

Aperitif

Grapefruit sour alkoholfrei 0,3l 7,-
Pink Grapefruit, Ahornsirup, Zitrone, Fever Tree Ginger Ale

| | | |
|--|--------|------|
| Bründlmayer Sekt Rose, Langenlois-Kamptal | 1 Glas | 8,50 |
| Bellini, Prosecco, weißes Pfirsichmark | 1 Glas | 6,50 |
| Aperol Spritz, Orange und Limette | 1 Glas | 5,50 |
| Edel Hugo Prosecco, Limette, Minze und Holundersirup | 1 Glas | 7,- |
| Sloeberry Gin Reisetbauer Schweppes Tonic, Eiskugel | 1 Glas | 10,- |

Weißweine 1/8 glasweise

| | | | |
|---|------|---|------|
| Gelber Muskateller Buchegger, NÖ | 5,50 | Gemischter Satz DAC Dieninger, Wien | 5,40 |
| Grüner Veltliner Summerselection Wenzl, NÖ | 4,60 | Grüner Veltliner Federspiel Bauerl, NÖ | 5,50 |
| Riesling Federspiel Donabaum, NÖ | 6,50 | Chardonnay Selection Hirtl, NÖ | 6,90 |

Rotweine 1/8 glasweise

| | | | |
|---|------|---|------|
| Zweigelt Ceel Rust, Südburgenland | 5,- | Blaufränkisch Eisenberg DAC Koppensteiner, Deutsch-Schützen, Bgld. | 5,60 |
| Golser Merlot Allacher, Gols, Burgenland | 5,80 | Big John Scheiblhofer, Ardau, Burgenland | 7,- |

Auf Wunsch bekochen wir Sie mit einem

5 Gang Überraschungsmerü 65,-

mit unseren saisonal wechselnden frischen Produkten!

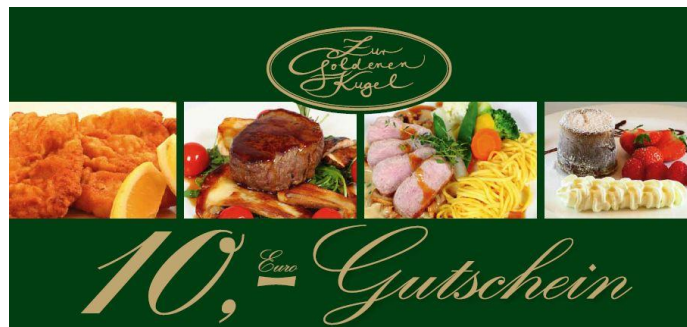
*Vorab werden Sie selbstverständlich nach Ihren möglichen Abneigungen,
Unverträglichkeiten sowie Allergien befragt.*

*„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.*

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 !

Sommerliche leichte Küche und Traditionelle Wirtshauskultur

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Wiener Trilogie 6,50

Rindsuppe mit Leberknödel, Grießbrockerl und Fleischstrudel

2 kleine Grammelknödel auf Berglalm-linsen 10,-

Beef Tartar (vom Rindslungenbraten) 19,-

confierter Eidotter, Zwiebelvariation, in Butter gebratenes Baguette

Ziegenkäse gratiniert mit Honigkruste **FLEISCHLOS** 14,-
auf mariniertem buntem Paradeiser-Carpaccio, Wildkräuter

Oktopussalat mariniert 15,-

rote Zwiebel, Paradeiser, bunter Paprika, gezungte Petersilie

Hauptspeisen

Gebackenes Wiener Kalbschnitzel (von der Schale) mit Vogel-Erdäpfelsalat 28,-
(2010 vom Falstaff unter den 5 besten Österreichs prämiert)

Zwiebelrostbraten (vom Hüferl) 26,-

mit Braterdäpfel, hausgemachtem Röstzwiebel, Fächergurkerl

Kalbsbraten und Kalbsleber gebacken mit Vogel-Erdäpfelsalat 25,-

Duett Fleisch- und Grammelknödel 16,-

auf Gabelkraut und Bratersafterl

Cesar Salad 26,-

knusprig gebratene Landhendlbrust, Romanasalatherzen, knusprige Croutons

Gegrillter Oktopus und Riesengarnele 29,-

auf frischen Nudeln a la Buzara (leichte Schärfe)

Branzinofilet knusprig gebraten 27,-

auf Babyblattspinat, Eierschwammerl-Frühlingszwiebelfond,
kleine Petersilerdäpfel

Steinpilz, Eierschwammerl und Perigord Trüffel Gerichte

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Sellerieschaumsuppe **FLEISCHLOS** 9,-
Perigord Trüffel, Selleriestroh

Eierschwammerl-Erdäpfelsuppe **FLEISCHLOS** 7,-
mit knusprigem Grammel-Pesto-Brot

Kleine Eierschwammerl mariniert 14,-
Frühlingszwiebel, Paradeiser, Prosciutto, Parmesankeibel

Ravioli mit cremigem Eidotter **FLEISCHLOS**
auf gebratenen Steinpilzen, Perigord Trüffel, Parmesan
kl. 15,- gr. 29,-

Hauptspeisen

Kalbstrücken rosa gebraten 32,-
kleine Eierschwammerl in Obers-Thymiansauce, frische Nudeln

Steinpilzrisotto **FLEISCHLOS** 26,-
mit Frühlingszwiebel, Perigord Trüffel, Parmesan, knusprige Petersilie

Dry aged Rumpsteak (vom Höllerschmid) 38,-
gegrillt, Steinpilze gebraten, geflammte Erdäpfeltrüffelcreme, Thymiansafterl

Rinderfiletspitzen Stroganoff 27,-
mit Eierschwammerl, Speck, Zwiebel
Gurkerl, Spinatsemmelknödel

Naturtrübe
und „gesunde“ Säfte

| | | |
|---|--------|------|
| Apfelsaft naturtrüb | 0,25 l | 3,80 |
| Apfelsaft naturtrüb gespritzt | 0,25 l | 2,80 |
| Mitterhauser, Niederösterreich | | |
| Weingartenpfirsichnektar | 0,25 l | 5,- |
| Obsthof Altenriederer, Niederösterreich | | |
| Erdbeernektar | 0,25 l | 5,- |
| Obsthof Altenriederer, Niederösterreich | | |
| Williams Birnennektar | 0,25 l | 5,- |
| Obsthof Altenriederer, Niederösterreich | | |
| Traubensaft rose | 0,25 l | 5,- |
| Weingut Wieninger, Wien | | |

Alkoholfreies

| | | |
|---|--------|------|
| Vöslauer prickelnd oder still | 0,33 l | 3,50 |
| Vöslauer prickelnd oder still | 0,75 l | 6,50 |
| Coca Cola oder Cola Zero | 0,33 l | 3,80 |
| Almdudler | 0,35 l | 3,80 |
| Frucade | 0,33 l | 3,80 |
| Himbeerkracherl | 0,33 l | 3,80 |
| Feuer Tree Tonic Water | 0,20 l | 5,- |
| Feuer Tree Bitter Lemon | 0,20 l | 5,- |
| Feuer Tree Ginger Ale | 0,20 l | 5,- |
| Rauch Eistee Zitrone | 0,33 l | 3,90 |
| Rauch Johanniskbeere | 0,33 l | 4,- |
| Rauch Apfelsaft | 0,25 l | 3,60 |
| Rauch Apfelsaft gespritzt | 0,25 l | 2,70 |
| Rauch Orangensaft | 0,25 l | 3,60 |
| Rauch Orangensaft gespritzt | 0,25 l | 2,70 |
| Sodawasser | 0,25 l | 1,80 |
| Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone | 0,25 l | 2,20 |
| <u>Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone</u> | 0,50 l | 4,40 |
| Sodawasser mit Holundersirup | 0,25 l | 2,20 |
| <u>Sodawasser mit Holundersirup</u> | 0,50 l | 4,40 |
| Becks alkoholfreies Bier | 0,33 l | 4,- |
| Erdinger alkoholfreies Bier | 0,50 l | 5,- |

„Zapfkaisers“ Biere vom Fass
top gepflegt

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Budweiser | 0,2l | 2,80 |
| | 0,3l | 4,- |
| | 0,5l | 5,20 |
| Zwickl | 0,2l | 2,80 |
| | 0,3l | 4,- |
| | 0,5l | 5,20 |
| Trumer Pils | 0,2l | 2,80 |
| | 0,3l | 4,- |
| | 0,5l | 5,20 |
| Hirter Morchel | 0,2l | 2,80 |
| Dunkles | 0,3l | 4,- |
| | 0,5l | 5,20 |
| Gemischtes | 0,3l | 4,- |
| (aus Budweiser und Hirter Morchel) | 0,5l | 5,20 |
| Monatsbier | 0,3l | 4,- |
| (saisonal) | 0,5l | 5,20 |
| Radler | 0,3l | 4,- |
| (gemischt mit Almdudler) | 0,5l | 5,20 |

Kaffee

| | |
|-------------------------------------|------|
| Kleiner Mocca | 2,70 |
| Kleiner Brauner ☺ | 2,70 |
| Großer Mocca | 4,50 |
| Großer Brauner ☺ | 4,50 |
| Wiener Melange ☺ | 4,- |
| Cappuccino (mit viel Milchschaum) ☺ | 4,40 |
| Cafe Latte ☺ | 5,- |

Teespezialitäten

Althaus – Tee mit Charakter

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

| | |
|---|------|
| Bio „Mango Lu Bai Dao“ | 5,50 |
| (Grüner Tee, würzig aromatisch, zart-herb, durch die exotische Frucht der Mango ergänzt) | |
| „English Breakfast“ | 5,50 |
| (Schwarztee, gemischt aus den besten Ceylontees, kräftig aromatischer Geschmack) | |
| „Jasmine Ting Yuan“ | 5,50 |
| (Grüner Tee, Jasminblüten) | |
| „Red Fruit Flash“ | 5,50 |
| (Komposition roter Früchte, Aromen von Hibiskus und Erdbeeren) | |
| „Smooth Mint“ | 5,50 |
| (Kräutertee, mild, bekömmlich, Pfefferminze, Melisse, Mate, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten) | |