



## Herzlich Willkommen

<b>Mademoiselle Rosé</b> Pinot Noir   Méthode champenoise   Artner	0,10l	6.50
<b>Beeren-Waldmeister-Bellini</b>	0,20l	8
<b>Wermuth &amp; Tonic</b> GaumenGut Wermuth   Tonic   Gurke	0,25l	8
<b>Negroni</b> Gin   Campari   Wermuth	0,20l	9
<b>Gin-Tonic-Rosé</b>	0,25l	9
<b>Fruchstäfte von der Familie Preiß Traisental</b> Williams Birne   Marille   Blaue Traube   Dirndl	0,25l	4.90

---

### Gedeck

Hausbrot | Almbutter | Ziegenfrischkäse  
3.50

---

### Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch,  
E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere

---

## Desserts

### Erdbeer-Rhabarber Crumble

Vanilleeis  
ACGHO  
9

### Mozartkugelsternschnuppe

Strazziatella  
ACGHO  
9

### Affogato alà Fiakker

Vanilleeis | Espresso | Marillenschnaps | Creme Chantilly  
CGO  
9

# Aus der Küche

## Zuerst

**Beefsteak Tatar**  
gebeizter Dotter | Kapernmayo  
ACDFGLMO  
16

**Wildbret Patè aus Höflein**  
Grober Senf | Preiselbeeren  
ACGHLMO  
12

**Hausgebeizte Lachsforelle**  
von Thorhof | Salatgurke  
Nussbutter-Emulsion | Melone  
CDGMO  
14

**Mariniertes Salatherz**  
Kräuter-Frischkäsedressing  
Erdbeere | Buchweizen  
ACFGLMO  
9

**Kräftige Rindsuppe**  
Fritatten | Wurzelgemüse  
ACGL0F  
7

**Kleine Semmelknödel**  
Morchel à la Creme | Brunnenkresse  
ACFGLPO  
19

## Spargel vom Marchfeld

**Spargelcremesuppe**  
Rauchfischcrostini  
ADGLMO  
7

**knuspriger Solospargel**  
Beinschinken von Hödl | Blattsalat  
ACFGLMPO  
24

**Solospargel**  
Sauce Hollandaise und Polonaise  
Petersilerdäpfel  
ACG  
24

## Danach

**Maischolle in Petersilpanade**  
Erbsenguacamole | Salat Royal  
ACDGLMO  
25

**Shortrib vom Tullnerfelder  
Schwein**  
Salzzitrone | Pimentos  
Grüner Spargel  
IMNO  
22

**Wiener Schnitzel  
vom Tullnerfelder Schwein**  
Petersilienerdäpfel  
ACG  
15

**Zweierlei vom Maibock**  
Rosa gebraten | Lasagne | glasierte  
Navette | Sauce Charcuterie  
ACFGLMOP  
29

**Ochsenschleppravioli**  
Minestroneud | Frühlingsgemüse  
Kräuter  
ACFGLMO  
24

## Simmentaler Kalbin

*Bestes Fleisch von heimischen Rindern ist bereit für den großen Auftritt, ausgewählte Teile von der Simmentaler Kalbin, weiblichen Rindern von ca. 24 Monaten, werden für Sie zubereitet*

**Filetsteak**  
mit Sauce Hollandaise  
Kräuterpommes | Blattsalat  
CGLMO  
39