

## DRINKS & COCKTAILS

<b>Speisekammer Gin &amp; Tonic</b>	<i>Schüller Gin &amp; Tonic</i>	10
<b>Gin-Tea &amp; Fizz</b>	<i>Earl-Grey Infused Gin, Zitrone, Zuckersirup &amp; Soda</i>	9
<b>Hausgemachter Pfirsich Bellini</b>	<i>Pfirsich, Sekt &amp; Wodka</i>	9
<b>Dark &amp; Stormy</b>	<i>Dark Rum, Ginger Beer &amp; Limette</i>	9
<b>Caribbean Rum Punch</b>	<i>Dark Rum, White Rum, Ananas, Orange, Grenadine &amp; Bitters</i>	12
<b>Brombeer Whiskey Sour</b>	<i>Bourbon, Zitrone, Zucker &amp; Brombeere</i>	12
<b>Negroni Classico</b>	<i>Campari, Antica Formula, Schüller Gin</i>	12
<b>Espresso Martini</b>	<i>Wodka, Mokkalikör, Espresso</i>	11
<b>Carpano Antica Formula</b>	<i>„Der“ Rote Wermuth aus Turin, mit Eis &amp; Orange</i>	6

## ALKOHOLFREI

<b>Hausgemachte Limonaden</b>	<i>Hibiskus, Holunder, Schwarztee-Zitrone</i>	0,5l 4,5 / 4
<b>Mexikanisches Jarritos</b>	<i>Mandarine, Guave, Pineapple</i>	Fl. 0,3l 4
<b>Kracherl</b>	<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Almdudler, Frucade, Schartner Zitrone</i>	Fl. 0,3l 4
<b>Fruchtsäfte</b>	<i>Apfel, Johannisbeer, Zwetschke, Marille</i>	Fl. 0,25l 4
<b>Thomas Henry Limonaden</b>	<i>Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer</i>	Fl. 0,2l 4
<b>Crodino Spritz</b>	<i>Rosso, Biondo mit Soda</i>	5
<b>No-Groni</b>	<i>Crodino Rosso, Tanqueray 0,0%, Martini Vibrante</i>	10
<b>No Gin Tea Fizz</b>	<i>Tanqueray 0,0%, Schwarztee Sirup, Zitrone und Soda</i>	9

## BIERSPEZIALITÄTEN VOM FASS 0,2l / 0,3l / 0,5l

<b>Linzer Bier Original</b>	<i>Linzer Brauerei, Oberösterreich</i>	3,9 / 4,7 / 5,5
<b>Linzer Bier Zwickl</b>	<i>Linzer Brauerei, Oberösterreich</i>	4,4 / 5,2 / 6,0
<b>Bierschmiede Meisterstück</b>	<i>Bierschmiede, Oberösterreich</i>	4,4 / 5,2 / 6,0

## BIERSPEZIALITÄTEN

<b>Dupont Saison</b>	<i>Farmhouse Ale, Wallonien, Belgien</i>	Fl. 0,33l 6
<b>Boon Oude Geuze</b>	<i>Lambic, Flandern, Belgien</i>	Fl. 0,375l 9
<b>Liefmans Kriek-Brut</b>	<i>Kirsch Lambic, Flandern, Belgien</i>	Fl. 0,33l 7
<b>Lindemans Framboise</b>	<i>Himbeer Lambic, Flandern, Belgien</i>	Fl. 0,355l 8
<b>3 fonteinen Oude Kriek</b>	<i>Sauerkirsch Lambic, Flandern, Belgien</i>	Fl. 0,375l 14

<b>KLEINE BUBBLES</b>	<i>Demi-Bouteille à 0,375l</i>	
<b>Billecart-Salmon</b>	<i>Brut Réserve, Champagne, Frankreich.....</i>	36
<b>Masuret</b>	<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore, Veneto, Italien .....</i>	16
<b>Barone Pizzini</b>	<i>Franciacorta DOCG, Lombardei, Italien.....</i>	28
<b>Etienne Oudart</b>	<i>Rosé Référence, Champagne, Frankreich.....</i>	30
<b>Bründlmayer</b>	<i>Rosé Reserve, Kamptal.....</i>	24
<b>WEINE GLASWEISE</b>	<i>Glas à 1/8l</i>	
<b>Gelber Muskateller 2022</b>	<i>Petra Unger, Kremstal.....</i>	5,7
<b>Naked White 2022</b>	<i>CH/WB maischevergoren, Gernot Heinrich, Neusiedlersee.....</i>	5,1
<b>Ried Ritzling 2022</b>	<i>Riesling Federspiel, Bäuerl, Wachau .....</i>	5,8
<b>Sinner 2022</b>	<i>Chardonnay, Prieler, Leithaberg .....</i>	5,4
<b>Muscadet Sèvre et Maine 2022</b>	<i>Domaine Gadais, Loire.....</i>	4,7
<b>Edition Traunseewirte 2022</b>	<i>Grüner Veltliner, Proidl, Kremstal .....</i>	4,0
<b>Rosé 2022</b>	<i>Markowitsch, Carnuntum.....</i>	4,7
<b>Beaujolais Village 2021</b>	<i>Domaine de Moriers, Beaujolais, Burgund .....</i>	6,1
<b>Vom Kalk 2022</b>	<i>Blaufränkisch, Markus Altenburger, Leithaberg .....</i>	5,3
<b>Capezzana BRC 2021</b>	<i>Sangiovese, Capezzana, Toskana .....</i>	5,3
<b>Kracher Auslese 2019</b>	<i>CH/WR, Kracher, Neusiedlersee .....</i>	<i>Glas 1/16l 4,0</i>
<b>GROSSE WEINE – KLEINE FLASCHEN</b>	<i>Demi-Bouteille à 0,375l</i>	
<b>Ried Loibenberg DAC 2021</b>	<i>Grüner Veltliner, F.X. Pichler, Wachau.....</i>	38
<b>Ried Zieregg G STK 2019</b>	<i>Sauvignon Blanc, Tement, Südsteiermark.....</i>	43
<b>Perwolff 2018</b>	<i>Blaufränkisch, Krutzler, Burgenland .....</i>	43
<b>Gabarinja 2016</b>	<i>Gernot Heinrich, Neusiedlersee .....</i>	35
<b>Château Clerc Milon 5eme GCC 2008</b>	<i>Médoc, Bordeaux.....</i>	59
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2016</b>	<i>Sangiovese Grosso, Altesino, Toskana.....</i>	39
<b>Barolo DOCG 2018</b>	<i>Nebbiolo, Massolino, Piemont .....</i>	36

## KLASSIKER DER HEIMISCHEN KÜCHE (#MITABISSELTWIST)

**Schwarzgeselchter Wurzelspeck** mit Gurkerl & Kren ..... 4,9

**Kleines Gedeck** Butter & Schmalz, Oliven & geröstete Mandeln ..... 4,5

**VEGI Ein kleiner Blattsalat** mit Kräuter-Zitronen Vinaigrette ..... 6,9

**Klare Hühnersuppe** mit Safran & Grießnockerl ..... 6,9

**Beef Tatar** vom Filet, handgeschnitten & klassisch mariniert, mit gebuttertem Toastbrot ..... 21,9

**VEGI Gebratener Spinat-Kaspressknödel** mit buntem Blattsalat & Spiegelei ..... 18,9

**Ausgelöstes Backhendl** Hühnerkeulen mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl ..... 19,9

**Zwiebelrostbraten 2.0** rosa Rindersteak mit Zwiebelsauce & knusprigen Kartoffeln ..... 26,9

**Traunkirchner Mühlbach-Saibling** mit gebutterten Schalenkartofferln ..... 24,9

**Rosa gebratener Lammrücken** mit Brokkolisparzel, Granatapfel & Kräutersalat ..... 29,9

**Apfel-Milchrahm Strudel** mit Zimteis ..... 9,5

**Marillen-Buchtel** mit warmer Vanillecreme ..... 9,5

**Mohntorte** mit Schlagobers & Schokosauce ..... 6,5

**Eis & Sorbet vom Eisgreissler** Sorten laut Aushang & Verfügbarkeit ..... je Kugel 3

**Heiße Liebe** Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Crumble & Schlagobers ..... 11,9

**Eierlikörbecher** Stracciatellaeis mit Eierlikör, Schokocrumble & Schlagobers ..... 11,9

**Eiskaffee** Vanille-, Butterkeks- & Karamelleis mit Schlagobers & Schokoknusper ..... 11,9

**Affogato al caffè** Espresso mit 1 Kugel Eisgreissler Vanilleeis ..... 6

**Gebäck** Laugensemmerl, Wachauerlaberl, Roggenkrusterl ..... pro Stück 2,5

Alle Burger & Steaks werden Sous-Vide zubereite & medium-rosa gebraten.

Die Garstufe kann nicht geändert werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Für Umbestellungen behalten wir uns Preisänderungen vor. Alle Preise in EUR & inklusive der gesetzlichen MwSt.

## SPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT (#MALWASANDERES)

**VEGAN** **Hummus** mit Dip-Gemüse & Olivenöl ..... 7,9

**Sardines Milléssime** bretonische Jahrgangssardinen mit Butter & Brot ..... 13,9

**Fines de Claire No.2 Austern** aus Marenne-Oléron ..... 2 Stück/6 Stück 7,9/21,9

**VEGI** **Quinoa-Kimchi Salat** mit Ziegenfrischkäse ..... 9,9

**Jumbo Cajun Shrimps** mit würziger Biersauce & Baguette ..... 20,9

**Thunfisch-Tatar Sushi-Style** mit Ponzu-Jungzwiebelmarinade & Bonitoflocken ..... 20,9

**VEGAN** **Falafel** mit Tomaten Cous-Cous Salat, Rettich & Hummus ..... klein/groß 12,9/17,9

**Caesar Salat** Romanasalatherzen mit klassischem Cäsarendressing

Mit Croutons & frisch geriebenem Parmesan ..... klein/groß 10,9/15,9

Mit mariniertem Hühnerbrustfleisch ..... klein/groß 15,9/19,9

**Cheeseburger Editon No.3** mit Pommes Frites Natur

Rosa gebratenes Putz Wagyu-Beef Patty ..... 19,9

**VEGI** „Rosa gebratenes“, vegetarisches New Meat Patty ..... 21,9

**SCHARF** **Korean Fried Chicken** mit Erdnüssen, Oi-Kimchi & Mu-Rettich

Mit ausgelöstem Maishendl Keulenfleisch ..... klein/groß 16,9/20,9

**VEGI** Mit Quorn® Filets (Vegi-„Huhn“ aus Mycoprotein) ..... klein/groß 16,9/20,9

**Päng-Päng Jumbo Shrimps** mit Guacamole, & blauen Maischips ..... klein/groß 18,9/24,9

**Steak Frites au Poivre** Pfeffersteak medium-rosa gerbraten mit Pommes Frites Natur ..... 32,9

**Milchschokoladen-Crème brûlée** mit Himbeersorbet ..... 8,5

**Baba au Rhum** mit Pistazien & Eisgreissler Vanilleeis ..... 8,5

**Passionsfrucht-Tarte** mit Topfeneis ..... 6,5

**Pommes Frites** dick geschnitten, 3fach frittiert

**Natur** mit unserem hausgemachten Pommes Salz ..... 6,9

**Orleans** mit Parmesan, Cajun Gewürzmischung & Päng-Päng Sauce ..... 8,9

**Korea-Town** mit Kimchi & Miso-Mayonnaise ..... 9,9

**Bärlauch** mit Pecorino, & Bärlauch-Mayonnaise ..... 8,9

Alle Burger & Steaks werden Sous-Vide zubereite & medium-rosa gebraten.

Die Garstufe kann nicht geändert werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Für Umbestellungen behalten wir uns Preisänderungen vor. Alle Preise in EUR & inklusive der gesetzlichen MwSt.

## **TEES & INFUSIONEN** exklusive, lose Tees von TWG Singapur, im Kännchen zu 0,4l

<b>1837 Black Tea</b>	Schwarzteemischung mit Früchten & Blüten.....	6
<b>Earl Grey Gentleman Tea</b>	schwarzer Ceylon mit Bergamotte .....	6
<b>Royal Darjeeling FTGFOP1</b>	König der indischen Tees, First-Flush Pflückung .....	6
<b>Sencha Superior Tea</b>	chinesischer Grüntee mit dezent-herber Geschmacksnote.....	6
<b>Maroccan Mint Tea</b>	Grüntee Mischung mit-kräftiger Sahara Minze.....	6
<b>Geisha Blossom Tea</b>	frischer, grüner Tee mit Pfirsichfrucht veredelt.....	6
<b>Red of Afrika</b>	Roibuschtee mit Ringelblüten & französischen Gewürzen, teeinfrei.....	6
<b>Früchtemischung</b>	Apfel, Hibiskusblüte, Hagebutte, Himbeerblatt, Rosenblüte, teeinfrei.....	6
<b>Gebirgskräuter</b>	Lindenblüte, Färberdistel, Ringel & Kornblume, Zitronengras, teeinfrei.....	6

## **KAFFEE** bei uns gibt's ausschließlich Holzfeuerkaffee vom Hrovat aus Bad Ischl

<b>Espresso / Verlängerter</b>	.....	3
<b>Doppelter Espresso</b>	.....	5
<b>Cappuccino / Häferlkaffee</b>	.....	4,5
<b>Karamell-Latte</b>	.....	5

## **DIGESTIF**

<b>Zirbenschnaps oder Nuss schnaps</b>	aus eigener Produktion.....	2cl 4
<b>Wachauer Marillen oder Zwetschkenbrand</b>	Brennerei Schüller, Maria Taferl....	2cl 5
<b>Landlbirnen oder Williamsbirnenbrand</b>	Putz Edelbrand, Ohlsdorf.....	2cl 5
<b>Po di Poli Moscato Grappa Bianco</b>	Poli, Veneto.....	4cl 7,5
<b>Chardonnay Grappa Barrique</b>	Nonino, Friaul .....	4cl 8
<b>Barbaresco Grappa Bianco 2017</b>	Marolo, Piemont.....	4cl 9,5
<b>Martell Cognac VSOP</b>	Cognac, Frankreich .....	4cl 7,5
<b>Lepanto Brandy de Jerez</b>	Solera Gran Reserva 12 yrs. Sherryfass, Spanien.....	4cl 9
<b>Vecchia Romana Etichetta Nera Brandy</b>	Emilia Romagna, Italien.....	4cl 4,5
<b>Austrian Empire Navy Rum Solera</b>	Barbados.....	4cl 9
<b>Plantation XO Rum</b>	Barbados.....	4cl 10
<b>Rhum Vieux Agricole XO</b>	Martinique .....	4cl 7,5
<b>Oban Scotch Whisky 14 yrs</b>	Westhighland, Schottland .....	4cl 12
<b>Talisker Scotch Whisky 10 yrs</b>	Isle of Skye, Schottland.....	4cl 12
<b>Glenfiddich Scotch Whisky 12 yrs</b>	Speyside.....	4cl 12

## WEISSWEIN

<b>Ried Steiner Hund 2017</b>	<i>Riesling, Lesehof Stågard, Kremstal</i>	55
<b>Stein am Rain Federspiel 2022</b>	<i>Grüner Veltliner, Bäuerl, Wachau</i>	27
<b>Horizont 2017</b>	<i>Grüner Veltliner, Herbert Zillinger, Weinviertel</i>	35
<b>Ried Edelschuh 2018</b>	<i>Sauvignon Blanc, Wohlmuth, Südsteiermark</i>	52
<b>Leithaberg Weiß 2016</b>	<i>Neuburger, Lichtenberger-González, Leithaberg</i>	48
<b>Silbermond trocken 2022</b>	<i>Riesling, Rita &amp; Rudolf Trossen, Mosel</i>	42
<b>Ovella Negra 2021</b>	<i>Garnacha Blanca, Mas Candi, Penedès</i>	38
<b>Terlaner Vorberg Riserva 2018</b>	<i>Weissburgunder, Kellerei Terlan, Südtirol</i>	55
<b>Saumur Blanc Poil de lièvre 2022</b>	<i>Chenin Blanc, Calvez Bobinet, Anjou-Saumur</i>	49
<b>Dom. Romaneaux-Destezet 2021</b>	<i>Viognier/Rousanne, Hervé Souhaut, Ardèche</i>	55

## MAISCHEKONTAKT

<b>Risque Blanco 2022</b>	<i>CH/WR/RS, Kollektiv Peterzell, Carnuntum</i>	42
<b>Krawallo! 2021</b>	<i>Grüner Veltliner, Projekt Wildtyp, Neusiedlersee</i>	55
<b>Muscat Petit Fleur 2019</b>	<i>Muscat, Julien Meyer, Elsass</i>	34
<b>Clé à Molette 2021</b>	<i>Molette, Domaine Octavin, Arbois</i>	58
<b>El Bandito Skin 2019</b>	<i>Chenin Blanc, Testalonga, Swartland</i>	61

## ROSEWEIN

<b>Rosé 2022</b>	<i>BF/SY, Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich</i>	32
<b>Dope 2020</b>	<i>Blaufränkisch, Claus Preisinger, Österreich</i>	45
<b>Piak! Rosé 2022</b>	<i>CF/PA/CB, Calvez Bobinet, Anjou-Saumur</i>	42
<b>Beaujolais Rosé 2022</b>	<i>Gamay, Séléné, Beaujolais</i>	41

## ROTWEIN

<b>[bilithi] Unbeschwertheit 2020</b>	<i>ZW/StL/BB, Mike Nährer, Traisental</i>	39
<b>Ried Gottschelle 2018</b>	<i>Pinot Noir, Petra Unger, Kremstal</i>	35
<b>Eisenberg Reserve Ried Weinberg 2017</b>	<i>Blaufränkisch, Wachter Wiesler, Eisenberg</i>	61
<b>Sankt Laurent 2017</b>	<i>Gerhard &amp; Brigitte Pittnauer, Neusiedlersee</i>	30
<b>Gattinara DOCG 2017</b>	<i>Nebbiolo, Nervi Conterno, Piemont Nord</i>	88
<b>Santenay Les Parons 2018</b>	<i>Pinot Noir, Domaine Bachelet-Monnot, Côte de Beaune</i>	69
<b>Saumur Champigny Ruben 2020</b>	<i>Cabernet Franc, Calvez Bobinet, Anjou-Saumur</i>	52
<b>BV 2017</b>	<i>Cabernet Sauvignon, Beaulieu Vineyard, Kalifornien</i>	79

## SCHNAPSERL

<b>Zirbenschnaps oder Nuss schnaps</b>	<i>aus eigener Produktion.....</i>	2cl	4
<b>Wachauer Marillen oder Zwetschkenbrand</b>	<i>Brennerei Schüller, Maria Taferl.....</i>	2cl	5
<b>Landlbirnen oder Williamsbirnenbrand</b>	<i>Putz Edelbrand, Ohlsdorf.....</i>	2cl	5
<b>Heidelbeer oder Meisterwurz</b>	<i>Brennerei Kainer, Pöllau.....</i>	2cl	5

## GRAPPA

<b>Po di Poli Moscato Morbida Bianco</b>	<i>Poli, Veneto .....</i>	4cl	7,5
<b>Chardonnay Barrique</b>	<i>Nonino, Friaul.....</i>	4cl	8
<b>Barbaresco Bianco 2017</b>	<i>Marolo, Piemont.....</i>	4cl	9,5

## BRANDY / COGNAC

<b>Martell Cognac VSOP</b>	<i>Cognac, Frankreich.....</i>	4cl	7,5
<b>Lepanto Brandy de Jerez</b>	<i>Solera Gran Reserva 12 yrs. Sherryfass, Spanien.....</i>	4cl	9
<b>Soberano</b>	<i>Solera, Jerez, Spanien.....</i>	4cl	?
<b>Vecchia Romana Etichetta Nera</b>	<i>Emilia Romagna, Italien.....</i>	4cl	4,5

## KRÄUTERBITTER / AMARO

<b>Rossbacher</b>	<i>Wien.....</i>	4cl	3,5
<b>Maria Taferl Kräuterbitter</b>	<i>Schüller, Niederösterreich.....</i>	4cl	4,5
<b>Ramazotti</b>	<i>Emilia-Romagna, Italien.....</i>	4cl	4,5
<b>Fernet Branca</b>	<i>Lombardei, Italien.....</i>	4cl	4,5
<b>Zwack Unicum</b>	<i>Budapest, Ungarn.....</i>	4cl	5
<b>Chartreuse Jaune</b>	<i>Grenoble, Frankreich.....</i>	4cl	?

## RUM / RHUM

<b>Appleton Estate Rum</b>	<i>Jamaica.....</i>	4cl	7,5
<b>Austrian Empire Navy Rum Solera</b>	<i>Barbados.....</i>	4cl	9
<b>Plantation XO</b>	<i>Barbados.....</i>	4cl	10
<b>Rhum Vieux Agricole XO</b>	<i>Martinique.....</i>	4cl	7,5

## SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

<b>Oban 14 yrs</b>	<i>Westhighland, Schottland.....</i>	4cl	12
<b>Talisker 10 yrs</b>	<i>Isle of Skye, Schottland.....</i>	4cl	12
<b>Glenfiddich 12 yrs</b>	<i>Speyside.....</i>	4cl	12