

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

### Kalbsrahmgulasch

mit hausgemachten Butternockerl [A C G]  
klein € 8,90 groß € 12,50

### Gegrilltes frisches Lachsfilet

mit blanchiertem Spinat und Kräuterdäpfeln [D]  
€ 13,90

### Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel gebacken mit Erdäpfel-  
Vogersalat und Preiselbeeren [A C G M]  
€ 14,90

### Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Steinpilzen in Butter geschwenkt  
mit Parmesan und Rucola [A C G]  
€ 10,50

### Crispy Burger

mit Hühnerfleisch in Cornflakes-Panade mit  
Cheddar Cheese, Salat, Mayonnaise, Tomate  
und Ketchup [A C G M]  
€ 8,90

zusätzlich mit:

- knusprigen Speck + € 1,00
- doppelt Käse [G] + € 1,00
- Pommes frites [A] / Süßkartoffel Pommes frites [A] + € 2,00
- Grünem Salat + € 2,00

### Bauern Cordon bleu

Gebackene Schweinskarreerose gefüllt mit Speck,  
Käse, Pfefferoni, dazu Preiselbeeren und  
Erdäpfel-Vogersalat [A C G M]  
€ 10,50

### BravMachScharf

Gegrillte Garnelen auf Blattsalat mit  
Zuckerschoten, Avocado, Gurken, Tomaten, rote  
Chili, Cashewnüsse und Koriander [B E]  
€ 11,50

### „Black & White“ Schokotorte

Mousse-au-ZOTTER-Chocolat-Torte mit Weißem  
und Dunklen Schokobiskuit, mit Schokoglasur  
überzogen und Ragout aus gemischten Beeren,  
Himbeer- und Granatapfel-Sirup [C F G]  
€ 4,90

### „Blue Berry“ Cheesecake

Cremig gebackener Cheesecake mit  
abgezogenen Heidelbeeren und Schlagobers  
[A C G O]  
€ 4,10

### Himbeer-Mohn-Torte

Himbeermousse auf flaumigem Mohnboden, mit  
Himbeerglasur überzogen und dekoriert mit  
Buttercreme, Himbeer-Gelee und grüner  
Schokolade [A C F G H]  
€ 4,10

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### Hausgemachte

#### Orangen- Ingwer-Zitronen-Limonade

kalt oder warm  
frischer Orangen- und Zitronensaft, Ingwer und Minzblätter  
0,5 l € 4,50

### Hausgemachte

#### Gurken-Holunder-Limetten-Limonade

kalt serviert  
Gurkenscheiben, Minzblätter, Holunderblütensirup, Soda  
0,5 l € 4,50

### Naturtrüber Apfelsaft gespritzt

0,25 l € 2,60 oder 0,5 l € 4,50

### Grapefruit oder Himbeer-Pfirsich

Rauch Fl. 0,2 l € 3,20



### MARTINI FIERO E TONIC

50% MARTINI Fiero mit 50% Schweppes Tonic Water,  
Eiswürfel und Orangenscheibe - 14,4% vol. [O]  
0,25 l € 4,90

### MARTINI BIANCO E TONIC

50% MARTINI Bianco mit 50% Schweppes Tonic Water,  
Eiswürfel und Limettenscheibe - 14,4% vol. [O]  
0,25 l € 4,90



### Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale

Dose 0,25 l € 3,30

mit Vodka Stolichnaya oder Finlandia [4 cl]  
je € 7,90

mit Gin Bombay Sapphire oder Tanqueray [4 cl]  
je € 7,90

### Erdbeer-, Veilchen- oder Holunder

#### Spritzer [O]

0,25 l € 3,30

### Rosé „Ried Kirchweg“ [O]

Weingut Reinhard Denk, Wachau, Wösendorf  
1/8 l € 3,90

### Chardonnay Heideboden [O]

Nittnaus, Neusiedlersee, Gols  
1/8 l € 4,20

### Blaufränkisch [O]

Leberl, Neusiedlersee-Hügelland, Großhöflein  
1/8 l € 3,40

### Intermezzo [O]

Piriwe, Thermenregion, Traiskirchen  
1/8 l € 4,20

Preise in EURO inkl. aller Abgaben und Steuern exkl. Trinkgeld  
Gerne akzeptieren wir **Kredit- und Bankomatkarten** ab einer  
Konsumation von € 10,-