



GETRÄNKE

Bier und Erfrischendes

Fassbier · Alkoholfreies · Säfte und Schorlen

Fassbier

Carlsberg Lager	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,00
Duckstein Rotblond	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,00
Duckstein Weizen	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,00
Helles vom Mäuseturm	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,00
Alster/Diesel	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,00
Berliner Weiße rot oder grün	0,3 l	3,50

Alkoholfreie Biere

Carlsberg	0,3 l	3,50
Erdinger Weizen	0,5 l	5,50
Alster/Diesel	0,5 l	5,50

Alkoholfreie Getränke

Kinder Cola	0,25 l	3,20
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	3,90
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,90
Fassbrause Himbeer	0,25 l	3,90
Ginger Ale	0,25 l	3,90
Bitter Lemon	0,25 l	3,90
Tonic Water	0,25 l	3,90
Mineralwasser Apollinaris Feinperlig	0,25 l / 0,75 l	3,00 / 7,00
Mineralwasser Vio Naturell	0,25 l / 0,75 l	3,00 / 7,00

Säfte und Schorlen

Apfelsaft / Mangosaft	0,33 l	3,90
Eistee Pfirsich (Rauch)	0,33 l	3,90
Eistee Granatapfel (Rauch)	0,33 l	3,90
Apfelschorle (Rauch)	0,33 l	3,90
Maracujaschorle (Rauch)	0,33 l	3,90
Rhabarberschorle (Rauch)	0,33 l	3,90



GETRÄNKE

Aperitif und Bar

Spritz · Sekt · Champagner · Longdrinks

Spritzer und Co

Espresso Martini	7,90
Weinschorle	6,60
Aperol Spritz	8,50
Sarti Spritz	8,50
Lillet Berry	8,50
Lillet White Peach	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
Martini Vibrante & Tonic alkoholfrei	8,50
Martini Vibrante Apfel Minze alkoholfrei	8,50
Somersby Cider	4,60
Apple, Watermelon oder Black Berry	

Sekt und Champagner

SCAVI & RAY Prosecco Spumante	0,1 l / 0,75 l	3,90 / 29,00
SCAVI & RAY Prosecco Rosé	0,1 l / 0,75 l	3,90 / 29,00
Kloster Eberbach Riesling Brut	0,75 l	56,90
Vive-La-Joie Brut 2018 (Burgund)	0,75 l	76,50
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	99,90
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	0,75 l	99,90

Longdrinks

Mit je 4 cl Alkohol	
Cuba Libre	8,50
Havana Club, Coca-Cola, Limette	
Whisky Cola	8,50
Tullamore Dew, Coca-Cola, Limette	
Gin Tonic	8,50
Tanqueray, Malfy Gin, Tonic Water	
Gin Tonic alkoholfrei	8,50
Tanqueray 0,0%	
Vodka Lemon oder Vodka Energy	8,50
Three Sixty Vodka, Bitter Lemon, Red Bull, Limette	



GETRÄNKE

Spirituosen

Unsere Auswahl · jeweils 2 cl

Gin

Tanqueray Gin	2 cl	3,60
Malfy Gin Originale	2 cl	3,60

Rum

Havana Club Añejo 7	2 cl	3,60
Don Papa Barocco	2 cl	3,90

Whisky

Tullamore Dew	2 cl	3,60
Aberfeldy (12 Jahre)	2 cl	3,90

Vodka

Three Sixty	2 cl	3,60
-------------	------	-------------

Kräuter

Ramazzotti	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,40
Underberg	2 cl	3,40

Obstler

Prinz Marille	2 cl	3,90
Prinz Williams Birne	2 cl	3,90
Prinz Alte Haus-Zwetschke	2 cl	3,90
Prinz Alte Erdbeere	2 cl	3,90
Prinz Alte Waldhimbeere	2 cl	3,90
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	3,90
Prinz Alte Kirsche	2 cl	3,90

Weitere Spezialitäten

Ouzo 12	2 cl	3,40
Grappa Stravecchia	2 cl	3,40
Baileys	2 cl	3,40
Butterscotch	2 cl	3,40



UNSERE KÜCHE

Mittagskarte

11:00 bis 14:00 Uhr

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	10,90
--	--------------

Hauptgerichte

Bäckchen vom Rind mit böhmischem Kartoffelstampf, Portweinschalotten, Portweinjus und Romanesco oder Rosenkohl in Butter geschwenkt	26,90
Duroc-Karree (Kotelett) mit böhmischem Kartoffelstampf, Tomamisaucе, Romanesco oder Rosenkohl in Butter geschwenkt	22,90
Barbarieentenbrust auf einem Glasnudelsalat mit hausgemachter Erdnusssauce	22,90
Rotbarschfilet im Kräuterzitrone nmantel mit Safranrisotto und wildem Brokkoli	21,90
Rinderzunge mit böhmischem Kartoffelstampf und wildem Brokkoli an Madeirasauce	21,90
Wildkräutersalat saisonales Gartengemüse; Orangenstreifen, Parmesanblättchen und hausgemachtem Dressing wahlweise mit Entenbruststreifen	15,90 21,90
Winterhirse mit Wurzelgemüse und Pimientos wahlweise mit Entenbruststreifen	15,90 21,90

Dessert

Crème Brûlée	10,90
Semifreddo di Caffee italienisches, halbgefrorenes Dessert	11,90



KAFFEE UND KUCHEN

Kaffee und Kuchen

Kuchen von 14:00 bis 17:00 Uhr

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Café Crema / Americano	3,90
Café Latte	4,40
Latte Macchiato / Flat White	4,70
Cappuccino Classico, Vanille oder Chocolate	4,40
Irish Coffee / Kaffee Baileys	6,40
Espresso / doppelt	2,90 / 3,90
Espresso Macchiato / doppelt	3,10 / 4,10
Heiße Schokolade / Heiße Vanille	4,40
Tee Kräuter-, Früchte-, Pfefferminz-, schwarzer oder grüner Tee	3,40
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	5,40

Kuchen und Torten

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne	10,90
Hausgebackener Kuchen (solange der Vorrat reicht) täglich wechselnde Auswahl	4,60
Hausgebackene Torte (nach Tagesangebot)	5,60

Alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.



UNSERE KÜCHE

Abendkarte

Fr und Sa 17:00 bis 20:30 Uhr · Do und So 17:00 bis 20:00 Uhr

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	10,90
Feige auf Rucolabett mit karamellisiertem Ziegenkäse	10,90

Hauptgerichte

Thunfisch (Sashimi) in Sesamkruste mit Safranrisotto und wildem Brokkoli	28,90
Bäckchen vom Rind mit böhmischem Kartoffelstampf, Portweinschalotten, Portweinjus und Romanesco in Butter geschwenkt	26,90
gefülltes Duroc-Karree mit böhmischem Kartoffelstampf, Tomamisaucе und Romanesco in Butter geschwenkt	24,90
Barbarieentenbrust auf einem Glasnudelsalat mit hausgemachter Erdnusssauce	22,90
Rinderzunge mit böhmischem Kartoffelstampf und wildem Brokkoli an Madeirasauce	21,90
Wildkräutersalat saisonales Gartengemüse; Orangenstreifen, Parmesanblättchen und hausgemachtem Dressing wahlweise mit Entenbruststreifen	15,90 21,90
Winterhirse mit Wurzelgemüse und Pimientos wahlweise mit Entenbruststreifen	15,90 21,90

Dessert

Crème Brûlée mit einer Kugel Eis an einem Obstspiegel	11,90
Semifreddo di Caffee italienisches, halbgefrorenes Dessert	11,90