



aperitif

alkoholfrei

€

hausgemachte ingwer-limetten limonade	[0,5 l]	4,2
hausgemachter rosmarin-pfirsich eistee	[0,5 l]	4,2
iced rose [limonade aus rosenwasser]	[0,5 l]	4,8

prickelnd

prosecco le contesse doc treviso	[0,1 l]	3,5
spumante pinot rosé cuvée brut le contesse	[0,1 l]	3,9
prosecco ingwer-limette		4,9
aperol prosecco [aperol, prosecco, soda, olive]		4,9
champagner gosset brut	[0,37 l]	33
champagner gosset rosé	[0,37 l]	36
champagner moet brut	[0,75 l]	70
champagner roederer brut reserve	[0,75 l]	75
champagner ruinart rosé	[0,75 l]	90
champagner pol roger rosé vintage 2004	[0,75 l]	105

bier

craft bier vom fass	[0,3 l]	ab 4,9
starobrno vom fass	[0,2 l / 0,3 l / 0,5 l]	2,4 / 3,3 / 4,2
trumer hopfenspiel	[0,3 l]	3,9
augustiner edelstoff	[0,5 l]	4,5

etwas hochprozentiger

sherry [fino / manzanilla / amontillado / oloroso]	[5 cl]	4,5
americano [campari, sweet vermouth, soda]		5,5
spicy rose [landstein gin, rose lemonade, soda, pepper]		9,5
port-O-tonic [white port, tonic water]		9
negrini della casa [landstein gin, campari, sweet vermouth]		9
martinez cocktail [sweet vermouth, gin, maraschino, angostura]		9
manhattan perfect [bourbon whiskey, vermouth, angostura]		9

extra vergine olivenöl aus istrrien

beste olivenöl-region der welt 2017 im FLOS OLEI

rosulja OLEA B.B. d.o.o. / Familie Belić / Rabac	2cl € 2,50	<i>autochthone istrische sorte grün-goldene farbe intensiv fruchtig harmonische bitterkeit harmonisch pikante note</i>

frantoio Franco Basiaco / Buje	2cl € 2,50	<i>sehr geschätzte italienische sorte hellgrüne farbe fruchtig mäßige bitterkeit starke pikante note</i>

buža OLEA B.B. d.o.o. / Familie Belić / Rabac	2cl € 2,50	<i>autochthone alte istrische sorte hellgrüne bis goldene farbe intensiv fruchtig mittlere bitterkeit mittlere pikante note</i>

Ex albis buža, bianchera, carbonazza, rosignola, morailo Sandi & Tedi Chiavalon / Vodjan - Dignano	2cl € 2,50	<i>blend, organic hellgrüne farbe intensiv fruchtig harmonische bitterkeit harmonisch pikante note</i>

würzen Sie ihre gerichte mit diesen weltbesten olivenölen
und wertvollstem fleur de sel

solni cvet Soline Pridelava soli d.o.o. / Portorož Slowenien	€ 0,40	<i>salzblume oder fleur de sel wertvollstes meersalz unraffiniert - ungewaschen entsteht bei hitze und windstille an der salzwasseroberfläche manuell geerntet mit der netzschaufel</i>

solni cvijet Solana Pag d.d. / Insel Pag Kroatien	€ 0,40	<i>weiß bis rosafarbige pyramidenförmige kristalle</i>

öle und fleur de sel zum mitnehmen – bitte fragen Sie uns!

spätherbstkulinarium

vorspeise / starter

kalt geräucherter thunfisch (BIDIGILINIO) € 13,00
sesam-crumble, ingwer-madeiraaspik, kräuter
cold smoked tuna, sesame crumble, ginger-madeira wine aspic, herbs

frantoio extra vergine olivenöl 2cl
Franco Basiaco / Buje / € 2,50

Riesling 1/1l
Smaragd/ € 6,80

suppe / soup

kerbelknollencremesuppe (AICIGILIM) € 6,00
gebackenes kürbistascherl
cream of chervil root soup, pumpkin dumpling

Gusswerk Steinbier 0,33l
BIO Spezialbier/ € 4,90

Rotgipfler 1/1l
Klassik/ € 5,10

hauptspeisen / main courses

kalbsfilet (AICIGIHILIM) € 28,00
hibias, macadamianusskruste, kürbis, patissons
veal fillet, hibias, macadamia nut crust, pumpkin, patissons

buža extra vergine olivenöl 2cl
Belić / Rabac / € 2,50

Cuvée Rot 1/1l
Reserve/ € 6,80

oder

seeteufelfilet (AIBIDIGILIR) € 25,00
violette kartoffeln, romanesco, paprikacreme
monkfish fillet, purple potatoes, romanesco, paprika cream

Ex albis extra vergine olivenöl 2cl
Chiavalon / Vodjan / € 2,50

Chardonnay 1/1l
Reserve/ € 6,50

oder

gefüllte artischockenherzen (AICIFIG) € 16,00
pinienkerne, kartoffeln, asiago käse, tomaten
stuffed artichokes hearts, pine nuts, potatoes, asiago cheese, tomatoes

rosulja extra vergine olivenöl 2cl
Belić / Rabac / € 2,50

Anchor Liberty Ale 0,35l
Indian Pale Ale/ € 6,50

dessert

sauerkirschparfait (AICIGIO) € 7,50
maroni, kumquat, frische früchte
sour cherry parfait, chestnuts, kumquat, fresh fruits

Grüner Veltliner 1/1l
Smaragd/ € 6,80

Kracher 5cl
Auslese/ € 4,50

3 gang menü € 38,00

vegetarisch € 26,00

4 gang menü € 44,00

Vorspeisen / Starters

waldkräutersalat (A L M I O P)	€ 5,00	<i>honig-balsamico marinade</i> <i>wild herb salad, honey-balsamic marinade</i>	<i>Gaffel Kölsch 0,33l</i> <u>Full Ale/ € 4,80</u> <i>Chardonnay ½l</i> <u>Klassik/ € 4,50</u>

artischocke-kürbis (L) vegan	€ 9,00	<i>erbsencreme, knoblauchchips, waldkräutersalat</i> <i>artichoke-pumpkin, pea cream, garlic chips, wild herb salad</i>	<i>Rotgipfler ½l</i> <u>Klassik/ € 5,10</u> <i>Grüner Veltliner ½l</i> <u>Smaragd/ € 6,80</u>

beef tartare landstein style (A D I G M I O P)	klein € 13,00	<i>olivencreme, kapern, chili, toast</i> <i>beef tartare, olive mousse, capers, chili, toast</i>	<i>Anchor Liberty Ale 0,35l</i> <u>Indian Pale Ale/ € 6,50</u> <i>Westmalle Tripel 0,33l</i> <u>Trappist/ € 5,50</u> <i>Riesling ½l</i> <u>Smaragd/ € 6,80</u>
	groß € 18,00		

carpaccio vom rinderfilet (A I G M I O P)	€ 12,00	<i>trüffelöl, grana, waldkräutersalat</i> <i>beef carpaccio, truffle oil, grana, wild herb salad</i>	<i>Sierra Nevada 0,35l</i> <u>Pale Ale/ € 5,90</u> <i>Fullers ESB 0,50l</i> <u>Strong Ale/ € 5,50</u>

symphonie von geräuchertem lachs und avocado	€ 13,00	<i>mango, paprika, cashewnüsse, waldkräutersalat</i> (A D I G M I O P) <i>smoked salmon, avocado, mango, paprika, cashew nuts, wild herb salad</i>	<i>Gusswerk Steinbier 0,33l</i> <u>BIO Spezialbier/ € 4,90</u> <i>Riesling ½l</i> <u>Klassik/Federspiel/ € 5,10</u> <i>Grüner Veltliner ½l</i> <u>Klassik/Federspiel/ € 5,10</u>

SUPPEN / SOUPS

consommé vom rind (AICIGILIM) € 4,00
 frittaten, wurzelgemüse
beef bouillon, sliced pancakes, root vegetables

maronicremesuppe (GIHILIM) € 6,00
 cranberries, apfel, haselnüsse
cream of chestnut soup, cranberries, apple, hazelnuts

pikante fischsuppe (BIDIFIMIO) € 7,50
 fischfilet, paprika, ananas
spicy fish soup, fish fillet, paprika, pineapple

biercremesuppe (AIGILIO) € 6,00
 lauch, blauschimmelkäse
cream of beer soup, leek, blue cheese

Gusswerk Steinbier 0,33l
BIO Spezialbier/ € 4,90

Augustiner Bräu Edelstoff 0,50l
Pale Lager/ € 4,50

Sherry 5 cl/ € 4,50

Riedenburger Martha Krieger 0,50l
BIO Pale Ale Pils/ € 4,90

Kozel Schwarzbier 0,50l
Spezialbier/ € 4,50

Riesling ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10

Hoegaarden 0,33l
Wit Bier/ € 4,50

Trumer 0,33l
Pils/ € 3,90

Sauvignon Blanc ½l
Klassik/ € 5,10

Sierra Nevada Torpedo 0,355l
Indian Pale Ale/ € 6,90

St. Peter's 0,50l
Cream Stout/ € 5,50

Chardonnay ½l
Reserve/ € 6,50

hauptspeisen / main courses

lammstelze (GILIMIO)

thymian-polentagratin, gemüse, rotweinsauce

lamb shank, thyme-polenta gratin, vegetables, red wine sauce

€ 17,50

Fullers Black Cab 0,50l

Stout/ € 5,50

St. Peter's 0,50l

Old-Style Porter/ € 5,90

Merlot ½l

Klassik/ € 5,10

Cuvée Rot ½l

Reserve/ € 6,80

rindsgulasch landstein style (AICIGILIM)

bio demeter murbodner oxenfleisch, serviettenknödel, spiegelei

*beef goulash, organic demeter murbodner ox meat, bread dumpling,
fried egg*

€ 17,50

Gaffel Kölsch 0,33l

Pale Ale/ € 4,50

Boostels Kwak 0,33l

Belgian Strong Pale Ale/ € 4,90

Duvel 0,33l

Belgian Strong Pale Ale/ € 5,50

Chimay Red 0,33l

Belgian Trappist Beer/ € 5,90

hühnercurry (GIL)

kokos-currysauce, chutney, kardamom-reis

chicken curry, coconut-curry sauce, chutney, cardamom rice

€ 13,00

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l

Pils/ € 4,90

Chardonnay ½l

Klassik/ € 4,50

Rotgipfler ½l

Klassik/ € 5,10

Grüner Veltliner ½l

Smaragd/ € 6,80

filet / steak

filetspitzen landstein style (FIGIH) € 17,00
 'sweet & spicy', cranberries, basmatireis
beef tenderloin tips, 'sweet & spicy', cranberries, basmati rice

surf & turf (BIFIGI LIMIO) € 29,50
 filetsteak (200g), king prawns, kartoffelgratin, zweierlei saucen
beef tenderloin steak (200g), king prawns, potato gratin, two sauces

filetsteak/ beef tenderloin steak (200g) (G) € 22,00

filetsteak/ beef tenderloin steak (300g) (G) € 29,00

dazu wahlweise.../ optional side dishes...

- . **kartoffelgratin/ potato gratin** (CIG) € 3,50
- . **speckfisolen/ green beans with bacon** (G) € 3,50
- . **gegrilltes gemüse/ grilled vegetables** (GIL) € 3,00
- . **rosmarinkartoffeln/ rosemary potatoes** (G) € 2,80
- . **wedges/ potato wedges** (G) € 3,50
- . **hausgemachte bbq sauce mild oder scharf/**
homemade barbecue sauce mild or hot (MIF) € 1,50

Rochefort 8 0,33l
Belgian Trappist Beer/ € 6,90

Fullers 1845 0,50l
Pale Ale/ € 5,50

Duvel Vedett 0,33l
Indian Pale Ale/ € 4,90

Zweigelt ½l
Reserve/ € 5,10

Blaifränkisch ½l
Reserve/ € 6,80

Cuvée Rot ½l
Reserve/ € 6,80

Rotgipfler ½l
Klassik/ € 5,10

Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80

Riesling ½l
Smaragd/ € 6,80

bio mangalitsa-duroc

aus pöggstall im südlichen waldviertel

schweinsbraten (LIMIO)	€ 17,00	<i>Samuel Smith Nut Brown Ale 0,55l</i> <u>Brown Ale/ € 6,90</u>
<i>roasted loin of organic mangalitsa-duroc pork, garlic</i>		<i>Del Borgo My Antonia 0,33l</i> <u>Indian Pale Ale/ € 6,90</u>

kümmelbraten (LIMIO)	€ 17,00	<i>Blaufränkisch ½l</i> <u>Reserve/ € 6,80</u>
<i>roasted belly of organic mangalitsa-duroc pork, caraway, garlic</i>		<i>Grüner Veltliner ½l</i> <u>Smaragd/ € 6,80</u>

dazu wahlweise .../ optional side dishes...

- . **serviettenknödel/ bread dumpling** (AICIG) € 3,00
- . **sauerkraut** (LIMIO) € 3,50
- . **bratkartoffeln/ roast potatoes** (G) € 2,80
- . **kräuterbutter/ herb butter** (G) € 1,00
- . **guinness-biersauce** (LIMIO) € 1,00

fisch und meeresfrüchte

lachsfilet (A|D|G|L)

artischocken, spinat, tomaten, limettenkaviar
salmon steak, artichokes, spinach, tomatoes, finger lime

€ 17,50

*Fullers Golden Pride 0,50l
Strong Ale/ € 5,50*

*Chardonnay ½l
Reserve/ € 6,50*

*Riesling ½l
Smaragd/ € 6,80*

gegrillte riesengarnelen (A|B|C|I|D|G|L|R)

wurzelgemüse, schwarze nudeln, hummerbuttersauce
grilled king prawns, root vegetables, sepia noddles, lobster butter sauce

€ 17,50

*Samuel Adams 0,33l
Boston Lager/ € 5,50*

*Riesling ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10*

*Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80*

vegi

butternuss kürbisrisotto (G|M)

pesto, grana, pinienkerne
butternut pumpkin risotto, pesto, grana padano, pine nuts

klein

€ 10,50

groß

€ 14,50

*Trumer 0,33l
Pils/ € 3,90*

*Sauvignon Blanc ½l
Klassik/ € 5,10*

*Grüner Veltliner ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10*

gemüsecurry (G|L)

lotus wurzel, saisongemüse, chutney, basmatireis
*vegetable curry, lotus root, seasonal vegetables, chutney,
basmati rice*

€ 13,00

*Del Borgo ReAle 0,33l
Indian Pale Ale/ € 6,90*

*Fullers Black Cab 0,50l
Stout/ € 5,50*

*Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80*

salate / salads

mit honig-balsamico marinade / with honey-balsamic marinade

gebratener asiago käse (AICILIMIO) € 14,00
kürbis, maroni, waldkräutersalat
roasted asiago cheese, pumpkin, chestnuts, wild herb salad

Trumer 0,33l
Pils/ € 3,90
Riesling ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10
Rotgipfler ½l
Klassik/ € 5,10

gratinierte avocado (AICILIMINIO) € 12,00
ei, käse, waldkräutersalat
baked avocado, egg, cheese, wild herb salad

Hoegaarden 0,33l
Wit Bier/ € 4,50
Sauvignon Blanc ½l
Klassik/ € 5,10
Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80

gebratene hühnerfiletstreifen (AIGILIMIOIP) € 12,00
waldkräutersalat
roasted chicken breast strips, wild herb salad

Sierra Nevada 0,35l
Pale Ale/ € 5,90
St. Peters 0,50l
Cream Stout/ € 5,50
Rotgipfler ½l
Klassik/ € 5,10

gegrillte garnelen (AIBIGILIMIO) € 15,00
knoblauch, waldkräutersalat
grilled prawns, garlic, wild herb salad

Gusswerk Steinbier 0,33l
BIO Spezialbier/ € 4,90
Grüner Veltliner ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10
Riesling ½l
Smaragd/ € 6,80

desserts

birnenparfait (AICIGHIO)

kumquat, frische früchte

pear parfait, kumquat, fresh fruits

€ 7,50

Gusswerk Nicobar 0,33l

BIO Indian Pale Ale/ € 5,50

Augustiner Bräu Edelstoff 0,50l

Pale Lager/ € 4,50

Kracher 5cl

Auslese/ € 4,50

schokotörtchen (AICIG)

flüssiger kern, frische früchte, mohn-vanilleeis

chocolate tart, liquid core, fresh fruits, poppy seeds-vanilla ice cream

€ 7,50

Del Borgo KeTo Reporter 0,33l

Porter/ € 6,90

Wells and Young's 0,50l

Double Chocolate Stout/ € 5,50

Kracher 5cl

Auslese/ € 4,50

affineur käse (AICIGHIMIP)

von der käsehütte stix in maria taferl

plate of selected cheese

€ 12,00

Chimay bleue 0,33l

Belgian Trappist Beer/ € 5,90

Cuvée Rot ½l

Reserve/ € 6,80

Chardonnay ½l

Reserve/ € 6,50

A=glutenhaltiges getreide, B=krebstiere, C=ei, D=fisch, E=erdnuss, F=soja, G=milch oder laktose, H=schalenfrüchte,

L=sellerie, M=senf, N=sesam, O=sulfite, P=lupinen, R=weichtiere