

## Suppen

**Rindsuppe** mit Wurzelgemüse und Schnittlauch  
als Einlage, Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten 3,-

**Kürbiscremesuppe** 6,-  
Zitronen-Topfennockerl-Kernöl

## Vorspeisen

**Beef Tatar** 14,-/18,-  
mit getoastetem Weißbrot/Butter

**Vitello Tonato** 12,-  
Kalbfleisch/Kapern/Thunfischcreme

**Herbstlicher Salat** 7,-  
marinierter Kürbis/Schafskäse/Pflücksalat/Kernöl/Marillen-Chutney

**Entenbrust geräuchert** 12,-  
herbstlicher Salat/marinierter Kürbis/Pflücksalat

## Vegetarische Speisen

**Eiernockerln/Blattsalat** 10,-

**Käsespätzle/Röstzwiebeln/Blattsalat** 12,-

**Handgemachte Erdäpfelnudeln mit Tomaten-Trüffelüllung** 12,-  
brauner Butter/Kirschtomaten/Rucola/Grana

**Linsencurry** 12,-  
Karfiol/Süßkartoffeln

**Steirisches Kürbisgulasch** 10,-  
Erdäpfeln/Rahmdip

## Hauptspeisen

<b>Wildschweinbraten</b> Apfelrotkraut/Erdäpfelknödel/Wildsaftl	16,-
<b>Wildschweinkronen</b> Speckfisolen/Topinamburpüree/Wildsaftl	20,-
<b>Rehgulasch</b> Serviettenknödel/Preiselbeerorange	18,-
<b>Rehschnitzel gebacken</b> Erdäpfel-Vogelersalat/Preiselbeerorange	18,-
<b>Gebratenes Hirschrückensteak</b> Erdäpfel-Trüffelgnocchi/Dörrpflaume-Quittenchutney/Portweinsauce	22,-
<b>Pfannenfrischer Zwiebel-Rostbraten (Beiried)</b> Braterdäpfeln/frische Röstzwiebeln/Senfgurke	20,-
<b>Krenfleisch vom Hüferschwanzel</b> Wurzelgemüse/Erdäpfeln/Kren	15,-
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> hausgemachter Erdäpfelsalat/Preiselbeeren	19,-
<b>Hühnerbrustfilet gebacken</b> hausgemachter Erdäpfelsalat/Preiselbeeren	15,-
<b>Schweins-Schnitzel gebacken</b> hausgemachter Erdäpfelsalat/Preiselbeeren	13,-
<b>Seehechtfilet gebraten MSC</b> Grillgemüse/Petersilerdäpfeln/Kräuterbutter	18,-
<b>Gebratenes Welsfilet ASC</b> auf Meeresfrüchte-Risotto/Wasabischaum	20,-

## Currys

<b>Curry Beef Beiried</b> dazu Basmatireis	16,-
<b>Curry Steirisches Maishendl/Sulmtal</b> dazu Basmatireis	14,-
<b>Curry Fisch/Weißfisch/Flußkrebse</b> dazu Basmatireis	18,-
<b>Curry Gemüse/Sesam</b> dazu Basmatireis	12,-

## Dessert

<b>Apfel-Zimt Tiramisu</b> /Amarenakirschen	6,-
<b>Hausgemachter Topfen oder Apfelstrudel</b>	5,-
<b>Schokomalheur</b> /weisses Schokmousse/Früchte	7,-
<b>2 Stk. hausgemachte Marillen-Palatschinken</b>	1Stk. 3,- / 6,-

## Julius Meinl – Kaffee

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

Auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei!

## Premium Teesorten

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

## Unsere Weinempfehlung für Weißwein:

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

## 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,-

**2017 Oskar Szemes, Mittelburgenland DAC** ein Glas 4,5  
**Tradition Blaufränkisch** 1 Flasche 24,-  
Hellfruchtiger Wein, idealer, vielseitiger Speisenbegleiter

**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  
Weichsel, 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 <b>Marille</b> , <b>Johannesbeere</b> oder <b>Mango</b> (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,-