

Vorspeisen / Starters / Antipasti

BEEF TARTARE / SÜBKARTOFFEL / WACHTELEI (A, C, D, M)

Classic steak tartare / tartare di manzo **17.90**

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS / GUACAMOLE /

SESAM BLINIS / WASABI KAVIAR (C, D, G, N) 13.90

Smoked and graved salmon / avocado cream / sesame blinis / wasabi caviar

Salmon affumicato e marinato / crema di avocado / blinis al sesamo / wasabi caviale

GRIECHENBEISL TRILOGIE (GÄNSELEBER, BEEF TARTARE, GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS) (A, C, D, G, H, L, M, N) 19.50

Starters Trilogy (Foie Gras, Classic steak tartare, Smoked and graved salmon)

Triologia di antipasti (Fegato d'oca, Tartare di manzo, Salmore affumicato)

Suppen / Soups / Zuppe

**CONSUMME (H, L) / FRITTATEN (A, C, G) / GRIEBNOCKERL (A, G, H, C) 5.60
ODER LEBERKNÖDEL (A, C)**

Consommé with semolina dumpling or crepe slices or liver dumpling /

Brodo di manzo con gnocchi di semolino, frittatine o gnocchetto di fegato

KÜRBISCREMESUPPE / SESAM- BLÄTTERTEIGPLÄTZCHEN (A, G, N) 7.90

Pumpkin cream soup / sesame bread chips

Zuppa di crema di zucca / Biscotti al sesamo

Spezialität des Hauses / House special / Specialità della casa

**Knusprige Stelze vom Roggenschwein / Österreich / Waldviertler Hochland 49.90
Für 2 Personen**

Rosmarinkartoffel/ Chorizo - Speck- Sauerkraut/ Senf/ Kren/ milde Pfefferoni/ Essiggurkerl

Krautsalat

Crispy pig leg / for 2 Persons

Rosemary potatoes / Cabbage / Mustard / Horseradish / mild Pepperoni / Pickles

Cabbage salad

Polpaccio croccante di maiale/ per 2

in piu serviamo patate al rosmarino/ salsiccia-pancetta krauti/ senape/

rafano/salame dolce/ cetriolo

Insalata di cavolo

Beilagen / side orders / Contorni

PETERSILKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN (G) / SAISONGEMÜSE /

POMMES FRITES / REIS / SERVIETTENKNÖDEL (A, C, H, G)

/ ERDÄPFELSALAT / GEMISCHTER SALAT 4.90

Parsley potatoes, fried potatoes, seasonal vegetables, french fries, rice, dumpling slices,

potato-salad, mixed salad

Patate con prezzemolo, patate fritte, verdure della stagione, patatine fritte, riso, candederli di pane, insalata di patate, insalata mista

Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf/ Preiselbeeren 1,20€

Butter / Burro 0,50 €

SERVICE NOT INCLUDED / LA MANCIA NON INCLUSA

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Hauptspeisen / Main dishes / Piatti principali

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB/ERDÄPFEL-
VOGERSALAT/KÜRBISKERNÖL/PREISELBEEREN (A,C) 26.90**
*Classic veal « Wiener Schnitzel » with potato-field salad/Pumpkin seed oil/Cranberries
« Wiener Schnitzel » Scaloppa di vitello impanata con
patate e insalata di soncino e patate / Olio di semi di zucca / Mirtilli Rossi*

**WIENER TAFELSPITZ/RÖSTKARTOFFEL/ (H,L)
SCHNITTLAUCH-SAUCE(A,C,G,M)/APFELKREN 26.90**
Boiled beef Viennese style / Bollito di manzo

**HIRSCHRAGOUT/KROKETTEN/PREISELBEEREN (A,C)
Vension ragout/Croquettes / Cranberries / 21.90**
Ragu di cervo/Crochbette/Mirtilli Rossi

**BIO - HÜHNERFILET AUF GRANATAPFEL – ERDBEEREN - RUCOLA SALAT
/KÜRBISKERNÖL (E) 19.90**
*Organic Chicken fillet on pomegranate – strawberries -arugula salad/pumpkin seed oil
Organico Filetto di pollo su melograno – fragole – rucola insalata/olio di semi di zucca*

**GULASCH VOM RIND/ SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)
Beef Goulasch with dumpling slices 21.90**
Goulash di manzo con canederli

ROTE RÜBEN RISOTTO / JUNGSPINAT (VEGAN) (O)18.90
Beets risotto / baby spinach (vegan) / Risotto alla barbabietola / spinaci (vegano)

Fisch / Fish / Pesce

**FILET VOM WOLFSBARSCH /KÜRBIS- RISOTTO/FENCHEL (D,G,A,O)
Sea bass fillet with pumpkin risotto / Fennel 25.90**
Filetto di branzino con risotto al zucca / Finnochio

**GEGRILLTER HEILBUTT /SAFRAN- RISOTTO/BABY-SPINAT
Halibut/Saffron-Risotto/Baby-spinach / 24.90**
Merluccio alla griglia/Risotto- Zafferano/Spinaci

Desserts / Sweets / Dolci

**HAUSGEM. KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER
(A,C,G) (20 MIN.) 9.10**
Famous homemade Kaiserschmarren /Frittata dolce fatta in casa

EISMARILLENKNÖDEL/MARILLEN-LIKÖR (A,C,G) 7.90
Apricot ice cream dumpling with liqueur/Canederli di gelato vaniglia albicocca con liquore

HAUSGEMACHTE SACHERTORTE/SCHLAGOBERS (A,C,G) 7.90
Homemade Sacher cake/Torta Sacher fatta in casa

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL/SCHLAGOBERS(A,G)6.90
Homemade Applestrudel /Strudel di mela fatto in casa

**Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf/ Preiselbeeren 1,20€
Butter / Burro 0,50 €**

SERVICE NOT INCLUDED / LA MANCIA NON INCLUSA



WIFI PASSWORD – GBguest1447

A= glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere