

MITTAGSKARTE

Samstag und Sonntag 12 bis 15 Uhr

GEDECK

Gemischtes Brotkörberl

mit Obazda, Happy Foie (ungestopfte Bio-Entenleber aus den österreichischen Alpen), Kürbiskernbutter, Zitronen-Cornichons & hausgemachtem marinierten, heißgeräucherten Wurzelspeck vom Brandenburger Sattelschwein

9 € pro Person

SUPPEN

Frittatensuppe

9 €

Salzburger Knoblauchrahmsuppe 
mit Croutons

9 €

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel, paniert mit Brandenburger-Bio-Eier

mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren

34 €

Schnitzel nach Wiener Art vom Sattelschwein vom Landhof Rahlf, paniert mit Brandenburger-Bio-Eiern

mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren

29 €

Austernpilz-Schnitzel

mit Blaukrautsalat, Kürbiskernndip & Preiselbeeren

25 €

Wiener Saftgulasch mit Fleisch von Gut Marihn

mit Semmelknödel, Essiggurkerl & Schmand

29 €

Wachauer Weinbeuschel

mit Semmelknödeln

27 €

Spinatknödel

mit gelber Karotte, Topinambur & Blauschimmelkäseschaum

21 €

DESSERT

Hausgemachter Germknödel

mit Mohnbutter oder Vanillesauce

11 €

Apfelstrudel

mit Sahne oder Vanillesauce

6 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18–24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18–22 Uhr, Sa-So 12–15 & 18–22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

ABENDKARTE

Mittwoch bis Montag 18 bis 22 Uhr

GEDECK

Gemischtes Brotkörperl

mit Obazda, Happy Foie (ungestopfte Bio-Entenleber aus den österreichischen Alpen), Kürbiskernbutter, Zitronen-Cornichons & hausgemachtem marinierten, heißgeräucherten Wurzelspeck vom Brandenburger Sattelschwein

9 € pro Person

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat, klein/groß - vegan

mit cremigem Hausdressing, kandierten Sonnenblumenkernen & Radieschen

+ mit gebackener Hühnerbrust

+ mit gratiniertem Ziegenkäse 

+ in Salzkruste gebackene Rote Bete 

8/12 €

+ 8 €

+ 4 €

+ 5 €

Marinierter Tafelspitz

mit Kürbiskernöl, sautierten Pilzen & Knoblauch

15 €

Tatar vom Brandenburger Saibling „25 Teiche“

mit Limetten-Mayonnaise & Salatbouquet

16 €

SUPPEN

Salzburger Knoblauchrahmsuppe

mit Croutons

9 €

Frittatensuppe

9 €

NUR DONNERSTAGS UND FREITAGS

Fangfrischer Brandenburger Saibling „25 Teiche“ Müllerin Art

mit Paradeisern, Kartoffelgratin & gemischtem Salat

32 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18–24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-15 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel, paniert mit Brandenburger-Bio-Eiern mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren	34 €
Schnitzel nach Wiener Art vom Sattelschwein vom Landhof Rahlf, paniert mit Brandenburger-Bio-Eiern mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren	29 €
Austernpilz-Schnitzel  mit Blaukrautsalat, Kürbiskernpösti & Preiselbeeren	25 €
Schnitzel „All in“, paniert mit Brandenburger-Bio-Eiern Kalbs-, Schweine- und Austernpilzschnitzel mit Erdäpfel- und Gurkensalat & Preiselbeeren	29 €
Steirisches Backhendl vom Landhof Rahlf, paniert mit Brandenburger-Bio-Eiern mit Salzkartoffeln, Kürbiskernpesto & Salat	35 €
Wiener Saftgulasch, mit Fleisch von Gut Marihn mit Semmelknödel, Essiggurkerl & Schmand	29 €
Tafelspitz vom Kalb in zwei Gängen Frittatensuppe, Röstkartoffeln, Blattspinat, Schnittlauchsauce & Apfelkren	35 €
Zwiebelrostbraten mit Roastbeef von Gut Marihn mit Butterspätzle & Salat	35 €
Wachauer Weinbeuschel mit Semmelknödeln	27 €
Spinatknödel  mit gelber Karotte, Topinambur & Blauschimmelkäseschaum	21 €
Pilzgulasch – vegan mit Salzkartoffeln	19 €

DESSERT & MEHLSPEISEN

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)	15 €
Hausgemachter Germknödel, gefüllt mit Powidl mit Mohnbutter oder Vanillesauce	11 €
Am Tisch zubereitet: Flambierter Marillenpalatschinken mit 0,02 l Hausmarillenschnaps	19 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18–24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
 (Küche von 18-22 Uhr, Sa-So 12-15 & 18-22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIER VOM FASS

Hirter Märzen vom Fass (Helles) 0,3 l/0,5 l Privatbrauerei aus Kärnten	4/5,50 €
Zipfer Märzen vom Fass (Helles) 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Edelweiss Weizen vom Fass 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Zipferradler vom Fass 0,3 l/0,5 l	4/5,50 €
Almradler 0,3 l/0,5 l Zipfer mit Almdudler	4/5,50 €

FLASCHENBIER

Edelweiss Weizen (auch alkoholfrei) 0,5 l	5 €
Zipfer alkoholfrei 0,33 l	4 €

APERITIFS & LONGDRINKS

Gin Tonic mit 5 cl Berliner Brandstifter Gin & Thomas Henry Tonic Water mit 5 cl Kabumm Gin von Farthofer + 3 €	12 €
Moscow Mule mit 5 cl Berliner Brandstifter Vodka & Thomas Henry Spicy Ginger	12 €
Vodka Sour mit 5 cl Berliner Brandstifter Vodka	12 €
Belsazar Rosé & Tonic mit 5 cl Belsazar Rosé, Thomas Henry Tonic Water & Grapefruit	12 €
Campari Soda/Orange mit 4 cl Campari	12 €
Vodka Berry mit 4 cl Berliner Brandstifter Vodka, Thomas Henry Wild Berry & Limette	12 €

SPIRITUOSEN

Josef Farthofer (alle 2 cl) Weichsel-Kirsche, Alte Zwetschge, Williamsbirne, Holunderblütengeist, Haselnussgeist, Marille, Zirbe Obstler	8 € 7 €
Reisetbauer Quitte, Himbeere, Apfel (2 cl)	15 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18–24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18–22 Uhr, Sa-So 12–15 & 18–22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SPRITZIGES & PRICKELNDES

Sekt 0,1 l	10 €
Weißwein-Spritzer 0,2 l	6 €
Aperol Spritz mit 8 cl Aperol	10 €

ERFRISCHUNGEN

Soda Zitron 0,4 l	3,50 €
Berliner Tafelwasser still/prickelnd 0,25 l/1,0	1,50/5 €
Vöslauer Mineralwasser still/prickelnd 0,25 l/0,75 l	3/7 €
Almdudler Kräuterlimonade 0,35 l	4 €
Fritz 0,2 l Kola, Kola zuckerfrei, Orangen-, Rhabarber-, Honigmelonenlimonade	3,50 €
Thomas Henry 0,2 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Beer, Pink Grapefruit	3,50 €
Rauch Pfirsich-, Zitronen-, Granatapfel-Eistee 0,33 l	5 €

SÄFTE

Franz Josef Rauch 0,2 l Apfel, Orange, Cranberry	4 €
alle Säfte auch als Spritzer möglich 0,2 l/0,4 l	3,50/6 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18–24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
 (Küche von 18–22 Uhr, Sa-So 12–15 & 18–22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

JULIUS MEINL KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten mit Vollmilch von der Gläsernen Molkerei

Espresso einfach / doppelt	2,50/4 €
Espresso Macchiato einfach / doppelt	2,70/4,50 €
Melange (Cappuccino)	4 €
Verlängerter	3 €
Milchkaffee	5 €
Pharisäer mit 2 cl Farthofer Premium Rum & Schlagobers	9 €
Irish Austrian Coffee mit 2 cl Farthofer Premium Whisky & Schlagobers	9 €

JULIUS MEINL BIO-TEE (TASSE)

Bergkräuter, Grüntee-Jasmin, Earl Grey, English Breakfast, Ingwer-Zitronengras, Früchtereigen, Vanille-Zimt-Roibusch	4 €
---	------------

SCHOKOLADE

Heiße Schokolade klein/groß	4/6€
mit Schlagobers	5/7,50€
mit 2 cl Rum und Schlagobers	9 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 18–24 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 24 Uhr
(Küche von 18–22 Uhr, Sa-So 12–15 & 18–22 Uhr)

 vegetarisch | Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.