

14. Februar ist Valentinstag

Unser Menüangebot:

38,- inkl. Gedeck

51,- inkl. Gedeck und Weinbegleitung

1. Gang

(Riesling Clemens Busch 2018 Mosel D)

Italienischer Vorspeisenteller

mit Prosciutto, Grana

und klassischer Antipasti

2. Gang

(Weißburgunder Renner 2018 Südsteiermark)

Kürbiscremesuppe mit sautierten Kürbis

und Schuß Kernöl

3. Gang

(Castral Rubra Cabernet-Syrah 2015 Thrakien)

Gegrillte Black-Tiger Garnele mit Jakobsmuschel auf Hummercreme

Risotto Milano

Sirloin-Steak auf kräftigem Calvadossaft 1

4. Gang

(Gr.Veltliner Mang Auslese 2018 Wachau)

Mousse au chocolat clair-noir

auf Erdbeerspiegel

Suppen

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch als Einlage, Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten	4,-
Liebstöckl's Suppenteller mit Leberknödel, Grießnockerl, Rindfleisch und Wurzelgemüse	6,-

Vorspeisen und Salate

Lachs Tatar mit getoastetem Weißbrot, Salatgarnitur und Butter	14,-
Beef Tatar mit getoastetem Weißbrot, Salatgarnitur und Butter	14,-
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernen und Erdäpfel-Blattsalat	kl. 7,5 / 9,5
Hühnerbruststreifen gebraten auf Blattsalaten fein garniert mit Joghurtdressing	kl. 7,5 / 9,5
Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalaten fein garniert mit Joghurtdressing	kl. 7,5 / 9,5
Feiner Mozzarella mariniert mit Olivenöl, Tomaten und Blattsalaten	kl. 7,5 / 9,5

Vegetarische Speisen

Erdäpfelpuffer mit Knoblauchsauce, oder (Hummusdip) und Blattsalat (vegan)	kl. 7,5 / 9,5
Gratinierte Käsespätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und Blattsalat	kl. 8,5 / 10,5
Eiernockerln mit Blattsalat	kl. 6,5 / 8,5
Gebackener Käse (Edamer) mit Sauce Tatar und Blattsalat	kl. 8,5 / 10,5
Spinatstrudel mit Kräuterdip und Blattsalat	kl. 8,5 / 10,5
Grillgemüse "Toskana" mit Erdäpfeln und hausgemachtem Basilikumpesto vegan	kl. 9,- / 11
Hausgemachtes Gemüsecurry mit Basmatireis vegan	kl. 8,5 / 11,5
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Blattsalat	kl. 8,5 / 10,5

Klassiker

Steak vom österreichischen Weiderind	19,-
In der Kräuterkruste mit Braterdäpfeln und Grillgemüse	
Kalbsleber gebacken mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	kl. 15,- /18,-
Kalbsleber geröstet mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	kl. 15,- /18,-
Pfannenfrischer Zwiebel-Rostbraten	kl. 15,- /20,-
mit Braterdäpfeln und Speckfisolten	
Ofenfrischer Schweinsbraten	kl. 12,- /15,-
mit warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel	
Wiener Schnitzel von der Schweinsschale	kl. 11,- /14,-
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel vom Kalb	kl. 16,- /20,-
mit Preiselbeeren und hausgemachtem Erdäpfelsalat	
Asiatisches Hühnercurry	kl. 13,- /16,-
mit Hühnerbrustfilet und Gemüse, dazu Basmatireis	
Gebackenes Hühnerschnitzel	kl. 11,- /14,-
mit Preiselbeeren und hausgemachtem Erdäpfelsalat	
Seehechtfilet gebraten (Wildfang) mit frischem Gemüse vom Grill	kl. 12,- /16,-
dazu Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter	
Kabeljaufilet gebacken (Wildfang)	kl. 12,- /16,-
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Gemüsemayonnaise	
Asiatisches Fischecurry	kl. 13,- /16,-
mit Jakobsmuschel, Garnelen und Fischfilets, dazu Basmatireis	
Süßes danach	
Hausgemachter Topfen oder Apfelstrudel	5,-
Schoko-Malheur (mit flüssigem Kern)	
mit einer Kugel Eis, Eierlikör, Waldbeeren und Schlagobers	7,-
2 Stk. hausgemachte Marillen-Palatschinken	
mit Staubzucker	1Stk. 3,- /5,-
2 Stk. Böhmisches Palatschinken	
mit Powidlfüllung, Mohn und zerlassener Butter	1Stk. 4,- /7,-

Unsere Weinempfehlung für Weißwein:

2017 Riesling Riede Alsegg, MAYER am Pfarrplatz, Wien 1190	ein Glas	3,9,-
Pfirsich, Apfel, Marille, saftig elegant	1 Flasche	21,-
2018 Gr.Veltliner DAC, ZUSCHMANN-SCHÖFMANN, Martinsdorf/Weinviertel	ein Glas	4,5
Eleganter Veltliner, weißer Pfeffer, Apfel	1 Flasche	22,-
2018 Gemischter Satz DAC, 12 versch. Sorten, Uhler Mitterberg/Wien 1190	ein Glas	4,-
Apfel-Quitte, Orange und Birne, erfrischender Abgang	1 Flasche	22,-
2018 Gr.Veltliner Federspiel Vorderseiber, Hermenegild MANG,	ein Glas	4,-
Weißkirchen, Wachau	1 Flasche	22,-
Apfel, Marille, harmonisch, würziger Abgang		
2018 Weißburgunder BIO, Karl RENNER, Leutschach/Südsteiermark	ein Glas	4,5,-
Walnuss, Birne und Honig, lebendig, feine Säure	1 Flasche	24,-
2018 Rotgipfler „Ouverture“, PIRIWE, Traiskirchen/Thermenregion	ein Glas	4,-
Birne, Mandel, Orange, lebendig	1 Flasche	22,-
2018 Gelber Muskateller Stiegelstal, Maria Hick Wachau	ein Glas	4,5
Apfel, Zimt, Grapefruit, harmonisch und trocken	1 Flasche	22,-
2018 Riesling BIO Terrassen, ROSNER, Langenlois	ein Glas	4,-
Steinobstaromen, mineralisch, saftig am Gaumen	1 Flasche	22,-
HAUSWEIN – „Achterl Wein weiß“ (1/8 l)	ein Glas	2,5
Grüner Veltliner Qualitätswein vom WINZER KREMS O	1 Flasche/1l	18,-
Ein achterl weiß gespritzt		2,80

Unsere Weinempfehlung für Rotwein

2016 Merlot, Thomas HAIDER, Neusiedl am See ein Glas 4,5
Schwarze Beeren, Vanille, kraftvoll mit weichem Tannin 1 Flasche 24,-

2016 Cuvée Nachtrot, Blaufränkisch-Syrah, BIO, Toni HARTL Carnuntum ein Glas 4,5
Zwetschke, Brombeere, lebendig, mittlerer Körper, anregend saftig 1 Flasche 24,-

2017 Sankt Laurent, TINHOF –BIO Leithaberg ein Glas 4,5
Rote Beeren, Kirsche, feingliedrig, elegant, erfrischender Abgang 1 Flasche 24,-

2013 Cabernet Sauvignon Thomas Haider Neusiedl am See ein Glas 5
Rote Beeren, Kirsche, feingliedrig, elegant, erfrischender Abgang 1 Flasche 27,-

2011 Butterfly´s Rock, CASTRA RUBRA, Thrakien/Bulgarien ein Glas 8,-
Cuvee Cabernet, Syrah und Merlot 1 Flasche 45,-
Schwarze Beeren, Rauch, Vanille, wuchtig-vollmundig FALSTAFF: 92 Punkte

KLEINFLASCHEN

2015 Blaufränkisch, Umriss 0,375l, FEILER-ARTINGER, 1 Flasche 17,-
Rust/Neusiedlersee
Wechsel, Zwetschke, harmonisch, elegant, mittelgewichtig

HAUSWEINE – „Achterl Wein rot“ (1/8 l) ein Glas 2,8
1 Flasche/0,7l 15,-

Blauer Zweigelt Qualitätswein vom **WINZER KREMS**

Ein **achterl** rot gespritzt 3,-

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser (0,3 l)	2,-
Saodawasser (0,5 l)	2,5
Soda „Himbeer oder Hollunder“ (0,3 l)	2,5
Soda „Himbeer oder Hollunder“ ^{*)} (0,5 l)	3,-
Soda „Zitron“ (0,3 l)	2,5
Soda „Zitron“ ^{*)} (0,5 l)	3,-
Fl. Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still (0,3 l)	2,5
Apfelsaft oder naturtrüber Apfelsaft (0,3 l)	3,-
Traubensaft Rot (0,3 l)	3,-
Fl. Almdudler (0,3 l)	3,5
Fl. Frucade (0,3 l)	3,5
Fl. Coca-Cola oder „Zero“ (0,3 l)	3,5
Fl. Rauch Marille oder Johannesbeere (0,2 l)	3,-
Fl. Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich (0,25 l)	3,-
Fl. Tonic Water (0,2 l)	3,5,-
Red Bull Energydrink (0,25 l)	4,5

^{*)} alkoholfreies Jugendgetränk

Alkoholische Getränke

Bier

SEITERL Bier (0,3 l)

Stiegl Goldbräu A	3,3
Stiegl Zwickl (Paracelsus) A	3,3
Budweiser A	3,3

KRÜGERL Bier (0,5 l)

Stiegl Goldbräu A	4,3
Stiegl Zwickl (Paracelsus) A	4,3
Budweiser A	4,3

FLASCHE Bier (0,5 l)

Stiegl Goldbräu A	3,5
Grieskirchner Dunkel A	3,5
Stiegl´s Weiße A	4,-
Clausthaler (alkoholfrei) A	3,5

Schnäpse und Aperitive

FREIHOF Edelbrände – aus Lustenau

Marillen oder Birnenbrand 2 cl 3,- / 4 cl 5,-

HÄMMERLE Edelbrände – aus Vorarlberg

Kostbarkeiten aus der Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

Marille, Himbeere, Birne 2 cl 6,- / 4 cl 12,-

FREIHOF Destillerie – aus Lustenau

Haselnuss Liqueur 2 cl 3,- / 4 cl 6,-

POLI Destillerie – aus Veneto/Italien

SARPA Grappa aus der Big Mama-Flasche 2 cl 4,- / 4 cl 8,-

Aperol-Spritz	5,5
Schilerol-Spritz	5,5
Campari/ Soda oder Orange	4,5
Hugo	5,5,-
Glas Sekt	3,5
Flasche Piccolo (0,2 l)	6,5
Flasche Sekt (0,75 l)	15,-

Julius Meinl – Kaffee

Kleiner Brauner mit Milch / Großer Brauner mit Milch G	2,4 / 4,-
Kleiner Espresso „Machiato“ mit Milchschaum G	2,4
Wiener Melange (mit Milchschaum) G	3,8
Wiener Cappucino (mit Schlagobers) G	3,8
Italienischer Cappucino (mit Milchschaum) G	3,8
Italienischer Cappucino doppio (mit Milchschaum) G	4,5
„Häferlkaffee“ mit Milch G	4,-
„Café Latte“ (italienischer Milchkaffee) G	4,5

Auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei!

Premium Teesorten

Organic Assam (Bio Assam Südindien Mischung)	3,5,-
+ Zitrone	+ 0,5
+ Rum / 2 cl O	+ 2,-
Kräuter- / Fruchteees	3,5,-
Vitality (Mint & Green Tea), Organic Dragon Sencha (Green Tea), Robinson Orange , Bio Kamille , Organic Fruit Symphony	