

# Weinwirtschafts Klassiker

|                                                                                                                                                                                                                                   |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Schmankerl Brett <small>A   C   G   J   L</small>                                                                                                                                                                                 | pro Person € 22.00            |
| Österreichische Wurstspezialitäten<br>Bergblumenkäse   Essiggurke   Radi   Kren   Senf   Ei<br><i>snack board - austrian sausages and cold cuts<br/>mountain flower cheese / pickles / radishes / horseradish / mustard / egg</i> |                               |
| Weinwirtschafts Wurstsalat <small>I   J   L</small>                                                                                                                                                                               | € 18.00                       |
| Laugenstange   Rote Zwiebeln   Gewürzgurke<br><i>sausage salad - pretzel sticks / red onions / pickles</i>                                                                                                                        |                               |
| Frittatensuppe <small>A   C   G   I</small>                                                                                                                                                                                       | € 14.00                       |
| Siedfleisch   Wurzelgemüse<br><i>beef soup with sliced herb crepes - beef / root vegetables</i>                                                                                                                                   |                               |
| Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A   C   G   L</small>                                                                                                                                                                      | € 19.00                       |
| Bergkäse   Grüner Salat<br><i>cheese spaetzle with caramelized onion - mountain cheese / green salad</i>                                                                                                                          |                               |
| Kaspressknödel <small>A   C   G</small>                                                                                                                                                                                           | € 19.00                       |
| Pilzschaum   Blattspinat<br><i>cheese bread dumplings – mushroom foam / spinach</i>                                                                                                                                               |                               |
| Wiener Tafelspitz <small>G   I   L</small>                                                                                                                                                                                        | € 29.00                       |
| Rahmspinat   Apfelkren   Petersilienkartoffeln<br><i>boiled veal - creamed spinach / apple horseradish / parsley potatoes</i>                                                                                                     |                               |
| Original Wiener Schnitzel <small>A   C   G   J   L</small>                                                                                                                                                                        | klein € 24.00<br>groß € 32.00 |
| Kartoffel-Gurken Salat   Preiselbeeren   Zitrone<br><i>original Wiener Schnitzel - potato cucumber salad / cranberries / lemon</i>                                                                                                |                               |
| Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb <small>A   C   G   J   L</small>                                                                                                                                                | € 18.00                       |
| Kartoffel-Gurken Salat   Schnittlauch   Estragon Senf<br><i>meatballs from local veal - potato cucumber salad / chives / tarragon mustard</i>                                                                                     |                               |
| karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen <small>A   C   G</small>                                                                                                                                                           | € 22.00                       |
| Zwetschgen Kompott   Vanille-Eis   Rum Rosinen a part<br><i>cut-up and sugared pancake – plum compote / vanilla ice cream / rum raisins</i>                                                                                       |                               |
| Käsebrettl <small>A   G   L</small>                                                                                                                                                                                               | € 16.00                       |
| Österreichische Käsesorten<br>Holzofenbrot   Saisonale Kondiments<br><i>selection of austrian cheese - crispy bread / seasonal condiments</i>                                                                                     |                               |

## Aus dem Steinofen

### Flammkuchen A | D | G | J

*tarte flambée*

Tiroler Speck | Schmand | Frühlauch € 14.00

*tyrolean bacon / sour cream / spring onion*

Kürbis | Ziegenkäse | Honig € 14.00

*pumpkin / goat cheese / honey*

Hirschschinken | geschmorte Zwiebeln | Meerrettich € 14.00

*venison ham / braised onions / horseradish*

Waldpilze | Parmesan | Schnittlauch € 14.00

*wild mushrooms / parmesan cheese / chives*

Räucherlachs | Meerrettich | Honig | Senf | Dill € 14.00

*smoked salmon / horseradish / honey / mustard / dill*

## Saisonale Empfehlungen

### Vorspeisen

*starter*

Herbstliche Blattsalate G | H | I € 16.00

Schwarzwurzel | Estragon | Topfencreme

*autumnal leaf salad – black salsify / tarragon / curd cheese cream*

Tatar vom Rind A | C | G | J | L € 19.00

Gebeiztes Eigelb | Schnittlauchmayonnaise | Meerrettich

*cured egg yolk – chives mayonnaise / horseradish*

Lauwarmes Saiblings Filet D | G | L € 19.00

Krautsalat | Kartoffelknusper | grober Senf

*char fillet – coleslaw / crispy potatoes / coarse mustard*

## Große Mahlzeiten

*main course*

Schwammerl – Tascherl A | B | C | D | G | I | L € 22.00  
Röstzwiebelschaum | Haselnuss | Schnittlauch  
*mushroom ravioli – roasted onion foam / hazelnut / chives*

Gebratenes Zander Filet A | D | G | J | L € 28.00  
Kräuter-Riesling Schaum | Wurzelgemüsestampf  
*seared pike-perch fillet – herb riesling foam / root vegetable mash*

Rindergulasch mit Paprika A | G | J | L € 29.00  
Sauerkraut | Sauerrahm | Spätzle  
*Beef goulash with bell peppers – sauerkraut / sour cream / spaetzle*

## Süße Schmankerl

*sweet specials*

Williams Birnen Sorbet G | H € 8.00  
Birnenkompott | Lorbeer | Orange  
*Williams pear sorbet – pear compote / bay leaf / orange*

Weinwirtschafts Apfelstrudel A | C | G | H € 12.00  
Vanille Eis | Mandel | Rum  
*Weinwirtschaft's apple strudel – vanilla ice cream / almond / rum*

### „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A-Gluten | gluten; B-Schalentiere | crustaceans; C-Ei | egg products;  
D-Fisch | fish products; E-Erdnüsse | Peanut; F-Soja | Soybeans;  
G-Lactose | lactose; H-Schalenfrüchte | nuts; I-Sellerie | celery;  
J-Senf | mustard; K-Sesam | sesame; L-Schwefeldioxid&Sulphite | Sulfur dioxide & sulfites; M-Lupine | Lupine;  
N-Weichtiere | shellfish

## Schnaps

4cl

Piekfeine Brände – Birgitta Rust Bremen | Deutschland

je € 9.00

Bruder Jacob ~ Bergkräuter Geist | 404 ~ Fichtenwipfel Geist

*Distillate of Alpine Herbs / Distillate of Spruce Tips*

Reisetbauer Kirchberg- Thening | Österreich

ab € 9.50

Vogelbeere | Marille | Schlehdorn | Williams Birne

*Rowan berry / apricot / sloe / williams pear*

Kurt Angerer Lengenfeld | Österreich

€ 16.00

Apricot Brandy 16 years

Brennerei Gölles Riegersburg | Österreich

ab € 9.00

Alter Apfel | Kriecherl (Wildpflaume) | Alte Zwetschge | Herzkirsche | Quitte

*Barrel aged apple / wild plum / barrel aged plum / sweetheart cherry / quince*

## Süssweinempfehlung

0,375l

### Kremstal

2009

Riesling Beerenauslese

€ 55.00

Weingut Mantlerhof

Honig-gelber Pfirsich-reife Marille

### Leithaberg

2021

Sauvignon Blanc & Welschriesling Spätlese

0.1l € 9.00

Weingut Heidi Schröck

€ 34.00

Fruchtig-aromatisch-elegant

2021

„auf den Flügeln der Morgenröte“

€ 128.00

Ruster Ausbruch Furmint | Grauburgunder | Welschriesling

Weingut Heidi Schröck

Komplex-Mandarinenzesten-Honig

## Wasser

Staatlich Fachingen Deutschland 0.25L | 0.75L € 5.00 | € 10.00  
medium | ohne

Bismark Deutschland 0.75L € 10.00  
feinperlig | ohne

## Softs

Fritz Hamburg 0.2L € 5.00  
Hamburg | Deutschland  
Kola | Kola ohne Zucker | Mischmasch | Orange | Zitrone  
Bio-Rhabarberschorle | Bio-Apfelschorle

Schweppes 0.2L € 5.00  
Genf | Schweiz  
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry | Pomegranate

Fruchtsäfte 0.2L € 5.00  
Apfel klar | Banane | Johannisbeere | Pfirsich | Traube rot | Kirsche

## Alkoholfreie Getränke

Ginger Lemonade €10,50  
Ingwer | Zitrone | Soda

Rosafree & Tonic €10,50  
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Schweppes Tonic Water

## Aperitif Getränke

„Der Kleine Jacob“ ~ Hausapero € 11.50  
Amouro Vermutivito | Zitrone | Grapefruit | Tonic

Rosalie Spritz € 14.00  
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Loimer Extra Brut

## Schaumwein

|                                                                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Loimer Extra Brut 0.1L   0.75L<br>Fred Loimer   Langenlois   Kamptal                                | € 10.00   € 65.00 |
| Bründlmayer Rosé 0.1L   0.75L<br>Weingut Bründelmayer   Langenlois   Kamptal                        | € 12.00   € 75.00 |
| Prisecco weißduftig alkoholfrei 0.1L   0.75L<br>Manufaktur Jörg Geiger   Schlat   Baden-Württemberg | € 8.00   € 50.00  |

## Wein

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte mit einer erlesenen Auswahl an offenen Weinen und Flaschenweinen aus den besten Regionen Österreichs.

## Bier vom Fass

|                                                           |                 |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| Oberdorfer Helles 0.3L   0.5L<br>Marktoberdorf   Bayern   | € 5.40   € 7.40 |
| Jever Pilsener 0.3L   0.5L<br>Jever   Niedersachsen       | € 5.40   € 7.40 |
| Alsterwasser 0.3L   0.5L<br>Jever Pilsener   Zitronenlimo | € 5.40   € 7.40 |

## Bier aus der Flasche

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Allgäuer Büble Weißbier Hell 0.5L<br>Allgäuer Brauhaus AG   Kempten   Bayern            | € 7.40 |
| Allgäuer Büble Weißbier Hell alkoholfrei 0.5L<br>Allgäuer Brauhaus   Kempten   Bayern   | € 7.40 |
| Radeberger Pils alkoholfrei 0.33L<br>Radeberger Exportbierbrauerei   Radeberg   Sachsen | € 5.40 |