

Highlight KARTE

VORSPEISEN

GÄNSELEBER



gebraten mit Apfel und Praline auf Kirschhutney // 16,60

ROTE RÜBE Tatar



mit Avocado auf Hummus und geröstete Haselnüssen // 14,90

SUPPE

KLARE GÄNSESUPPE

Gänseklein, Bröselknödel und Suppengemüse // 8,90

FISCHSUPPE

von heimischen Fischen mit Kokosmilch,
Chili, Ingwer, Gemüse, Udon-Nudeln // 8,90
+ auf Wunsch: glutenfrei



HAUPTSPEISEN

Unsere Weinempfehlung:
Grüner Veltliner 2025
unfiltriert, ungeschwefelt
Purbach,
Birgit Braunstein
½ l // 3,90

¼ GANSL GEBRATEN



mit Apfelrotkraut, Waldviertler Erdäpfelknödeln
oder Semmelknödeln // 30,50
+ auf Wunsch: Maroni-Beilage // 4,90



ZANDERFILET GEGRILLT

Roterübenrisotto mit Kren und gerösteten Walnüssen // 26,90



HÜFTSTEAK "SOUS VIDE"

Pommes, Speckfisolen, gebackene Zwiebelringe
und grüne Pfeffersauce // 32,00

ORIENTALISCHE VEGI BOWEL



Gemüse, gelbes Curry, Kokosmilch, Kichererbsen,
Basmati Rosinen Reis // 14,00
+ auf Wunsch mit gegrilltem Bio Tofu + // 3,50

STEINPILZRAVIOLI

aglio olio mit Petersilie // 16,00



Speise KARTE

APERITIV

SEKT "CHEERS" // 6,90

Braunstein Brut vom Welschriesling

FRIZZANTE "FLORA" Bio // 6,20 

der alkoholfreie Frizzante vom Verjus 2025 von
Birgit Braunstein, Histamin frei und vegan

FRIZZANTE "FERDL" // 6,20

Pinot Noir, prickelnd, lieblich - Weingut Iris Karner

LILLET "BERRY" // 6,90

Lillet, Beeren, Tonic, Minze und Eis

WERMUT // 6,60

Weingut Birgit Braunstein

PET NAT Bio // 6,90

natural wine, Birgit Braunstein

GIN TONIC auch alkoholfrei! // 8,50 

Leithaberg Gin aus Großhöflein bei Eisenstadt

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER // 3,90

0,33 l Flasche prickelnd, still, mild

COCA COLA // 4,40

0,33 l Flasche oder Cola Zero

BIO NEKTAR // 4,40

0,2 l Flasche, Marille oder Johannisbeere

ECHTE SÄFTE // 4,20

0,25 l Apfel, Traube, Kirsche

SODA ZITRON // 2,90

LIMONADEN // 3,90

0,25 l prickelnd Himbeere, Holler, Zitrone, Orange

VORSPEISEN

BEEF TATARE

mit konfiertem Eigelb, Trüffelmayo, Toast // 16,50

HERBST-SALAT 

Blattsalat, gebratener Hokkaido, Feigen

Balsamicodressing und Haselnüsse // 9,90

+ auf Wunsch mit gebratenem Ziegenköse //+ 6,90

GEDECK des Hauses pro Person

ofenfrisches Roggenbrot mit Butter & hausgemachte

Olivenpaste als stilvoller Beginn Ihres Genusses // 3,10

Auf Wunsch: glutenfrei + // 1,80



SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE // 6,90

hausgemacht mit Frittaten oder Kaspressknödeln

KARFIOLCREMESUPPE // 5,90  

vegan zubereitet, mit Kurkuma und gerösteten Mandeln

WOCHENENDE Sa & So

BACKHUHN // 19,90

mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes

nach Wahl

auf Wunsch "paniertes" gerne auch glutenfrei + € 1,80 

Speise KARTE

Bio WEINE

WELSCHRIESLING // 3,90

Braunstein, frisch, trocken

PINOT BLANC // 4,80

Braunstein, blumig, trocken

CHARDONNAY // 4,80

Braunstein, "Felsenstein" elegant, trocken

CHARDONNAY DAC // 6,50

Braunstein, "Ried Guttenberg"

BLAUFRÄNKISCH // 4,80

Braunstein, trocken

OXHOFT ROT // 7,50

Braunstein, Cuvee Blf, Zw, Cs trocken

BLÄUFRÄNKISCH DAC // 7,50

Braunstein, "Ried Glawarinza", trocken

PINOT NOIR // 5,50

Braunstein, "Sonnenberg", trocken

MEHR AUF UNSERER WEINKARTE

BIER

ZIPFER // 3,50 / 4,50 / 5,50

vom Fass "Märzen" 0,2 l / 0,33 l / 0,50 l

SCHLADMINGER // 4,80 / 5,80

vom Fass "Bio Zwickl" 0,33 l / 0,50 l

ZIPFER ALKOHOLFREI // 4,80

0,33 l in der Flasche

EDELWEISS WEIZEN // 5,50

0,50 l hefetrüb, in der Flasche

BIER GLUTENFREI // 5,60

0,33 l in der Flasche

HAUPTSPEISEN

cremige **TRÜFFELPASTA**

mit Parmesan und schwarzer Trüffel // 19,90

ERDÄPFEL-GNOCCHI

mit Tomaten-Oliven Pesto oder

Blauschimmelkäsesauce // 16,90

KARFIOLSTEAK



mit Baba Ganoush, Falafeln

Gemüsejus und gerösteten Kürbiskernen // 18,90

RINDSGULASCH mit Semmelknödel // 19,50

WIENER SCHNITZEL

vom Donauland Schweinskarree // 18,90

vom Donauland Kalb // 28,90

mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes

auf Wunsch "paniertes" gerne auch glutenfrei + € 1,80

SCHWEINSFILET im Speckmantel

mit Bratkartoffeln und Champignonsauce // 19,90

MAISHENDLBRUST

auf cremiger Polenta und wildem Broccoli // 23,90

KARPFEN FILET

Fischerei Augsten Rust

gebacken mit Erdäpfel-Vogerl-Salat // 25,90

FRAGEN SIE NACH GLUTENFREIEN ALTERNATIVEN

SALATE



RUCOLA-TOMATEN SALAT // 6,50

GEMISCHTER SALAT

GRÜNER BLATTSALAT

KARTOFFELSALAT

// 5,50

Speise KARTE

KAFFEE

MELANGE // 3,80
mit heißer Milch (auch vegan)

CAPPUCCINO // 4,80
mit Milchschaum (auch vegan)

GR. MOCCA // 4,80
mit oder ohne Milch

KL. MOCCA // 3,40
mit oder ohne Milch

EIS



VANILLE
SCHOKOLADE
HASELNUSS
COOKIES
ERDBEERE *vegan*
GRIECHISCHES JOGURTH // 2,90
MARILLE *vegan*
ZITRONE *vegan*
HIMBEERE *vegan*
MANGO *vegan*

SCHLAGOBERS
SCHOKOLADENSAUCE
SALZIGE KARMEL SAUCE // 1,50
WAFFELN

HEISSE HIMBEEREN
KIRSCHRAGOUT // 2,50

DESSERT

SOMLAUER NOCKERL
mit Schlagobers, Schokoladensauce // 8,90

heiße **APFELTASCHE** 
mit Kirschenragout, Zimt & Zucker // 10,90

KASTANIENREIS 
mit Schokolade, Schlagobers und Beernragout // 11,90

CHEESECAKE
mit Spekulatius, Caramel, gebrannten Mandeln // 12,00

ROSENQUARZ SORBET
PetNat mit Zitrone und Minze // 7,50

VERJUS SORBET
Verjus mit Zitrone und Minze // 6,50 

fragen Sie gerne nach einer glutenfreien Süßspeise 

perfekte Begleiter zum Dessert:

OXHOFT
Braunstein, Cuvee Rot // 7,50

EIERLIKÖR
hausgemacht // 4,50

SÜSSWEINE

SPÄTLESE 2022
Heidi Schröck & Söhne // 6,50

RUSTER AUSBRUCH
Heidi Schröck & Söhne // 8,50