

Weinempfehlung

GLASWEISE AUS DER 0,75L FLASCHE

APERITIF

Lillet Russian Wild Berry	€ 6,00
Lillet gespritz mit Limette	€ 5,50

WEIß

2015 Grüner Veltliner, Weinviertel DAC, WG Hindler	0,75l	€ 25,20	1/8l	€ 4,20
2014 Chardonnay Glanz, WG Sabathi, Südsteiermark	0,75l	€ 28,40	1/8l	€ 4,80
2015 Pinot Grigio, WG Di Lenardo, Venezia	0,75l	€ 27,00	1/8l	€ 4,50

ROSE

2015 Rose Chiaretto Bardolino DOC, WG Zenato, San Benedetto	0,75l	€ 27,60	1/8l	€ 4,60
---	-------	---------	------	--------

ROT

2015 Zweigelt, WG Wendelin, Gols, Burgenland	0,75l	€ 25,80	1/8l	€ 4,30
2014 Rioja Crianza Doca Azabache , Vinedos de Albeanueva, Rioja, Spanien	0,75l	€ 27,00	1/8l	€ 4,50
2012 Valley Oaks Cabernet Sauvignon, Fetzer Vinyard, Mendocino County, Kalifornien	0,75l	€ 28,80	1/8l	€ 4,80

Dessertwein

2006 Beerenauslese, WG. Martin Pasler, Neusiedlersee	0,375l	€ 21,00	1/8l	€ 7,00
--	--------	---------	------	--------

Eine Auswahl von 300 verschiedenen österreichischen und internationalen Rot- und Weißweinen finden Sie in unserem Weinbuch.

*Die Rebe ist ein Sonnenkind - sie liebt den Berg
und hasst den Wind.*

-Volksmund-

Vorspeisen

- Dreierlei Bruschetta, Tomate, Lachs, Riccota € 5,80
Three kinds of bruschetta, tomato, salmon, riccota (A, D, G)
- Räucherlachs auf Kartoffel-Lauch Rösti mit Senf Sabayon € 11,50
Smoked salmon on potato-leek "rösti" with mustard sabayon (D, G)
- "Gamberoni alla Caprese", € 14,80
Strauchtomaten, Büffelmozzarella und Garnelen
„Gamberoni alla caprese“, tomato, mozzarella and shrimps (G,H,D,B)
- Carpaccio vom Almochsen € 12,30
mit eingelegten Pilzen, Rucola und Parmesan
Carpaccio with preserved mushrooms, rocket salad (G, J, I)
and parmesan
- Knoblauchbrötchen (3 Stk.) € 4,00
Garlic bread (3 pcs.) (A, G)



Suppen

- Kräftige Rindsuppe € 4,00
mit Leberknödel, Grießnockerln, Nudeln oder Frittaten
Beef broth with choice of liver dumplings,
semolina dumplings, noodles or sliced pancakes (A, C, G, I)
- Aufgeschäumte Tomatensuppe mit Basilikumstangerl € 4,90
Tomato soup with basil sticks (A, G)
- Ruccolaschaumsüppchen mit Grissini € 4,90
Rucola foam soup with grissini (A, G)
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 4,90
French onion soup with cheese croutons (A, G, I)
- Italienische Fischsuppe mit Knoblauchbrot € 9,70
Italian fish soup with garlic bread (A, B, D, G, I, M)
- Spargelsamtsüppchen mit Speckcrostini € 4,90
Asparagus soup with bacon-crostini



Salate

Gemischter Salatteller mit Hausdressing Mixed salad plate with house dressing (G, I, J)	€ 4,50
Chef-Salat, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Eier, Almkäse und Beinschinken Chef-salad, cucumber, tomato, egg, cheese and ham (A, G, J, I)	€ 9,70
“Size Zero” Avocado und Erdbeeren auf grünen Blattsalaten, dazu geröstete Pinienkerne und Schafskäse “size zero” Avocado and strawberries on green leaf salads with toasted pine nuts and feta cheese (G,H)	€ 9,70
“Bauernsalat“ mit gebratenen Speckwürfel und lauwarmen Kartoffeln Farmer’s salad with mixed greens, fried bacon and potatoes (G, J, I)	€ 8,80
“Caesar Salad“ mit Parmesan und Knoblauchcroutons Caesar salad with parmesan and garlic croutons (A, C, G, J, I)	€ 8,50
Mit Garnelen (with prawns)	€ 15,00
Mit gegrillten Hühnerbruststreifen (with grilled chicken)	€ 13,00
“Fitnessteller“ mit gebratenen Putenstreifen auf knackigen Blattsalaten Fitness salad – slices of grilled turkey on a bed of mixed greens (G, I, J)	€ 10,50
In Kürbiskernen gebackene Hühnerbrüstchen auf bunten Blattsalaten und Chiasamen Chicken breast in a pumpkin seed coating with mixed greens and chia seeds (A, C, J, G, I)	€ 11,50
Spargelsalat mit Prosciutto und Erdbeeren Asparagus salad with prosciutto and strawberries	€ 8,80



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel (vom Schwein oder von der Pute) mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln Wiener Schnitzel - pork or turkey with red current compote and parsley-potatoes (A, C, G) Vom Kalb (Veal) € 18,50	€ 12,50
Barbecue Ripperl mit Folienkartoffel und Grilltomate Barbecued spare ribs with baked potatoes and grilled tomatoes (G, J)	€ 13,50
Hauspfandl 3 versch. Filets in Pilzsauce mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle House pan - 3 different fillets in a mushroom sauce, fresh vegetables and butter spaetzle (A, C, G, I, N)	€ 19,50
Lady Steak (160g) mit Kräuterbutter und bunter Salatschlüssel Lady Steak (180g) with herb butter and mixed greens (G, I, J, N)	€ 21,50
Asiatischer Wok mit knackigem Gemüse und Basmatireis oder Couscous Asian chicken stir-fry with crispy vegetables and basmati rice or couscous (E, F, I, K, N) mit Hühnerstreifen (with grilled chicken) € 13,50 mit Garnelen (with prawns) € 16,80 mit Rindfleisch (with beef) € 15,50	€ 10,80
Seezunge Müllerin mit Schwenkkartoffeln, Spinat und Nussbutter Sole "Müllerin" with potatoes, spinach and nut-butter (A, G, N, D, H)	€ 27,00
King Tiger Prawns in Kokossuppe mit Zitronengras, Gemüse und Basmatireis King Tiger Prawns in coconut soup with lemongrass, vegetables and rice (A, B)	€ 18,70
Gegrilltes Lachsmittelstück mit Stangenspargel, Orangen hollandaise und Babykartoffeln Grilled filet of salmon with asparagus, orange-hollandaise and potatoes (A, D, G)	€ 19,50
"Surf & Turf" zartes Rinderfilet (200g) mit Garnelen mit Ofenkartoffel, Pfannengemüse und Kräuterbutter „Surf & Turf“ beef filet (200g) with prawns baked potato, vegetables and herb butter (B,G,)	€ 32,00



Unsere BistrO-Klassiker

Crispy Chicken Wings knusprige Hühnerflügerl mit Sauce Tartare, scharfer Sauce und Asia Sauce Crispy chicken wings with tartar sauce, spicy sauce and asian sauce (F, G)	€ 9,20
Club Sandwich Putenschnitzel, Speck, Spiegelei, Pommes Frites und versch. Saucen Club sandwich with turkey cutlet, bacon, fried egg, French fries and various sauces (A, C, G)	€ 9,70
Steakbrot Rinder- und Schweinefilets, Spiegelei und Salatgarnitur Filets of beef and pork on rye bread with fried egg and salad bouquet (A, C, J, G, I)	€ 11,70
BistrO Beef Burger Tomaten, Salat, Zwiebel und Käse Bistro beef burger with tomatoes, salad, onion and cheese (A, C, G, K)	€ 9,30
Chicken Teriyaki Burger Hühnerfiletscheiben, Ruccola, Mangochutney mit Currydip Chicken Teriyaki Burger, slices of chicken, arugula, mangochutney, curry dip (A, C, G, K)	€ 9,30
„Veggi Wrap“ Gurken, Tomaten, Salat, Paprika, Schafskäse und Jogurtkräuterdip Veggi wrap with cucumbers tomatos, salad, pepper, fetta cheese and yogurt herb dip (A, G)	€ 7,80
Schinken-Käse-Toast mit Salat Ham-cheese-toast with salad (A, G, J, I)	€ 6,50
„BistrO Toast“ Schweinefilets auf getoastetem Baguette mit versch. kalten Saucen BistrO-Toast - pork filets on a toasted baguette with various cold sauces (A, G)	€ 12,50

Pasta

Spargelrisotto mit Mozzarella Asparagus risotto with mozzarella (G, N)		€ 11,20
Spaghetti „Bolognese“ mit feiner Fleischsauce Spaghetti 'bolognese' in a minced meat sauce (A, I)		€ 8,70
Spaghetti Pomodoro in Tomatensauce mit frischen Basilikum Spaghetti pomodoro in tomato sauce with fresh basil (A, G, I)		€ 8,70
Hirtenmakkaroni in Fleischsauce, Champignon und Erbsen Maccaroni in meat sauce, champignon and peas (A,G)		€ 8,70
Tagliollini in Olivenöl geschwenkt mit Rucola, Cherry-Tomaten, heimischen Pilzen und gehobeltem Grana Padano Tagliollini sautéed in olive oil with rocket, cherry tomatoes, local mushrooms and Grana Padano (A, G)		€ 9,50
Tagliatelle „Frutti di mare“ mit Knoblauch, Kräutern und Sahne „Frutti di mare“ with garlic, herbs and cream (A, B, D, G, M)		€ 11,70
Spaghetti „Carbonara“ in Parmesan-Sahnesauce und Pancetta Spaghetti „Carbonara“ in parmesan-cream sauce and bacon		€ 9,20

Unsere *hausgemachte Pizza* frisch aus dem **italienischen Holzofen** gibt es:

Montag bis Freitag von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Fresh pizza from our Italian wood oven!
Monday till Friday from 05:00 pm till 10.00 pm!
Saturday, Sunday and holiday from 11.30 am till 10.00 pm!
Order cards available from your waiter.



Kindergerichte

KID'S MEAL



1 Portion Pommes frites mit Ketchup <i>1 serving of French fries with ketchup</i>		€ 3,70
“Bambino“ Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce <i>Spaghetti with tomato- or minced meat sauce</i>		€ 5,70
“Schweinchen Dick“ 1 Grillwürsterl mit Pommes frites und Ketchup <i>1 Grilled frankfurter with French fries and ketchup</i>		€ 5,70
“Garfield“ Gebackene Putenbrust auf Blattsalaten <i>Fried turkey breast with salad</i>		€ 6,20
“Cowboy“ Rösti im Natursafterl mit Broccoliröschen <i>Hash browns with sauca and broccoli</i>		€ 5,50
“Pimboli“ Naturschnitzel von der Pute mit Reis und Gemüsebouget <i>Turkey escalope with rice and vegetables</i>		€ 6,50
“Die wilden Hühner“ Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup <i>Chicken nuggets with French fries and ketchup</i>		€ 6,50
“Flipper“ Fischstäbchen mit Erbsenreis <i>Fish fingers with peas-rice</i>		€ 6,50
“Mickey Mouse“ Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes und Ketchup <i>Wiener schnitzel of turkey with French fries and ketchup</i>		€ 7,50
“Diddlmaus“ Palatschinken mit Schokosauce <i>Crêpe with chocolate sauce</i>	pro Stück	€3,20



Desserts

Vanille-Honigparfait auf Erbeer-Minzragout Vanilla-honey parfait on strawberry-mint ragout (C,G)	€ 5,80
Apfelstrudel apple strudel (A, C, G, H)	
mit Schlagobers with whipped cream	€ 3,90
mit Vanillesauce with vanilla sauce	€ 5,70
Tiramisu – steirisch mit Kürbiscroccant und Topfen-Chilli Eis Tiramisu – styrian style with pumpkinseed-croccant and curd-chili ice cream (A, C, G)	€ 6,50
Käseauswahl mit Pizzastangerl pro Person Various types of cheese with pizza stick price per person (A, H, G)	€ 7,90
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Buttermilch-Passionsfruchteis Chocolate-cake with buttermilk-passionfruit ice cream (A, C, G)	€ 7,50

Viele **süße Eiskreationen** finden Sie in unserer Mövenpick-Eiskarte!
See our Mövenpick ice cream menu for a selection of your favourite sundaes!



Kennzeichnung von Allergenen in der Gastronomie

A	Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch und –erzeugnisse außer Fischgelantine
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss. Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Lupine
M	Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc.)
N	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter angegeben in SO2)

BIER vom FASS

Zipfer Urtyp.....	0.20 l	€ 2,80
Zipfer Urtyp.....	0.30 l	€ 3,30
Zipfer Urtyp.....	0.50 l	€ 4,30
Gösser Zwickl.....	0.30 l	€ 3,60
Gösser Zwickl.....	0.50 l	€ 4,60
Weihenstephaner hell / dunkel.....	0.50 l	€ 4,60
Weihenstephaner hell.....	0.30 l	€ 3,60

FLASCHENBIER

Reininghaus Pils.....	0.30 l	€ 3,60
Weihen Stephaner hell / alkoholfrei.....	0.50 l	€ 4,60
Schlossgold alkoholfrei.....	0.50 l	€ 4,00

RADLER

Radler.....	0.30 l	€ 3,30
Radler.....	0.50 l	€ 4,20

SPRITZER

Rot- oder Weißwein gespritzt.....	1/4 l	€ 3,10
Süßer Spritzer.....	1.4 l	€ 3,40

Fragen Sie nach unserer WEINKARTE für ÖSTERREICHISCHE und Internationale ausgesuchte WEINE sowie unseren Tagesempfehlungen!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden.....	0.25 l	€ 2,60
Apfelsaft, Orangensaft, Eistee.....	0.25 l	€ 2,80
Coca Cola classic / light / zero, Almdudler..	0.33 l	€ 3,30
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale.....	0.20 l	€ 3,00
Kombucha, Red Bull.....		€ 4,20
Eistee.....	0.50 l	€ 3,60
Pago Aprikosen / Johannisbeer / Himbeer		
Mango / Vitaminsaft / Erdbeersaft....	0.20 l	€ 2,90
Juice oder Apfelsaft gespritzt.....	0.50 l	€ 3,60
Gasteiner Tafelquell prickelnd.....	0.33 l	€ 2,60
Gasteiner Tafelquell natur / prickelnd.....	0.70 l	€ 4,80

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kleiner Brauner, Café Macchiato.....		€ 2,50
Verlängerter, Café Haag koffeinfrei.....		€ 3,20
Cappuccino, Café Latte.....		€ 3,80
Großer Brauner.....		€ 3,80
Café Amaretto.....		€ 6,20
Irish Coffee.....		€ 7,20

HEIßE GETRÄNKE

Heiße Schokolade mit / ohne Schlagobers.....		€ 3,80
Tee mit Zitrone.....		€ 3,20
Tee mit Rum.....		€ 5,20
Glühwein.....		€ 4,20
Jagatee.....		€ 4,70

APERITIF

Campari Soda.....		€ 5,00
Campari Orange.....		€ 5,50
Cynar.....	3cl	€ 5,50
Martini rosso, bianco, dry.....	1/16 l	€ 4,50
Tio Pepe Sherry dry und medium.....		€ 4,50
Prosecco piccolo.....	0,20 l	€ 8,00

TAFEL LIKÖR

Diverse Liköre.....	3 cl	€ 4,50
Bailey's Irish Cream.....	3 cl	€ 4,80
Malibu.....	3 cl	€ 4,80

EDEL LIKÖR

Cointreau.....	3 cl	€ 5,80
Grand Marinier rouge.....	3 cl	€ 7,50
D. O. M. Benedictine.....	3 cl	€ 7,50

BITTERES

Jägermeister, Roßbacher.....	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca, Ramazotti.....	3 cl	€ 4,50
Roßbacher.....	3 cl	€ 4,50

KLARE SCHNÄPSE und BRÄNDE

Bauernobstler, Inländer Rum.....	2 cl	€ 2,80
Grappa, Piemont oder Riesling.....	3 cl	€ 4,80
Sambuca.....	3 cl	€ 5,80
Bacardi, Gin, Vodka.....	3 cl	€ 4,80
Birnenbrand, Marillenbrand.....	2 cl	€ 3,80
Tequila.....	3 cl	€ 4,50
Aquavit Linie.....	3 cl	€ 4,80
Calvados.....	3 cl	€ 5,80

COGNACS und WEINBRÄNDE

Weinbrand.....	3 cl	€ 4,50
Asbach Uralt.....	3 cl	€ 4,80
Remy Martin V.S.O.P., Armagnac....	3 cl	€ 7,50
Metaxa Gold Label ****.....	3 cl	€ 6,50
Hennessy X.O.....	3 cl	€ 10,50

WHISKIES

Ballantines, Teachers, Gran's.....	3 cl	€ 4,80
Johny Walker red label.....	3 cl	€ 5,80
Jim Beam, Four Roses.....	3 cl	€ 4,80
Jack Daniel's, Black, Canadian Club..	3 cl	€ 5,80
Glennfiddich.....	3 cl	€ 7,80
Tullamore Dew, Jameson.....	3 cl	€ 4,80
Chivas Regal, Dimple.....	3 cl	€ 7,50