

„Zur Goldenen Kugel“

Fam. Nitsch von 1945 bis 1955
* * *

Fam. Jost von 1955 bis 1982
* * *

Fam. Täuber von 1982 bis 2001
* * *

Fam. Berger von 2002 bis
... solange Sie wollen!

Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen!!!

Unsere Preise sind ausschließlich in Euro angegeben.
Besuchen Sie unsere Homepage: www.zurgoldenenkugel.at

Aperitif (ein Schluck vorweg)

(enthalten Sulfite)

Bründlmayersekt Brut Rose	1 Glas	12,-
Prosecco	1 Glas	8,-
Prosecco mit hausgemachtem weißem Pfirsichmark	1 Glas	10,-
Spritzer Aperol (mit Limette- und Orangenscheibe)	1 Glas	8,-
Campari Orange oder Soda	1 Glas	10,-

Flaschen

(enthalten Sulfite)

Bründlmayersekt Brut Rose	0,7 l	84,-
Prosecco	0,7 l	56,-
Pol Roger Brut Reserve Epernay-Champagne	0,7 l	130,-
Laurent Perrier Brut Tours-Sur-Marne-Champagne	0,7 l	135,-
Laurent Perrier Cuvee Rose Tours-Sur-Marne-Champagne	0,7 l	180,-

Sommerlich leichte Küche

Die Saure von der Kalbspariser 13,-

Wachsweißes Ei, Gurkerl, Zwiebel, getrocknete Kirschlordeise, Kernölmarinade

Marinierter Oktopussalat 18,-

Paradeiser, bunter Spitzpaprika, roter Zwiebel, gezungte Petersilie

Vitello Tonnato (rosa pochiertes Kalbfleisch) 20,-

Thunfisch-Limettsauce, Kapernbeeren, Radieschen

Wildfang-Riesengarnelen ausgelöst

Weißwein-Zitronensud, Chili, Knoblauch, getrocknete Kirschlordeise, gebranntes Vorschussbrot pro Stück 7,-

Klassischer Cesar Salat FLEISCHLOS 20,-

Croutons, Kirschlordeise, Parmesan

oder Hühnerbrust im Ganzen gebraten 28,-

oder ausgelöste Wildfang Riesengarnelen in Weißwein-Zitronensud 41,-
extra dazu serviert

Grillkäse und Gemüse Vielfalt gegrillt FLEISCHLOS 24,-

Olivenöl, Pesto, Aioli

Gegrillter Oktopus und ausgelöster Kaisergranat 42,-

Zitronen-Knoblauch-Chili-Nudeln

Schwarzer Trüffel, Steinpilze und Eierschwammerl

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Eierschwammerl-Erdäpfelcremesuppe FLEISCHLOS 12,-

Schnittlauchöl, gezipfter Korb

Kleine marinierte Eierschwammerl 18,-

Kirschloraleise, Jungzwiebel, Prosciutto, Parmesanspäne

Roastbeef auf Eierschwammerl-Gemüse Gröstl 22,-

schwarzer Trüffel, Trüffelmayonnaise, Kresse

Bucheln mit Reh Fülle

Eierschwammerlsauce, Wildsafterl, gezipfte Petersilie

pro Stück 8,-

Hauptspeisen

Krone vom Bio Waldviertler Duroc Schwein rosa gegrillt (350g) 42,-

Steinpilze gebraten, Selleriecreme, spanische Kroketter

Kalbstrücken rosa gebraten 41,-

kleine Eierschwammerl in Obers-Thymiansauce, frische Nudeln

Branzinoilet knusprig gebraten (vom 3kg Fisch) 38,-

Eierschwammerl-Marillen-Risotto, Steinpilzschaum,

Parmesan- und Steinpilzhobel

Ravioli mit cremigem Eidotter (hausgemacht) FLEISCHLOS 29,-

gebratene Steinpilze, Selleriecreme, schwarzer Trüffel, braune Butter, Parmesan

Schlotzkrappen-Spinat-Topfen-Erdäpfelfülle (hausgemacht) FLEISCHLOS 29,-

im Eierschwammerl-Jungzwiebelsud,

getrocknete Kirschloraleise, Steinpilzschaum

schwarzer Trüffel auf Wunsch zu jedem Gericht 7,-

Traditionelle Wirtshauskultur

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Wiener Trilogie (echte Rindsuppe) 9,-
mit Leberknödel, Grießknockerl, Fleischstrudel, Wurzelgemüse

2 Stück kleine Innuviertler Grammelknödel 14,-
Gabelkraut, Bratensaftlerl

Gratinierte Schneckertrilogie vom Gugunuck 24,-
Knoblauchbutter, Rosmarin-Parmesanbutter, Cafe de Paris, Baguette

Beef Tartar (vom Rindslungenbraten handgehackt) 26,-
Sweet Chili-Eidotter, marinierte Eierschwammerl, Zwiebelconfit,
Trüffel und Chilimayonnaise, gebranntes Vorschussbrot

Hauptspeisen

Gebackenes Wiener Kalbschritzel (von der Schale) 37,-
mit Vogel-Erdäpfelsalat

Zwiebelrostbraten rosa gegrillt (Ribeye vom Höllerschmid dry aged) 38,-
hausgemachter Röstzwiebel, Fächergurkerl, Braterdäpfel, Bratensaftlerl

Blunze und Leberwurst vom Duroc Schwein (hausgemacht) gebraten 20,-
Gabelkraut, knuspriger Erdäpfelschmarrn, Bratensaftlerl

Gebackene Krone vom Bio Wadviertler Duroc Schwein (350g) 32,-
mit Knoblauch, Senf und Kren mariniert,
kleine gebratene Petersilerdäpfel, Vogel-Erdäpfelsalat

Wirtshauskultur Innereien

Weiße Kalbskutteln Venezianische Art

Paradeiserragout, geriebener Pecorino, getoastetes Vortischbrot

klein 15,- groß 28,-

Kalbstalmbuschel mit Semmelaufbau

klein 15,- groß 28,-

Alpen Calamari fritti

Weiße Kalbskuttelstreifen paniert und knusprig gebacken, Kräutersauce

klein 15,- groß 28,-

Kalb mal 3 gebacken 29,-

Bries, Kopf, Hirn, Vogerl- Erdäpfelsalat

Bries gebraten und rosa gebratene Kalbsleber 33,-

Selleriecreme, Mini-Eierschwammerl, Steinpilzschaum

Für unsere jüngsten Gäste

Gebackenes Kalbschnitzel 22,-
mit handgemachten Pommes Frites

Gebackenes Hühnerschnitzel 18,-
mit handgemachten Pommes Frites

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel 18,-
mit Erdäpfelpüree

Gebackenes Kabeljaufilet 18,-
mit handgemachten Pommes Frites

Käse aus Junis Käseladen

heimisch und international

5 Sorten

Unser feiner Käse wird serviert
mit Nüssen, Chutney, Feigensenf und Weintrauben

18,-

Weintipp: Süßwein, Beerenauslese

Auf Wunsch bekochen wir Sie mit einem

5 Gang Überraschungsmenü 78,-

mit unseren saisonal wechselnden frischen Produkten!

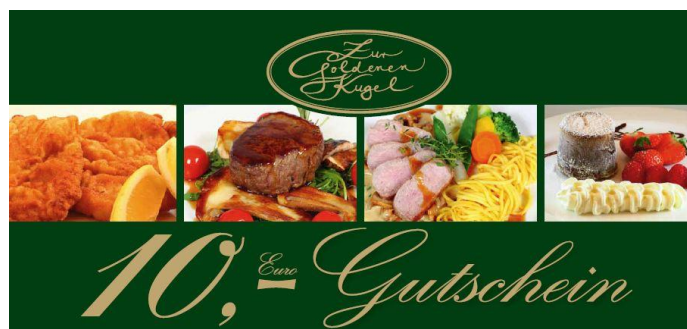
*Vorab werden Sie selbstverständlich nach Ihren möglichen Abneigungen,
Unverträglichkeiten sowie Allergien befragt.*

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin
zu wohnen.“*

Winston Churchill (1874-1965)

Der Geschenk-Tipp für jeden Anlass!

*Verschenken Sie die Kunst des Genießens
mit unseren Restaurant-Gutscheinen.*



*Die Gutscheine sind zu je Euro 10,- bei uns erhältlich.
Keine Barablöse möglich.*

Kaffee

Kleiner Mocca	3,20
Kleiner Brauner	3,40
Großer Mocca	5,-
Großer Brauner	5,20
Wiener Melange	5,-
Cappuccino (mit viel Milchschaum)	5,50
Cafe Latte	6,50

Teespezialitäten

Althaus – Tee mit Charakter

*Unsere Tees werden in der Karne serviert,
auf Wunsch auch mit Milch oder Zitrone, ohne Aufpreis*

Bio „Mango Lu Bai Dao“	8,-
<i>(Grüner Tee, würzig aromatisch, zart-herb, durch die exotische Frucht der Mango ergänzt)</i>	
„English Breakfast“	8,-
<i>(Schwarztee, gemischt aus den besten Ceylonteas, kräftig aromatischer Geschmack)</i>	
„Jasmine Ting Yuan“	8,-
<i>(Grüner Tee, Jasminblüten)</i>	
„Red Fruit Flash“	8,-
<i>(Komposition roter Früchte, Aromen von Hibiskus und Erdbeeren)</i>	
„Smooth Mint“	8,-
<i>(Kräutertee, mild, bekömmlich, Pfefferminze, Melisse, Mate, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten)</i>	

Regionale und „gesunde“ Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	4,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt Mitterhauser, Niederösterreich	0,25 l	3,80
Marillennektar Obsthof Altenriederer, Niederösterreich	0,25 l	6,50
Williams Birnernektar Obsthof Altenriederer, Niederösterreich	0,25 l	6,50
Rauch Johannisbeere	0,20 l	6,-
Traubensaft rose Weingut Wieninger, Wien	0,25 l	6,50

Alkoholfreies

Vöslauer prickelnd oder still	0,33 l	5,50
Vöslauer prickelnd oder still	0,75 l	9,-
Coca Cola oder Cola Zero	0,33 l	5,50
Almdudler	0,35 l	5,50
Frucade	0,33 l	5,50
Feuer Tree Tonic Water	0,20 l	6,50
Feuer Tree Ginger Ale	0,20 l	6,50
Feuer Tree Bitter Lemon	0,20 l	6,50
Rauch Apfelsaft	0,25 l	4,80
Rauch Apfelsaft gespritzt	0,25 l	3,80
Rauch Orangensaft	0,25 l	4,80
Rauch Orangensaft gespritzt	0,25 l	3,80
Sodawasser	0,25 l	2,80
Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	3,20
<u>Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone</u>	<u>0,50 l</u>	<u>6,-</u>
Sodawasser mit Holundersirup oder Himbeer-Zitrone	0,25 l	3,20
<u>Sodawasser mit Holundersirup oder Himbeer-Zitrone</u>	<u>0,50 l</u>	<u>6,-</u>
Turner Freispiel alkoholfrei	0,33 l	5,-

„Zapfkaisers“ Biere vom Fass
top gepflegt

Budweiser	0,3ℓ	4,90
	0,5ℓ	6,20
Zwickl	0,3ℓ	4,90
	0,5ℓ	6,20
Trumer Pils	0,3ℓ	4,90
	0,5ℓ	6,20
Hirter Motchl		
Dunkles	0,3ℓ	4,90
	0,5ℓ	6,20
Monatsbier	0,3ℓ	4,90
(saisonal)	0,5ℓ	6,20
Gemischtes	0,3ℓ	4,90
(aus Budweiser und Hirter Motchl)	0,5ℓ	6,20
Radler	0,3ℓ	4,90
(gemischt mit Almdudler)	0,5ℓ	6,20

Lieber Gast !

*Die Gastronomie ist ab Dezember 2014 verpflichtet,
Sie über Allergene in den Speisen und Getränken zu informieren.
Insgesamt sind es 14 Allergene, die allergische Reaktionen bzw.
Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.*

*Die Kennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus
hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.*

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
P	Lupinen	Lupinen (Wolfsbohne, Feigenbohne) und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse
**	Aspartam Acesulfamsalz	Aspartam-Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ ist anzubringen

*Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben
gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im
Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

Unser geschultes Personal berät Sie gerne !