

DRINKS & COCKTAILS

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

ALKOHOLFREI

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

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

Linzer Bier Original Linzer Brauerei, Oberösterreich.....	3,9 / 4,7 / 5,5
Linzer Bier Zwickl Linzer Brauerei, Oberösterreich.....	4,4 / 5,2 / 6,0
Bierschmiede Meisterstück Bierschmiede, Oberösterreich.....	4,4 / 5,2 / 6,0

BIERSPEZIALITÄTEN

Chimay Bleu Trappistenbier, Wallonien, Belgien	Fl. 0,33l 7
Boon Oude Geuze Lambic, Flandern, Belgien.....	Fl. 0,375l 9
Liefmans Kriek-Brut Kirsch Lambic, Flandern, Belgien.....	Fl. 0,33l 7
Lindemans Framboise Himbeer Lambic, Flandern, Belgien.....	Fl. 0,355l 8
3 fontainen Oude Kriek Sauerkirsch Lambic, Flandern, Belgien	Fl. 0,375l 14

KLEINE BUBBLES *Demi-Bouteille à 0,375l*

Billecart-Salmon <i>Brut Réserve, Champagne, Frankreich</i>	36
Masuret <i>Prosecco Valdobbiadene Superiore, Veneto, Italien</i>	16
Barone Pizzini <i>Franciacorta DOCG, Lombardei, Italien</i>	28
Etienne Oudart <i>Rosé Référence, Champagne, Frankreich</i>	30
Bründlmayer <i>Rosé Reserve, Kamptal</i>	24

WEINE GLASWEISE *Glas à 1/8l*

Gelber Muskateller 2022 <i>Petra Unger, Kremstal</i>	5,7
Naked White 2022 <i>CH/WB maischevergoren, Gernot Heinrich, Neusiedlersee</i>	5,1
Ried Ritzling 2022 <i>Riesling Federspiel, Bäuerl, Wachau</i>	5,8
Sinner 2022 <i>Chardonnay, Prieler, Leithaberg</i>	5,4
Muscadet Sèvre et Maine 2022 <i>Domaine Gadais, Loire</i>	4,7
Edition Traunseewirte 2022 <i>Grüner Veltliner, Proidl, Kremstal</i>	4,0
Rosé 2022 <i>Markowitsch, Carnuntum</i>	4,7
Beaujolais Village 2021 <i>Domaine de Moriers, Beaujolais, Burgund</i>	6,1
Vom Kalk 2022 <i>Blaufränkisch, Markus Altenburger, Leithaberg</i>	5,3
Capezzana BRC 2021 <i>Sangiovese, Capezzana, Toskana</i>	5,3
Kracher Auslese 2019 <i>CH/WR, Kracher, Neusiedlersee</i>	Glas 1/16l 4,0

GROSSE WEINE – KLEINE FLASCHEN *Demi-Bouteille à 0,375l*

Ried Loibenberg DAC 2021 <i>Grüner Veltliner, F.X. Pichler, Wachau</i>	38
Ried Zieregg G STK 2019 <i>Sauvignon Blanc, Tement, Südsteiermark</i>	43
Perwolff 2018 <i>Blaufränkisch, Krutzler, Burgenland</i>	43
Gabarinza 2016 <i>Gernot Heinrich, Neusiedlersee</i>	35
Château Clerc Milon 5eme GCC 2008 <i>Médoc, Bordeaux</i>	59
Brunello di Montalcino DOCG 2016 <i>Sangiovese Grosso, Altesino, Toskana</i>	39
Barolo DOCG 2018 <i>Nebbiolo, Massolino, Piemont</i>	36

CLASSIC AUSTRIAN (WITH A LITTLE TWIST)

Local cured bacon <i>with pickles & horseradish</i>	4,9
A little Start <i>Butter & Lard, Olives & roasted Almonds</i>	4,5
VEGI A simple green salad <i>with Lemon Herb Vinaigrette</i>	6,9
Clear Chicken Soup <i>with saffron & semolina dumpling</i>	6,9
Steak Tatar <i>of Beef Tenderloin classic marinated, with buttered toast</i>	21,9
VEGI Grilled Spinachcheese Dumpling <i>with Leaf Sald & Fried egg</i>	18,9
Breaded Fried Chicken <i>boneless Chicken Thighs with Potato-Salad</i>	19,9
Grilled Strip Loin Steak <i>with hearty onion sauce, fried onions & crispy potatoes</i>	26,9
Traunkirchner Char <i>with buttered potatoes</i>	24,9
Grilled Saddle of Lamb <i>with with roasted vegetables & pommegranate</i>	29,9
Apple-Cream Strudel <i>with Cinamon Icecream</i>	9,5
„Buchtel“ Sweet Yeast pastry <i>with apricot jam & vanillasauce</i>	9,5
Poppyseed Cake <i>with Chocolate sauce</i>	6,5
Icecream & Sorbet <i>Different Flavours</i>per Scoop	3
„Hot Love“ <i>Vanilla Icecream with hot raspberries, Crumble & whipped Cream</i>	11,9
Eggnog Sundae <i>Straciatella Icecream with eggnog, chocolate crumble & w.cream</i>	11,9
Iced Coffee with <i>Vanilla-, Cookie & Caramel Icecream & whipped cream</i>	11,9
Affogato al caffe <i>Espresso mit 1 Kugel Eisgreissler Vanilleeis</i>	6
Bread Buns <i>Laugensemmerl, Wachauerlaberl, Roggenkrusterl</i> per piece	2,5

*All burgers & steaks are cooked sous vide & medium rare
For Informations about allergies & intolerances please talk to us
Für Umbestellungen behalten wir uns Preisänderungen vor. Alle Preise in EUR & inklusive der gesetzlichen MwSt.*

ARROUND THE WORLD(#MALWASANDERES)

VEGAN	Hummus with Dip-vegetables & oliveoil.....	7,9
	Sardines Milléssime Vintage Sardines of Bretagne with Butter & Bread.....	13,9
	Fines de Claire No.2 Oysters Marenne-Oléron.....	2 pieces/6 pieces 7,9/21,9
VEGI	Quinoa-Kimchi Salad with goatcheese.....	9,9
	Cajun Shrimps beer steamed with baguette.....	20,9
	Tuna-Tatar Sushi-Style with Ponzu-Springonionmarinade & Bonitoflakes	20,9
	Caesar Salat Romaine Salad with classic Caesar Dressing	
	With Croutons & fresh grated Parmesan	small/big 10,9/15,9
	Plus marinated Chicken	small/big 15,9/19,9
VEGAN	Falafel with Tomato Cous-Cous Salad, Radish, Mint & Date Sauce.....	small/big 12,9/17,9
	Cheeseburger Special Editon No.2 with classic fries	
	with Putz Wagyu-Beef Patty medium rare.....	19,9
VEGI	with vegetarian New Meat Patty.....	21,9
SPICY	Korean Fried Chicken with.peanuts, Oi-Kimchi & Mu-Radish	
	with boneless chicken tighs.....	small/big 16,9/20,9
VEGI	with Quorn® Filets (Vegi-„chicken“ made of Mycoprotein)	small/big 16,9/20,9
	Päng-Päng Jumbo Shrimps with Guacamole, & blue Corntortilla.....	small/big 18,9/24,9
	Steak Frites au Poivre with Classic French Fries.....	32,9
	Milkchocolate-Crème brûlée with raspberry sorbet.....	8,5
	Baba au Rhum with pistacios & vanilla icecream.....	8,5
	Passionfruit-Tarte with curd icecream	6,5
	Pommes Frites triple fried, thick cut	
	Classic with homemade seasoning	6,9
	Orleans with Parmesan, Cajun spices & Päng-Päng Sauce	8,9
	Korea-Town with Kimchi & Miso-Mayonnaise.....	9,9
	Wild Garlic with Pecorino & wild garlic sauce.....	8,9

All burgers & steaks are cooked sous vide & medium rare
For Informations about allergies & intolerances please talk to us

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

TEES & INFUSIONEN <i>exklusive, lose Tees von TWG Singapur, im Kännchen zu 0,4l</i>	
1837 Black Tea <i>Schwarzteemischung mit Früchten & Blüten</i>	6
Earl Grey Gentleman Tea <i>schwarzer Ceylon mit Bergamotte</i>	6
Royal Darjeeling FTGFOP1 <i>König der indischen Tees, First-Flush Pflückung</i>	6
Sencha Superior Tea <i>chinesischer Grüntee mit dezent-herber Geschmacksnote</i>	6
Maroccan Mint Tea <i>Grüntee Mischung mit-kräftiger Sahara Minze</i>	6
Geisha Blossom Tea <i>frischer, grüner Tee mit Pfirsichfrucht veredelt</i>	6
Red of Afrika <i>Roibuschtee mit Ringelblüten & französischen Gewürzen, teefrei</i>	6
Früchtemischung <i>Apfel, Hibiskusblüte, Hagebutte, Himbeerblatt, Rosenblüte, teefrei</i>	6
Gebirgskräuter <i>Lindenblüte, Färberdistel, Ringel & Kornblume, Zitronengras, teefrei</i>	6

KAFFEE <i>bei uns gibt's ausschließlich Holzfeuerkaffee vom Hrovat aus Bad Ischl</i>	
Espresso / Verlängerter	3
Doppelter Espresso	5
Cappuccino / Häferlkaffee	4,5
Karamell-Latte	5

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

WEISSWEIN

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

MAISCHEKONTAKT

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

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

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

SCHNAPSERL

Zirbenschnaps oder Nussschnaps *aus eigener Produktion*.....2cl 4

Wachauer Marillen oder Zwetschkenbrand *Brennerei Schüller, Maria Taferl*.... 2cl 5

Landbirnen oder Williamsbirnenbrand *Putz Edelbrand, Ohlsdorf*.....2cl 5

Heidelbeer oder Meisterwurz *Brennerei Kainer, Pöllau*.....2cl 5

GRAPPA

Po di Poli Moscato Morbida Bianco *Poli, Veneto* 4cl 7,5

Chardonnay Barrique *Nonino, Friaul*.....4cl 8

Barbaresco Bianco 2017 *Marolo, Piemont*..... 4cl 9,5

BRANDY / COGNAC

Martell Cognac VSOP *Cognac, Frankreich*..... 4cl 7,5

Lepanto Brandy de Jerez *Solera Gran Reserva 12 yrs. Sherryfass, Spanien*.....4cl 9

Soberano *Solera, Jerez, Spanien*.....4cl ?

Vecchia Romana Etichetta Nera *Emilia Romagna, Italien*..... 4cl 4,5

KRÄUTERBITTER / AMARO

Rosbacher *Wien*..... 4cl 3,5

Maria Taferl Kräuterbitter *Schüller, Niederösterreich*..... 4cl 4,5

Ramazotti *Emilia-Romagna, Italien*..... 4cl 4,5

Fernet Branca *Lombardei, Italien* 4cl 4,5

Zwack Unicum *Budapest, Ungarn*.....4cl 5

Chartreuse Jaune *Grenoble, Frankreich*..... 4cl ?

RUM / RHUM

Appleton Estate Rum *Jamaica*..... 4cl 7,5

Austrian Empire Navy Rum Solera, *Barbados*.....4cl 9

Plantation XO *Barbados*..... 4cl 10

Rhum Vieux Agricole XO *Martinique* 4cl 15

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Oban 14 yrs *Westhighland, Schottland*..... 4cl 12

Talisker 10 yrs, *Isle of Skye, Schottland*..... 4cl 12

Glenfiddich 12 yrs *Speyside*..... 4cl 12