



Servitenwirt Menü

Tatar von der Lachsforelle

Avocado / Verjuskaviar / Dillschaum / gepuffter Buchweizen



Kürbisschaumsuppe

Bulgur / Sellerie / Kürbiskernöl / Schweinskopfpraline



Gepresster Schweinskopf

Senfsauce / Kürbiskernpesto / Jungmais / Granatapfel / Kren / Jungzwiebel



Gebratenes Goldbrassenfilet

Kürbiscreme / Saubohnen / Krustentierfond



Knuspriger Schweinebauch

Karamellierte Krautfleckerl / Schalottenjus / Topinambur



Zwetschkenknödel

Mohneis / Zwetschkenröster / Butterbrösel

4 Gang Menü 55,- / mit Weinbegleitung 75,-

5 Gang Menü 65,- / mit Weinbegleitung 88,-

6 Gang Menü 75,- / mit Weinbegleitung 102,-

Gerne können Sie sich Ihr Wunschmenü selbst aus der Speisekarte zusammenstellen!

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse Marillen-Chili-Marmelade / Schnittlauchöl / Amarant	10,-
Tatar von der Lachsforelle Avocado / Verjuskaviar / Dillschaum / gepuffter Buchweizen	16,-
Caesar Salad Paradeiser / Gurke / Sardellen / Grana / Croutons	12,-
Gepresster Schweinskopf Senfsauce / Kürbiskernpesto / Jungmais / Granatapfel / Kren / Jungzwiebel	13,-
Beef Tatar Senfsauce / knusprige Kapern / Brioche	16,-

Suppen

Rindsuppe Frittaten oder Grießnockerl	6,-
Kürbisschaumsuppe Bulgur / Sellerie / Kürbiskernöl / Schweinskopfpraline	9,-

Gedeck € 2,90 pro Person

Hauptgerichte

Kürbisravioli Kohlsprossen / Haselnüsse / Braune Butter / gereifter Grana	21,-
Knuspriger Schweinebauch Karamllisierte Krautfleckerl / Schalottenjus / Topinambur	23,-
Rosa gebratenes Beiried Knusprige Erdäpfelkroketten / Blattspinat / Karottencreme / Hollunder	28,-
Gebratenes Goldbrassenfilet Kürbiscreme / Saubohnen / Krustentierfond	25,-
Gedämpfte Grammel-Ravioli Sauerkraut / Apfel / Erdäpfelschaum / Schalottenjus	22,-

Wiener Klassiker

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein Erdäpfel-Vogersalat	15,-
Backhendl von Brust und Keule / Steirisches Huhn Ausgelöst / Erdäpfel-Vogersalat / Käferbohnen / Kürbiskernöl	16,-
Cordon bleu vom Tullnerfelder Schwein Erdäpfel-Vogersalat	17,-
Riesling-Kalbsbeuschel Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel	17,-
Gekochtes Schulterscherzel Wurzelgemüse / Rösti / Schnittlauchsauce / Apfelkren	21,-
Kalbsgulasch Nockerl / Paprika / Rahm	22,-

Dessert & Käse

Palatschinken Marillenmarmelade	6,-
Schokoschnitte Passionsfrucht / Kokos / weiße Schoko Reiswaffel / Cranberry	11,-
Topfenschmarren Zwetschken / Mandelkrokant (ca. 20 min Wartezeit)	13,-
Gereifte Käse Feigensenf / Nüsse / Brot	3 stk. 11,- 5 stk. 16,-
Zwetschkenknödel Mohneis / Zwetschkennröster / Butterbrösel	10,-

Digestif

Brände			Bitter, Rum, Gin, Vodka...		
Wachauer Marille	2cl	5,50	Gölles Edelbitter	2cl	5,50
Vogelbeer	2cl	5,50	Averna	4cl	5,50
Hirschbirne	2cl	5,50	Fernet Branca	4cl	5,50
Zwetschke	2cl	5,50	Ramazzotti	4cl	5,50
Walnuss	2cl	5,50	Ron Zacapa 23 Y. Rum	2cl	6,60
Apfel	2cl	5,50	Ron Barcelo Imperial	2cl	6,50
Kirsche	2cl	5,50	Pyrat Rum XO	2cl	5,50
Trestern Brand Gölles	2cl	5,50	Gin verschiedene Sorten	2cl	5,50
			Vodka verschiedene Sorten	2cl	5,50
			Ardbeg Single Malt Scotch 10 Y	2cl	6,50

Sämtliche angeführte Preise sind in € und incl. aller Abgaben

Aperitif

Sekt Schrettenberg (Weiß oder Rosé), MADL Weinviertel	0,1l	6,90
Hugo / Prosecco, Minze, Holunder, Limette, Soda	0,25l	6,20
Rosato Spritz / Ramazotti Rosato, Prosecco, Orange, Zitrone, Soda	0,25l	6,20
Gin Tonic / 4cl Gin, Mediterranean Tonic		11,50
MOSCOW MULE / 5cl Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke		11,50

Alkoholfrei Getränke

Soda Zitrone / Himbeer / Holunder	0,25l	2,70	0,5l	3,60
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade			0,5l	4,70
Wiener Kracherl Zitrone			0,33l	3,70
Apfelsaft naturtrüb, Stift Klosterneuburg			0,25l	4,10
Gespritzt	0,25l	2,90	0,5l	4,80
Tirola Kola / light, Almdudler, Frucade			0,33l	3,90
Tonic/Ginger Beer, Fever Tree / Bitter Lemon, Thomas Henry			0,2l	4,80
Vöslauer Mineralwasser (still oder prickelnd)	0,33l	3,30	0,75l	5,60
Trauben, Johannisbeer, Marillen oder Orangensaft			0,25l	3,90
Alle Fruchtsäfte gespritzt			0,5l	4,80
Eistee, Makava BIO			0,33l	4,20

Fass-, Flaschen-und Spezialbiere

Ottakringer Helles	0,3l	3,80	0,5l	4,40
Wiener Original	0,3l	4,00	0,5l	4,90
Budweiser Budvar	0,3l	4,00	0,5l	4,90
Rotes Zwickl	0,3l	4,00	0,5l	4,90
Radler	0,3l	4,00	0,5l	4,90
Schneider Weisse Flasche			0,5l	4,80
Gusswerk Austrian Amber Ale BIO Flasche			0,3l	5,90
Null komma Josef Alkoholfrei			0,5l	4,50

Weisswein

Grüner Veltliner, ZULL Weinviertel DAC	2019	1/8l	4,50
Gemischter Satz, ROTES HAUS Wien	2018	1/8l	4,60
Gelber Muskateller, ZINIEL Neusiedlersee	2019	1/8l	4,60
Sauvignon blanc, TRUMMER Südoststeiermark	2019	1/8l	5,50
Riesling Nussberg, WIENINGER Wien BIO	2018	1/8l	6,20
Chardonnay Leithaberg, BRAUNSTEIN Burgenland BIO	2018	1/8l	6,90
Gemischter Satz Nussberg Ulm, WIENINGER Wien BIO	2018	1/8l	6,90

Rotwein

Rubin Carnuntum, GLATZER Göttlesbrunn/Carnuntum	2016	1/8l	5,30
Blaufränkisch a´ Kira, ARACHON Burgenland	2015	1/8l	6,30
Trilogie, WIENINGER Wien	2016	1/8l	6,30
Fabelhaft, NIEPOORT Douro, Portugal	2018	1/8l	6,70

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Heiße Getränke

Espresso / Brauner	2,70
Grosser Espresso / Brauner	4,40
Wiener Melange / Verlängerter	3,80
Cafe Latte / Heisse Schokolade	4,40
English, Earl Grey, Green Jasmine, Früchte oder Minztee	4,40