschaft und Respekt für Mensch, Tier und Natur.

*Familie
Eigelsreiter*

ERDÄPFEL
Familie Schleifer
Sankt Georgen am Steinfeld

GEMÜSE
Familie Stummer
Weitern

FISCH
Familie Zöchling
Türnitz

GEBÄCK / EIS
SEMMELEWÜRFEL / -BRÖSEL
Familie Hink
Wilhelmsburg

MEHL
Langer Mühle
Atzenbrugg

TEE
Sonnenrot
Waldviertel

WEIN
Geppl
Krustetten

ZWIEBEL
Familie Weiländer
Sankt Georgen am Steinfeld

FISCH
Familie Kaiblinger
Kapelln

GEFLÜGEL
Geflügelhof Wech
Kärnten

SPARGEL / ERDBEEREN
Familie Strohmaier
Böheimkirchen

GÄNSE
Familie Heindel
St. Aegy

BIO FAIRTRADE KAFFEE
Naber
Wien

WEIN
Buchegger
Krems

GEMÜSE
Familie Köberl
Böheimkirchen

GEMÜSE / OBST
Eva Denk
Sankt Georgen am Steinfeld

SCHWEINE- UND RINDFLEISCH
Familie Berger
Siegghartskirchen

EIER
Familie Haiden
Kilb

FRUCHTSÄFTE
Familie Harm
Sankt Georgen am Steinfeld

WEIN
Auer
Theyern