



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
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
negroni 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 ausgewogene 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</i>

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

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

Frühlingskulinarium

Vorspeisen / Starters

geräucherter rotholzlachs € 13,00

radieschen | algenkaviar | gremolata (A|D|G|R|L)
smoked redwood salmon, radish, alga caviar, gremolata

Suppen / Soups

brenn-nessel-suppe € 6,00

quinoa-amaranth pralinen (A|G|L|I|M)
nettle soup, quinoa-amaranth praline

Hauptspeisen / Main Courses

rosa gebratenes kalbsfilet € 28,00

pistazienkruste | vanillespargel | getrüffeltes püree (G|L|I|M|I|O)
pink roasted veal filet, pistachio crust, vanilla asparagus, truffled potato puree

oder

gefülltes welsfilet (wildfang) € 25,00

bärlauch | kartoffeln | apfelcreme | ingwer-papaya vinaigrette (A|B|D|G|R|L)
stuffed catfish filet, wild garlic, potatoes, apple cream, ginger-papaya vinaigrette

oder

marchfelder spargel weiß € 19,00

salbei | kartoffeln | spitzmorchel | sauce hollandaise (G|L|I|M|I|A|C)
white asparagus, sage, potatoes, black morels, sauce hollandaise

Dessert

rhabarber tarte € 7,50

himbeeren | kürbiskerneis | frische fruchte (G|I|A|C|I|O)
rhubarb tarte, raspberries, pumpkin seed ice, fresh fruit

menü 3-gängig € 40,-

vegetarisch € 28,-

menü 4-gängig € 45,-

Vorspeisen / Starters

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

spargel-bärlauch-salat (L) **vegan** € 9,00 **Rotgipfler ½l**
 quinoa-amaranth, spargel, waldkräutersalat **Klassik/ € 5,10**
asparagus-wild garlic salad, quinoa-amaranth, asparagus, **Grüner Veltliner ½l**
wild herb salad **Smaragd/ € 6,80**

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

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

symphonie vom oktopus mit limonenvinaigrette € 13,00 **Gusswerk Steinbier 0,33l**
 salicornia, geräucher paprika, waldkräutersalat (A|D|I|G|M|O|H) **BIO Spezialbier/ € 4,90**
symphony of octopus, lime vinaigrette, salicornia, smoked pepper, **Riesling ½l**
wild herb salad **Klassik/Federspiel/ € 5,10**
Grüner Veltliner ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10

SUPPEN / SOUPS

consommé vom rind (A|C|I|G|I|L|I|M) € 4,00
 frittaten oder wurzelgemüse
beef bouillon, sliced pancakes or root vegetables

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

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

Sherry 5 cl/ € 4,50

spargelcremesuppe (G|I|H|I|L|I|M) € 6,00
 erbsen, safran
asparagus cream soup, peas, saffron

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

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

Riesling ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10

fischsuppe mit muscheln (B|I|D|I|F|I|M|I|O) € 7,50
 fischfilet, muscheln, lauch
fish soup, fish filet, mussels, leek

Hoegaarden 0,33l
Wit Bier/ € 4,50

Trumer 0,33l
Pils/ € 3,90

Sauvignon Blanc ½l
Klassik/ € 5,10

biercremesuppe (A|I|G|I|L|I|O) € 6,00
 lauch, blauschimmelkäse
cream of beer soup, leek, blue cheese

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 (GILMIO)

€ 17,50

thymian-polentagratin, gemüse, rotweinsauce

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

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)

€ 17,50

bio demeter murbodner oxsenfleisch, serviettenknödel, spiegelei

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

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)

€ 13,00

kokos-currysauce, chutney, kardamom-reis

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

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

rosalinde clubsteak/ beef club steak (800g) (G) € 42,00

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

Cabernet Sauvignon ½l
Reserve/ € 9,80

Blaufränkisch 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

roasted loin of organic mangalitsa-duroc pork, garlic

kümmelbraten (LIMIO)

€ 17,00

roasted belly of organic mangalitsa-duroc pork, caraway, garlic

Samuel Smith Nut Brown Ale 0,55l
Brown Ale/ € 6,90

Del Borgo My Antonia 0,33l
Indian Pale Ale/ € 6,90

Blaifränkisch ½l
Reserve/ € 6,80

Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80

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

- . **serviettenknödel/ bread dumpling** (A|C|G) € 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)

wilder brokkoli, kartoffeln, spinat, tomaten

salmon steak, wild broccoli, potatoes, spinach, tomatoes

€ 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|D|G|L|R)

risotto nero mit sepiatinte, petersilie, jus

grilled king prawns, risotto nero, sepia ink, parsley, gravy

€ 17,50

Riesling ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,10

Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80

vegi

bärlauch tortelloni (G|M)

pesto, grana, pinienkerne

wild garlic tortelloni, 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)

yamswurzel, saisongemüse, chutney, basmatireis

vegetable curry, yam 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 (A|C|I|L|I|M|I|O) € 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 (A|C|I|L|I|M|I|N|I|O) € 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 (A|I|G|I|L|I|M|I|O|P) € 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 (A|I|B|I|G|I|L|I|M|I|O) € 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

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

Riesling ½l
Smaragd/ € 6,80

desserts

duett vom apfel (AICIGIOIH)

vanille crumble, frische früchte

duet of apple, vanilla crumble, 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

Beerenauslese/ € 5,10

schokotörtchen (AICIG)

flüssiger kern, frische früchte, mohn-vanilleeis

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

€ 7,50

Wells and Young's 0,50l

Double Chocolate Stout/ € 5,50

Kracher 5cl

Beerenauslese/ € 5,10

affineur käse (AICIGIHIMIP)

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

Portwein 5cl

Tawny/ € 5,50

LBV/ € 7,50