

Erdas erk im

MITTEN

DRIN

Essen . Trinken . Geniessen



Guten Appetit

wünschen euch Miriam und Günter mit Team

VORSPEISEN & SALATE



AntiPasti Teller

mit Zucchini, Champignons, Paprika, Auberginen, Mozzarella

AGL € 14,20

Mediterraner Bauernsalat

mit Oliven, Gurken, Paprika, Tomaten, roten Zwiebeln
wahlweise mit Fetakäse oder Thunfisch

BDG € 14,80



Bunt gemischter Salat klein

Bunt gemischter Salat groß



G € 6,70

G € 9,20

Backhendlsalat

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

ACM € 16,80

Clubhouse Salat

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

ABM € 19,90

wir empfehlen: Knoblauch Ciabatta

AG € 4,80

SUPPEN



Herzhafte Rindssuppe mit Frittaten

ACFGL € 6,70

Cremige Tomatensuppe

AGL € 6,90

Kaspressknödelsuppe

ACGL € 7,80

HAUPTSPEISEN

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel
mit Petersilkartoffel und Preiselbeeren



ACG € 19,20

Grillteller Deluxe

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

BGM € 24,90

Foccacia Burger

Rustikales Brötchen mit 150g feinstem Rindfleisch, Mozzarella, Basilikum, Tomaten, BBQ-Sauce, Salat, Speck



AGMN € 14,60

Rindsgulasch mit Butterspätzle

LGA € 17,20

Surf and Turf

Filetsteak Ladycut 160g mit 2 Stück Garnelen, Pfeffersauce und gratinierten Kartoffeln

ABGLMO € 28,90

PASTA & VEGGIE

Spaghetti Bolognese
mit Grana Padano



ACGL € 14,80



Spaghetti Aglio e Olio

mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und frischem Parmesan
mit 4 Stück Garnelen

ACG € 12,60

ABCDG € 20,60

Penne Puttanesca

Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch und Sardellen

ACDBGL € 14,30



Veganes Gemüse- Kichererbsencurry mit Reis

AGL € 14,80

SNACKS

Flammkuchen Elsass mit Speck und Zwiebel

A C G € 12,40

vegi

Flammkuchen Lohthringen mit Jungzwiebel und Käse

A C G € 12,40

Saure Wurst mit Zwiebelringen und Gebäck

A € 9,20

Schinken-Käse-Toast

A G € 5,90

Frankfurter oder St.Johanner Würstl mit Senf, Kren und Schwarzbrot

A M € 5,90

Frankfurter Würstl mit Saft

€ 8,50

Rustikales Speckbrot mit Essiggemüse und Kren

A € 9,80

vegi

Portion Pommes

€ 5,00



ZUCKERSÜSSE GAUMENFREUDEN

Hausgemachte Marillenpalatschinken mit Vanilleeis

A C G € 8,80

Affogato italienischer Espresso mit Vanilleeis

G € 4,90

Blechkuchen aus unserer Kuchenvitrine

A C G H € 4,00

Cremeschnitten aus unserer Kuchenvitrine

A C G H € 4,00

Geeistes Tiramisu im Glas

A C G € 5,50

Portion Sahne 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	€ 7,50
Gin Tonic (mit Botanist Gin)	€ 8,40
Martini Bianco mit Olive	€ 6,20
Campari Soda	€ 6,90
Campari Orange	€ 7,40
Hugo	€ 8,20
Aperol „Spritz“	€ 8,20

KAFFEEZEIT

*Passalacqua „Privatrösterei aus Neapel“
100% Arabica*



Espresso	€ 2,90
Espresso groß	€ 4,80
Cappuccino	€ 3,90
Verlängerter Latte Macchiato	€ 3,50 € 4,20

WARME GETRÄNKE

 5 CUPS and some leaves - Gourmet Tee	€ 3,50
verschiedene Sorten zur Auswahl	
Heiße Schokolade	€ 4,00
mit Sahne	€ 4,50

ALKOHOLFREIES

Coca Cola	FL 0,33 l	€ 3,90
Cola Zero	FL 0,33 l	€ 3,90
Almdudler	FL 0,35 l	€ 4,00
Rauch Bio Limonade Cranberry / Zitrone	FL 0,33 l	€ 4,00
Thomas Henry Tonic	FL 0,20 l	€ 3,90
Silberquelle Mineral prickelnd/still	FL 0,33 l	€ 3,30
	FL 0,75 l	€ 6,30
Golfer	0,30 l	€ 3,70
	0,50 l	€ 4,70
Red Bull	Dose 0,25 l	€ 4,50

Rauch Fruchtsäfte Mango / Orange / Erdbeere	Fl 0,20 l	€ 3,90
Rauch Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,30 l	€ 3,90
	0,50 l	€ 4,40
Rauch Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,30 l	€ 4,10
	0,50 l	€ 4,60
<i>Apfelsaft, Holunder und Johannisbeere</i> Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,40
Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,30 l	€ 3,60
	0,50 l	€ 4,60

BIER vom Fass

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

BIER aus der Flasche

Zipfer Urtyp	0,50l	€ 4,90
Tegernseer Hell	0,33l	€ 3,90
Zipfer Hell alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Weihenstephan Hefe alkoholfrei	0,50l	€ 5,40

PRICKELNDES

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

Louis Roederer Collection Glas 0,10 l € 14,90
Fl. 0,375 l € 52,00
Fl. 0,75 l € 89,00

SCHNÄPSE

Edelbrennerei Kostenzer Achensee

Alte Zwetschge 2 cl € 4,80
Marillen Edelbrand 2 cl € 4,80
Rote Williams 2 cl € 5,90

Grappa Barricata Altavilla 2 cl € 4,80

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

BITTERS

Ramazotti 2 cl € 3,70
Averna 2 cl € 3,70
Montenegro 2 cl € 3,70

WHISKEY

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

RUM & COGNAC

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

WEISSWEINE

	Glas	Flasche
G' spritzter weiß	€ 3,80	
Grüner Veltliner Kamptal DAC Weingut Waldschütz / Kamptal	€ 4,50	€ 27,00
Gemischter Satz Wien 1 Weingut Pfaffl / Wien	€ 4,70	€ 28,00
Riesling Federspiel Domäne Wachau / Wachau	€ 4,90	€ 29,00
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Wohlmuth / Südsteiermark	€ 5,70	€ 34,00
Gelber Muskateller Vulkanland Domäne Krispel / Südsteiermark	€ 5,70	€ 34,00

ROTWEINE

	Glas	Flasche
G' spritzter rot	€ 3,80	
Mittendrin Hauswein Zweigelt Schup Gregor / Thermenregion	€ 4,50	€ 27,00
Carnuntum Cuvée (Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt) Weingut Markowitsch / Carnuntum	€ 4,90	€ 29,00
Merlot Weingut Nehrer / Neusiedlersee	€ 5,70	€ 34,00

ROSÉWEIN

	Glas	Flasche
Rosé cool Climate Weingut Gmeinböck / Weinviertel	€ 4,90	€ 29,00

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.

€ 32,00

falstaff
95 Pt.

Grüner Veltliner Ried Renner Kammern

Weingut Hirsch, Kamptal

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Zartes Bukett, etwas verhalten, weißer Apfel, ein Hauch von Kräutern, Limettenezesten sind unterlegt, braucht einige Luft. Mittlere Komplexität, mineralisch, feine Fruchtsüße, dezenter Säurebogen.

€ 49,00

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.

€ 33,00

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.

€ 59,00

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.

€ 37,00

FLASCHENWEINE WEISS & ROSÉ

0,75 L

falstaff
92 Pt.

Weissburgunder Leithaberg DAC

Weingut Wagenstrisl, Neusiedlersee

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit Wiesenkräutern unterlegte frische Birnenfrucht, zart rauchige Würze, mineralischer Anklang. Stoffig, elegant, fruchtige Süße, gut anhaftend, feine gelbe Tropenfrucht im Abgang, ein Hauch von Karamell im Nachhall.

€ 34,00

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.

€ 32,00

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 € 21,00

0,75 l € 38,00

1,5 l € 75,00

Tipp!



Rosa dei Frati DOC

Cá Dei Frati, Lombardei

Der Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico Chiaretto 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 feinfruchtige Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren unterstützt von einer leicht mineralischen Ader und subtilen Apfelnuancen.

0,375 l € 21,00

0,75 l € 38,00

1,5 l € 75,00

FLASCHENWEINE ROT

0,75 L

Pinot Noir vom Dorf

Weingut Pittnauer Gerhard & Brigitte, Neusiedlersee

Mittleres Kirschrot, 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.

€ 39,00

falstaff
91 Pt.

Cuvée Opus Eximium

Weingut Gesellmann, Mittelburgenland

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

€ 49,00

falstaff
93 Pt.

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.

€ 39,00

falstaff
92 Pt.

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Fattoria le Pupille, Toskana

Ein herausragender Wein, der die Finesse und Charakteristik der toskanischen Weinregion Morellino di Scansano perfekt einfängt. In tiefem Rubinrot leuchtend, verströmt er bereits im Glas einen verlockenden Duft nach reifen Kirschen, saftigen Beeren.

€ 49,00

Rioja Reserva

Weingut Luis Canas, Spanien

Der Wein verströmt Anklänge von Kirsche, Brombeere und Heidelbeere. Dazu kommen Vanille, feine Würze, Süßholz und Zartbitterschokolade. Im Mundraum erweist sich er saftig, fruchtig, elegant und harmonisch. Der Reserva präsentiert eine gelungene Kombination aus Frucht, Würze und Holzeinfluss. Er hat ein gute mittlere Dichte und Länge.

€ 42,00