

## „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](http://www.zurgoldenenkugel.at)

## Aperitif (ein Schluck vorweg)

(enthalten Sulfite)

Bründlmayersekt Brut Rose	1 Glas	10,-
Prosecco	1 Glas	7,-
Prosecco mit hausgemachtem weißem Pfirsichmark	1 Glas	9,-
Spritzer Aperol (mit Limette- und Orangenscheibe)	1 Glas	7,-
Campari Orange oder Soda	1 Glas	9,-

## Flaschen

(enthalten Sulfite)

Bründlmayersekt Brut Rose	0,7 l	70,-
Prosecco	0,7 l	49,-
Pol Roger Brut Reserve Epernay-Champagne	0,7 l	120,-
Laurent Perrier Brut Tours-Sur-Marne-Champagne	0,7 l	130,-
Laurent Perrier Cuvee Rose Tours-Sur-Marne-Champagne	0,7 l	170,-



*Auf Wunsch bekochen wir Sie mit einem*

*5 Gang Überraschungs Menü 75,-*

*mit unseren saisonal wechselnden frischen Produkten!*

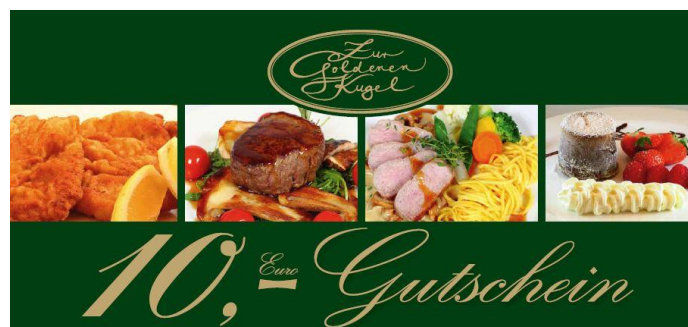
*Vorab werden Sie selbstverständlich nach Ihren möglichen Abneigungen,  
Unverträglichkeiten sowie Allergien befragt.*

*„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.*

# Alles von der Gans

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

Klassische Gansleinmachsuppe 8,-  
mit Kaiserknödel

Rindsuppe mit gebackenem Gänseleberknödel 7,-  
und Gemüsegewürfel

Maronischaumsüppchen 9,-  
mit gebratenen Apfel- und Ganslbruststücken

Eingegossene Gänseleber im Ganslgrammelschmalz 10,-  
mit Öfferl Brot „madame crousto“

Rillet von der Gans 10,-  
mit Öfferl Brot „madame crousto“

Gänseleber Brulee von Kl.1 A 23,-  
hausgemachtes Brioche, Zwiebel-Speck-Confit

## Hauptspeisen

Martinigansl „A Viertel“ 34,-  
mit Erdäpfelknödel, Preiselbeerbirne,  
Rotkraut oder warmer Krautsalat

Ganslbrust ausgelöst 36,-  
mit Erdäpfelknödel,  
Rotkraut oder warmer Krautsalat,  
Pfeilbeerbirne, glasierte Maroni

Unseren Klassiker, die eingegossene Gänseleber und das Ganslbrillet  
gibt es auch im Glas zum Mitnehmen! 8,50

# Traditionelle Wirtshauskultur

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

Echte Rindsuppe mit Kaspressknödel mit Wurzelgemüse 7,50

Krenschaumsuppe mit gebackenen Blunzenknödel 8,50

Beef Tartar (vom Rindslungenbraten handgehackt) 23,-  
confierter Eidotter, eingelegte Eierschwammerl, Erbsenkresse,  
Trüffel-Mayonnaise, Zwiebel-Speck-Confit, in Butter gebratenes Baguette

Ochsenschlepp-Ravioli klein 13,- groß 26,-  
in Rotweinsauce, Lardowürferl angeschwitzt

Kalbszingerl lauwarm aufgeschnitten 14,-  
Krenschaumsauce, Wurzelgemüwestreifen, Kernöl

Kalbstatlmeuschel mit Semmelauflauf  
klein 13,- groß 26,-

## Hauptspeisen

Gebackenes Wiener Kalbschnitzel (von der Schale) 32,-  
mit Vogerl-Erdäpfelsalat  
(2010 vom Falstaff unter den 5 besten Österreichs prämiert)

Zwiebelrostbraten rosa gegrillt 31,-  
(Ribeye vom Höllerschmid)  
hausgemachter Röstzwiebel, Braterdäpfel, Gurkerl, Bratensaftlerl

Bries mal 2 gebacken und gebraten 29,-  
auf Selleriecreme, Artischocke, Kürbis, Kapern, Steinpilzschaum

Geschmortes Kalbsherz 28,-  
in Girardi-Dijonsenfauce, frische Nudeln

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel 26,-  
Erdäpfelpüree, Bratensaftlerl, Röstzwiebel

Kalbsbackerl geschmort 32,-  
in Rotweinsauce, auf Erdäpfel-Trüffelcreme, Speckfisolern

# Heimisches Wild von unserem Jäger

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

*Klare Wildkraftsuppe mit Sherry* 11,-  
Markknochenscheiben, Grießknockerl, Karotten, Erbsen, Thymian

*Erdäpfel-Wildfleischknödel gebacken* 14,-  
auf Belugalinsen, Thymiansafterl

*Rehragout im kleinen Schmortopf serviert*

Speck, Kürbis, Kirsche, Semmelauflauf

klein 14,- groß 28,-

## Hauptspeisen

*Duett vom Reh* 38,-

Rücken rosa gebraten und Geschmortes in Rotweinsauce,  
Erdäpfel-Trüffelcreme, Kohlsprossenblätter, Honig, Lardo,  
eingelegte Vogelbeeren

*Wildschweintrouade a la Chef* 29,-

in Dijonsenf-Sauce, frische Nudeln

*Wildhasentrücken im knusprigen Tramezzinibrot* 31,-

rosa gebraten

Belugalinsen, Schupfrudeln, eingelegte Vogelbeeren

Zu Wild empfehlen wir ein gutes Tröpfchen Blaufränkisch

# Gesundes und Fische

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

*Klare Safran-Weißwein-Fischsuppe* 16,-  
Garnelen, Muscheln, Branzino, Saisongemüse

*Marinierte rote Rüben* FLEISCHLOS 15,-  
Vogelsalat, Radieschen, Walnüsse,  
glacierte Birne, Blauschimmelkäse

*Garnelen im heißen Knoblauch-Chiliöl* 21,-  
getrocknete Paradeiser, gezupfte Petersilie, ofenfrisches Baguette

*Pochiertes Land-Ei* FLEISCHLOS 16,-  
auf Schwarzwurzelgemüse, Erbsenkresse, braune Butter

## Hauptspeisen

*Branzino und Seeteufelfilet gebraten* 32,-  
Selleriecreme, wilder Broccoli, Trüffelschaum

*Gnocchi mit Kürbis-Ziegenkäsefülle (hausgemacht)* FLEISCHLOS 24,-  
in Steinpilzschaum, Kräuter, Kresse

*Erdäpfelgratin (frisch zubereitet)* FLEISCHLOS 23,-  
geschmortes Gemüse  
Karotten, Spitzkraut, Jungzwiebel, wilder Broccoli, Zucchini



## Für unsere jüngsten Gäste

Gebackenes Kalbschnitzel 21,-  
mit handgemachten Pommes Frites

Gebackenes Hühnerschnitzel 16,-  
mit handgemachten Pommes Frites

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel 16,-  
mit Erdäpfelpüree

Gebackenes Kabeljaufilet 16,-  
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

# Kaffee

Kleiner Mocca	3,-
Kleiner Brauner	3,20
Großer Mocca	4,80
Großer Brauner	5,-
Wiener Melange	4,50
Cappuccino (mit viel Milchschaum)	5,-
Cafe Latte	6,-

## 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“	7,-
<i>(Grüner Tee, würzig aromatisch, zart-herb, durch die exotische Frucht der Mango ergänzt)</i>	
„English Breakfast“	7,-
<i>(Schwarztee, gemischt aus den besten Ceylonteas, kräftig aromatischer Geschmack)</i>	
„Jasmine Ting Yuan“	7,-
<i>(Grüner Tee, Jasminblüten)</i>	
„Red Fruit Flash“	7,-
<i>(Komposition roter Früchte, Aromen von Hibiskus und Erdbeeren)</i>	
„Smooth Mint“	7,-
<i>(Kräutertee, mild, bekömmlich, Pfefferminze, Melisse, Mate, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten)</i>	

## Regionale und „gesunde“ Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	4,20
Apfelsaft naturtrüb gespritzt Mitterhauser, Niederösterreich	0,25 l	3,50
Marillenektar Obsthof Altenriederer, Niederösterreich	0,25 l	6,-
Williams Birnenektar Obsthof Altenriederer, Niederösterreich	0,25 l	6,-
Rauch Johannisbeere	0,20 l	5,80
Traubensaft rose Weingut Wieninger, Wien	0,25 l	6,-

## Alkoholfreies

Vöslauer prickelnd oder still	0,33 l	4,50
Vöslauer prickelnd oder still	0,75 l	8,-
Coca Cola oder Cola Zero	0,33 l	5,-
Almdudler	0,35 l	5,-
Frucade	0,33 l	5,-
Feuer Tree Tonic Water	0,20 l	6,-
Feuer Tree Ginger Ale	0,20 l	6,-
Feuer Tree Bitter Lemon	0,20 l	6,-
Rauch Apfelsaft	0,25 l	4,20
Rauch Apfelsaft gespritzt	0,25 l	3,50
Rauch Orangensaft	0,25 l	4,20
Rauch Orangensaft gespritzt	0,25 l	3,50
Sodawasser	0,25 l	2,60
Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	3,-
<u>Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone</u>	<u>0,50 l</u>	<u>5,80</u>
Sodawasser mit Holundersirup oder Himbeer-Zitrone	0,25 l	3,-
<u>Sodawasser mit Holundersirup oder Himbeer-Zitrone</u>	<u>0,50 l</u>	<u>5,80</u>
Turner Freispiel alkoholfrei	0,33 l	4,80

„Zapfkaisers“ Biere vom Fass  
top gepflegt

Budweiser	0,3ℓ	4,60
	0,5ℓ	5,90
Zwickl	0,3ℓ	4,60
	0,5ℓ	5,90
Trumer Pils	0,3ℓ	4,60
	0,5ℓ	5,90
Hirter Motchl		
Dunkles	0,3ℓ	4,60
	0,5ℓ	5,90
Monatsbier	0,3ℓ	4,60
(saisonal)	0,5ℓ	5,90
Gemischtes	0,3ℓ	4,60
(aus Budweiser und Hirter Motchl)	0,5ℓ	5,90
Radler	0,3ℓ	4,60
(gemischt mit Almdudler)	0,5ℓ	5,90

