

*Erdas erk im*

**MITTEN**

**DRIN**

*Essen . Trinken . Geniessen*



*Guten Appetit*

**wünschen euch Miriam und Günter mit Team**

# VORSPEISEN & SALATE



## Tomate / Burrata

mit Rucola, Oliven, Basilikumpesto und Baguette

AG € 11,90



## Bunt gemischter Salat klein

### Backhendlsalat

bunt gemischter Blattsalat mit Balsamico Dressing, Kernöl und gebackener Hühnerbrust in Kürbiskruste



G € 6,40

ACM € 15,80

### Clubhouse Salat

knusprig gebratene Riesengarnelen auf einem knackigen Salat mit Mangowürfel und Italian Dressing

ABM € 18,90

### Fitness Bowl

Blattsalate, Cherrytomaten, Basmatireis, Radieschen, Karotten, Jungzwiebel, Walnüsse, Fetakäse, Erdbeeren und Joghurt Dressing

ABCDHGL € 13,80

### mit gebratenem Zanderfilet

DCGH € 19,80

# SUPPEN

## Herzhafte Rindssuppe

mit Frittaten

ACFGL € 6,20



## Cremige Tomatensuppe

mit Schlagobers und Croûtons

AGL € 6,80

# HAUPTSPEISEN

**Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel**  
mit Petersilkartoffel und Preiselbeeren



A C G € 17,80

**Grillteller Deluxe**  
gegrilltes von Huhn, Rind und Schwein, Riesengarnelen,  
krosser Speck, Paprika, Kräuterbutter und Pommes Frites

B G M € 22,90

**Clubhouse Burger**  
Rustikales Brötchen mit 150g feinstem Rindfleisch, Bergkäse,  
Basilikum, Tomaten, BBQ-Sauce, Salat

A G M N € 11,80

**Steak Sandwich**  
Tiroler Stierbeiried auf knackigem Salat und Kräuterbutter



A G M € 24,80

# PASTA

**Spaghetti Bolognese**  
mit Grana Padano

A C G L € 13,50

**Pasta Rigatoni**  
mit Kirschtomaten, Prosciutto und Büffelmozzarella

A C G € 15,80

**Spaghetti Aglio e Olio**  
mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und frischem Parmesan  
**mit 4 Stück Garnelen**



A C G € 10,80

A B C D G € 18,80

# SNACKS

## Schinken-Käse-Toast

AG € 5,80

## Knuspriges Panini

vegi

- mit Tomaten & Mozzarella

- mit Prosciutto, Rucola & Parmesan

AG € 9,80

AG € 10,80

## Frankfurter oder St.Johanner Würstl

mit scharfem Senf, Kren und Schwarzbrot

AM € 5,80

## fein mariniertes Graukäse

vegi

mit Zwiebelringen und Gebäck

AG € 8,50

## Tiroler Tappas

mit Schinkenspeck, Kaminwurzeln, Graukäse,  
Bergkäse, Radieschen, Schwarzbrot

AGM € 10,60



dazu empfehlen wir  
**Tegerenseer  
Hell**

Tipp!

# ZUCKERSÜSSE GAUMENFREUDEN

<b>Hausgemachte Topfenknödel</b> mit Zimtbrösel und Marillenröster	A C G	€ 9,20
<b>Cremiges Vanilleeis</b> mit Eierlikör / Baileys oder Kürbiskernöl	G	€ 5,50
<b>Affogato</b> italienischer Espresso mit Vanilleeis	G	€ 4,80
<b>Blechkuchen</b> aus unserer Kuchenvitrine	A C G H	€ 3,70
<b>Cremeschnitten</b> aus unserer Kuchenvitrine	A C G H	€ 3,70
<b>Geeistes Tiramisu</b> im Glas	A C G	€ 5,30
<b>Portion Sahne</b> für Kuchen und Eis	G	€ 0,50

## Allergene Legende

A glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere  
C Ei  
D Fisch

E Erdnüsse  
F Soja  
G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte  
L Sellerie

M Senf  
N Sesam  
O Schwefeldioxid & Sulfite  
P Lupine  
R Weichtiere

# APERITIF & LONGDRINKS

Whiskey Cola	€ 7,20
Gin Tonic (mit Botanist Gin)	€ 8,40
Martini Bianco mit Olive	€ 5,70
Campari Soda	€ 5,90
Campari Orange	€ 6,40
Hugo	€ 6,90
Aperol „Spritz“	€ 6,90
Rhabarberol „Spritz“	€ 6,90

# KAFFEEZEIT

Passalacqua „Privatrösterei aus Neapel“  
100% Arabica



Espresso	€ 2,80
Espresso gross	€ 4,40
Cappuccino	€ 3,70
Verlängerter Latte Macchiato	€ 3,40
	€ 4,00

# WARME GETRÄNKE

 5 CUPS and some leaves - Gourmet Tee	€ 3,30
verschiedene Sorten zur Auswahl	
Heiße Schokolade	€ 3,70
mit Sahne	€ 4,20

# ALKOHOLFREIES

<b>Coca Cola</b>	FL 0,33 l	€ 3,80
<b>Cola Light</b>	FL 0,33 l	€ 3,80
<b>Almdudler</b>	FL 0,35 l	€ 3,80
<b>Rauch Eistee</b> Granatapfel / Pfirsich	FL 0,33 l	€ 3,80
<b>Thomas Henry Tonic</b>	FL 0,20 l	€ 3,80
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>	FL 0,20 l	€ 3,80
<b>Silberquelle Mineral</b> prickelnd/still	FL 0,33 l	€ 3,20
	FL 0,75 l	€ 6,00
<b>Golfer</b>	0,30 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 4,50
<b>Red Bull</b>	Dose 0,25 l	€ 4,50

**Rauch Fruchtsäfte** Fl 0,20 l € 3,80  
Mango / Orange / Marille

**Rauch Fruchtsäfte** mit Wasser gespritzt 0,30 l € 3,80  
0,50 l € 4,20

**Rauch Fruchtsäfte** mit Soda gespritzt 0,30 l € 4,00  
0,50 l € 4,40

*Apfelsaft, Holunder und Johannisbeere*

**Fruchtsäfte** mit Wasser gespritzt 0,30 l € 3,20  
0,50 l € 4,00

**Fruchtsäfte** mit Soda gespritzt 0,30 l € 3,40  
0,50 l € 4,20

# BIER *vom Fass*

<b>Zipfer Drei Pfiff</b>	0,20 l	€ 3,10
<b>Zipfer Drei Kleines Bier</b>	0,30 l	€ 3,70
<b>Zipfer Drei Großes Bier</b>	0,50 l	€ 4,90
<b>Gösser Naturradler</b>	0,30 l	€ 3,70
<b>Gösser Naturradler</b>	0,50 l	€ 4,90
<b>Weihenstephan Weissbier-Hell</b>	0,30 l	€ 3,90
<b>Weihenstephan Weissbier-Hell</b>	0,50 l	€ 5,10

# BIER *aus der Flasche*

<b>Zipfer Urtyp</b>	0,50 l	€ 4,90
<b>Tegernseer Hell</b>	0,33 l	€ 3,90
<b>König Ludwig Hefe-Dunkel</b>	0,33 l	€ 3,90
<b>Zipfer Hell alkoholfrei</b>	0,33 l	€ 3,90
<b>Weihenstephan Hefe alkoholfrei</b>	0,50 l	€ 5,30

## PRICKELNDES

<b>Prosecco Treviso extra dry DOC</b>	Glas 0,10 l	€ 4,40
Corte delle Calli	Fl. 0,75 l	€ 33,00

 <b>Schlumberger</b> Rosé Ice Secco	Glas 0,10 l	€ 5,50
SEIT 1842	Fl. 0,75 l	€ 41,00

 MAISON FONDÉE EN 1776	Glas 0,10 l	€ 12,50
<b>LOUIS ROEDERER</b>	Fl. 0,375 l	€ 45,00
CHAMPAGNE	Fl. 0,75 l	€ 79,00
	Fl. 1,5 l	€ 168,00

# SCHNÄPSE

*Edelbrennerei Kostenzer Achensee*

<b>Obstler</b>	2 cl	€ 3,70
<b>Alte Zwetschge</b>	2 cl	€ 4,70
<b>Marillen Edelbrand</b>	2 cl	€ 4,70
<b>Rote Williams</b>	2 cl	€ 5,90
<b>Grappa Barricata Altavilla</b>	2 cl	€ 4,70

*Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern  
nach unseren Edelbränden!*

# BITTERS

<b>Ramazotti</b>	2 cl	€ 3,70
<b>Averna</b>	2 cl	€ 3,70
<b>Montenegro</b>	2 cl	€ 3,70

# WHISKEY

<b>Oban 14 J.</b> Single Malt Scotch	2 cl	€ 6,80
<b>Glenfiddich 12 J.</b> Single Malt Scotch	2 cl	€ 6,50
<b>Tullamore Dew</b> Irish Whiskey	2 cl	€ 6,20

# RUM & COGNAC

<b>Diplomatico</b> Venezuela	2 cl	€ 6,90
<b>A.H. Riise XO Reserve</b> Karibik	2 cl	€ 6,90
<b>Rémy Martin V.S.O.P</b> Frankreich	2 cl	€ 6,90

## WEISSWEINE

	Glas	Flasche
<b>G' spritzter weiß</b>	€ 3,50	
<b>Grüner Veltliner Kamptal DAC</b> Weingut Waldschütz / Kamptal	€ 4,50	€ 27,00
<b>Gemischter Satz Wien 1</b> Weingut Pfaffl / Wien	€ 4,70	€ 28,20
<b>Sauvignon Blanc Klassik</b> Weingut Wohlmuth / Südsteiermark	€ 5,50	€ 33,00
<b>Pinot Grigio IGT I Gadi</b> Casa Vinicola Bennati / Venetien	€ 4,70	€ 28,20

## ROTWEINE

	Glas	Flasche
<b><i>Mittendrin Hauswein</i></b> <b>Barbera del Piemonte DOC</b> Casa Vinicola Bennati / Venetien	€ 4,70	€ 28,20
<b>Carnuntum Cuvée</b> (Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt) Weingut Markowitsch, Carnuntum	€ 4,80	€ 28,80
<b>Merlot</b> Weingut Gmeinböck / Weinviertel	€ 4,90	€ 29,40

## ROSÉWEIN

	Glas	Flasche
<b>Rosé de noir</b> Weingut Lehner / Weinviertel	€ 4,50	€ 27,00

# FLASCHENWEINE WEISS

0,75 L

falstaff  
93 Pt.

## Grüner Veltliner Steinfeder Gneis + Löss

*Weingut Domäne Wachau, Wachau*

Brillant, klares Grüngelb; klare und duftige Nase, zarte Zitrusaromatik, grüner Apfel, Mandarine, feine Würze, ein Hauch von Tabak-Noten, frischer Pfeffer; am Gaumen leicht und frisch mit einer lebendigen Säure, deutliche Fruchtausprägung, guter Schmelz.

€ 29,00

falstaff  
95 Pt.

## Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

*Weingut Holzappel, Wachau*

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte frische gelbe Apfelnote nach Golden Delicious, ein Hauch von Orangenzenen, mineralisch unterlegt. Straff, saftig, feine Fruchtsüße, frisch strukturiert, etwas Honigmelone im Abgang.

€ 59,00

falstaff  
92 Pt.

## Chardonnay Leithaberg DAC

*Weingut Nehrer Hans, Neusiedlersee*

Goldgelbe Farbe, mineralisch-würziges Aroma, reifes Steinobst, angenehm integriertes Holz. Im Geschmack eine angenehme, frische Säure, der typische volle Körper des Chardonnay mit dem typisch würzigen Esprit des Leithaberges.

€ 29,00

falstaff  
92 Pt.

## Sauvignon Blanc Ried Sernauberg

*Weingut Sattlerhof, Südsteiermark*

Helles Gelbgrün. Feine Grapefruitnuancen, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Stachelbeeren. Saftig, elegant, dunkle Note, feiner Säurebogen, mineralischer Touch im Nachhall, zitronige Nuancen, ein stoffiger Speisenbegleiter.

€ 57,00

## Riesling Platin

*Weingut Jurtschitsch Sonnhof, Kamptal*

Der Riesling Klassiker von Jurtschitsch präsentiert sich mit eleganter Stilistik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung.

€ 35,00

## Gelber Muskateller Sand & Schiefer BIO

*Weingut Tement, Südsteiermark*

Klar, strahlend und hocharomatisch. Reife Mandarinenfrucht, Himbeerblätter und rosa Pfeffer. Saftig-lebendiger Sortenausdruck und sehr konzentriert.

€ 38,00

# FLASCHENWEINE WEISS & ROSÉ

0,75 L

## Weißburgunder Wahre Werte

*Weingut Weixelbaum, Kamptal*

Goldgelb, in der Nase Wiesenkräuter, saftige Apfel- und Birnenfrucht, ein Hauch Waldblütenhonig, am Gaumen getrocknete Äpfel, zarte Vanillernote, harmonische Extraktsüße und schön eingebundene Säure, elegante Textur. Sehr komplex, universeller Speisenbegleiter.

€ 37,00

## Cuvée Falko

*Weingut Dürnberg, Weinviertel*

Gelber Muskateller, Welschriesling und ein Schuß Sauvignon Blanc. Frisch und duftig, der Sommer im Glas! Noten von Flieder und Holunderblüten wechseln mit fruchtigen Aromen, gute Säureunterstützung verleiht dem Wein einen schönen Trinkfluß.

€ 29,00

# SPEZIALITÄTEN VOM GARDASEE

Tipp!



## I Frati Lugana DOC

*Cá Dei Frati, Lombardei*

Der i Frati Lugana DOC vom Weingut Ca dei Frati aus Sirmione, am Südufer des Gardasees, präsentiert sich in strahlendem Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet der wohl bekannteste italienische Weißwein des Anbaugebietes ein facettenreiches und fruchtbetontes Bouquet von gelben Früchten wie Aprikosen, Birnen und gelben Pflaumen unterlegt mit Nuancen von Wiesenblumen und subtilen Kräuteraromen.

0,375 l € 20,00

0,75 l € 36,00

1,5 l € 72,00

Tipp!



## Rosa dei Frati DOC

*Cá Dei Frati, Lombardei*

Der Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico Charetto DOC von Ca dei Frati zeigt sich in zartem Lachsrose mit leicht kirschrot schimmernden Reflexen. In der Nase entfaltet dieser herrliche Rosewein vom Gardasee ein sehr duftendes und facettenreiches Bouquet mit feinfruchtigen Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren unterstützt von einer leicht mineralischen Ader und subtilen Apfelnuancen.

0,375 l € 20,00

0,75 l € 36,00

1,5 l € 72,00

# FLASCHENWEINE ROT

0,75 L

## **Blaifränkisch Classic**

*Weingut Reumann, Deutschkreutz*

Schon in der Nase feine Balance von dunklen Beeren und pikanter, mediterraner Frucht, leichtfüßig, aber auch mit genug Kraft ausgestattet; jugendliche, sehr reife Frucht, die Tannine kernig und ausgereift, alles dezent und harmonisch verwoben.

€ 29,00

## **Pinot Noir vom Dorf**

*Weingut Pittnauer Gerhard & Brigitte, Neusiedlersee*

Mittleres Kirschröt, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Zart floral unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Orangenesten. Mittlere Komplexität, frische Kirschen, feine Tannine, zarte nussiger Touch im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

€ 38,00

## **Cabernet Sauvignon**

*Weingut Netzl Franz, Carnuntum*

Dunkles Rubingranat mit schwarzen Reflexen, typische schwarze Johannisbeeren in der Nase, frisch gerösteter Kaffee, erinnert an Vanilleschoten, saftige Cassis und lebendig am Gaumen, elegant strukturiert, reifes Tannin.

€ 47,00

## **Cuvée Refugium**

*Weingut Leo Aumann, Thermenregion*

Besonders fruchtig nach Himbeeren und Kirschen, würzig, rund, mild und weich am Gaumen. Ein dichter, extraktreicher Rotwein, der am Gaumen einen süßlichen Schmelz entwickelt. Ein Cuvée aus Zweigelt und Merlot. Die Lagerung vollzog sich in 500l Fässern aus französischer Eiche für 1 Jahr.

€ 32,00

## **Grande Cuvée**

*Weingut Salzl, Neusiedlersee*

Tiefdunkles Rubinrot mit zarten violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. Angenehmes reifes Fruchtbouquet mit frischer Kräuterwürze, Zwetschken, Kirschlikör, Feigen, schwarze Johannisbeere, Brombeeren, Bitterschoko, Gewürznelken, Lorbeer, feiner Pfeifentabak, etwas Eukalyptus und Zedernholz.

€ 37,00

## **Cuvée Opus Eximium**

*Weingut Gesellmann, Mittelburgenland*

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, schwarze Schokolade, dunkles Waldbeerenkonfit, mit dezenter Edelholznuancen unterlegt. Saftig, rotbeeriger Kern, tragende Tannine, frisch strukturiert, engmaschig, süße Kirschen im Nachhall, mineralischer Rückgeschmack, gut antrinkbar.

€ 49,00



# FLASCHENWEINE ROT

0,75 L

## Cuvée das Phantom

*Weingut K+K Kirnbauer, Mittelburgenland*

Das Phantom DAS Flaggschiff des Weingut K+K Kirnbauer, einer der bekanntesten Weine Österreichs. Dunkelgranatrote Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen.

0,75 l € 76,00

## Südtiroler St.Magdalener DOC

*Kellerei Muri-Gries, Südtirol*

Dunkles, kräftiges Rubinrot; Geruch samtig und fruchtig mit reifen Kirschen, Zwetschken und Himbeeren sowie Bitterschokolade; Voller und saftiger Geschmack, klare, weiche Gerbstoffstruktur, jugendlich frisch und samtig, einladend und anregend im Abgang.

€ 29,00

## Sant'Uberto Bolgheri Superiore DOC

*Villanoviana Bolgheri, Toskana*

Die Nase ist intensiv rubinrot und zeigt fruchtige Noten von Kirschen und Pflaumen, gefolgt von würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Muskatnuss. Die Eindrücke mit einem Hauch von Schokolade enden mit angenehmen Hinweisen auf blonden Tabak. Das Tannin ist süß und seidig und dann samtig und breit.

€ 69,00

falstaff  
93 Pt.

falstaff  
93 Pt.

Tipp!

### Villanoviana Bolgheri

Die VILLANOVIANA Farm entstand aus der Leidenschaft für guten Wein und der Liebe zu dieser Ecke der Toskana. Das Anbaugelände umfasst 6 Hektar Weinberge, die mit Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Vermentino und Viogner bepflanzt sind. Die Nähe zum Meer und die perfekte Sonneneinstrahlung verleihen den Weinen einen mineralischen Charakter und eine klare Säure, die die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs widerspiegeln. Ein Teil wird in Bio Landwirtschaft hergestellt. Ein wirklich ausgezeichnetes Stück Toskana im Glas.