



# aperitif

## alkoholfrei

€

hausgemachte ingwer-limetten limonade	[0,5 l]	4,4
hausgemachter rosmarin-pfirsich eistee	[0,5 l]	4,4
iced rose [limonade aus rosenwasser]	[0,5 l]	4,9

## prickelnd

prosecco le contesse doc treviso	[0,1 l]	3,9
prosecco ingwer-limette		5,5
aperol prosecco [aperol, prosecco, soda, olive]		5,5
champagner gosset brut	[0,37 l]	37
champagner gosset rosé	[0,37 l]	41
champagner moet brut	[0,75 l]	75
champagner roederer brut premier	[0,75 l]	80
champagner ruinart rosé	[0,75 l]	95

## bier

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

## etwas hochprozentiger

sherry [fino / manzanilla / amontillado / oloroso]	[5 cl]	5
americano [campari, sweet vermouth, soda]		6
spicy rose [landstein gin, rose lemonade, soda, pepper]		9,9
port-O-tonic [white port, tonic water]		10
negroni della casa [landstein gin, campari, sweet vermouth]		10
martinez cocktail [sweet vermouth, gin, maraschino, angostura]		11
manhattan perfect [bourbon whiskey, vermouth, angostura]		11

# extra vergine olivenöl aus istrrien

beste olivenöl-region der welt 2017 im FLOS OLEI

<b>frantoio</b> Franco Basiaco / Buje	2cl	€ 2,50	<i>sehr geschätzte italienische sorte hellgrüne farbe fruchtig mäßige bitterkeit starke pikante note</i>
*****			
<b>buža</b> 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>
*****			
<b>ex albis</b> <b>buža, bianchera, carbonazza, rosignola, morailo</b> 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

<b>solni cvet</b> 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>
*****		
<b>solni cvijet</b> 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!

# winterkulinarium

## vorspeisen / starters

### gebratene jakobsmuscheln € 15,00

wasserspinat | dillöl | kaviar | tintenfischtuile (A|D|G|I|R|L)  
*fried scallops, water spinach, dill oil, caviar, tuile of squid*

## suppen / soups

### sonnenwurzel-cremesuppe € 6,00

apfel | ingwer (A|G|I|L|I|M)  
*sunroot creme-soup, apple, ginger*

## hauptspeisen / main courses

### wagyu flank steak € 31,00

yucca | kartoffelterrinen | whisky-caramel-sauce (G|I|L|I|M|I|O)  
*wagyu flank steak, yucca, potato terrine, whisky caramel sauce*

oder

### seezungenfilet € 27,00

risotto | tomatenpüree | knoblauchbutter-milchsauce (A|B|I|D|I|G|I|R)  
*sole filet, risotto, tomato puree, garlic butter-milk sauce*

oder

### violette trüffelkartoffelgnocchi € 21,00

brokkoli | mandel | oregano | käse (G|I|L|I|M)  
*purple truffle potato gnocchi, broccoli, almond, oregano, cheese*

## dessert

### schokolade burger € 7,50

mango | kokos | traubengelee | frische früchte (G|I|A|I|C|I|O)  
*chocolate burger, mango, cocos, grape jelly, fresh fruit*

menü 3-gängig € 43,-

vegetarisch € 31,-

menü 4-gängig € 48,-

# vorspeisen / starters

**waldkräutersalat** (A|L|M|I|O|I|P) € 5,00  
 honig-balsamico marinade  
*wild herb salad, honey-balsamic marinade*

\*\*\*\*\*

**beef tartare landstein style** (A|I|D|I|G|I|M|I|O|I|P) **klein** € 13,00  
 olivencreme, kapern, chili, toast **groß** € 18,00  
*beef tartare, olive mousse, capers, chili, toast*

\*\*\*\*\*

**carpaccio vom rinderfilet** (A|I|G|I|M|I|O|I|P) € 12,00  
 trüffelöl, grana, waldkräutersalat  
*beef carpaccio, truffle oil, grana, wild herb salad*

\*\*\*\*\*

**symphonie vom oktopus mit limonenvinaigrette** € 13,00  
 salicornia, geräucher paprika, waldkräutersalat (A|I|D|I|G|I|M|I|O|I|H)  
*symphony of octopus, lime vinaigrette, salicornia, smoked pepper,  
 wild herb salad*

**Gaffel Kölsch 0,33l**  
**Full Ale/ € 4,80**

**Chardonnay ½l**  
**Klassik/ € 5,50**

**Rotgipfler ½l**  
**Reserve/ € 6,50**

**Grüner Veltliner ½l**  
**Smaragd/ € 6,80**

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

**Westmalle Tripel 0,33l**  
**Trappist/ € 5,50**

**Riesling ½l**  
**Smaragd/ € 6,80**

**Sierra Nevada 0,35l**  
**Pale Ale/ € 5,90**

**Fullers ESB 0,50l**  
**Strong Ale/ € 5,50**

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

**Riesling ½l**  
**Klassik/Federspiel/ € 5,50**

**Grüner Veltliner ½l**  
**Klassik/Federspiel/ € 5,50**

# SUPPEN / SOUPS

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

\*\*\*\*\*

**maronicremesuppe** (GILIM) € 6,00  
hirschrohschinken, schalotten confit  
*chestnut cream soup, stag raw ham, shallots confit*

\*\*\*\*\*

**fischsuppe mit muscheln** (BIDIFIMIO) € 7,50  
fischfilet, muscheln, lauch  
*fish soup, fish filet, mussels, leek*

\*\*\*\*\*

**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/ € 5,00**

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

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

**Riesling ½l**  
**Klassik/Federspiel/ € 5,50**

**Hoegaarden 0,33l**  
**Wit Bier/ € 4,50**

**Trumer 0,33l**  
**Pils/ € 3,90**

**Sauvignon Blanc ½l**  
**Klassik/ € 5,50**

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

**Samuel Smith 0,50l**  
**Organic Chocolate Stout/ € 6,90**

**Chardonnay ½l**  
**Reserve/ € 6,50**

# hauptspeisen / main courses

## **lammstelze** (GILIMIO)

€ 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/ € 5,50**

**Cuvée Rot ½l**  
**Reserve/ € 6,80**

\*\*\*\*\*

## **rindsgulasch landstein style** (AICIGILIM)

€ 17,50

bio demeter murbodner oxenfleisch, serviettenknödel, spiegelei  
*beef goulash, organic demeter murbodner ox meat, bread dumpling, fried egg*

**Gaffel Kölsch 0,33l**  
**Pale Ale/ € 4,80**

**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/ € 5,50**

**Rotgipfler ½l**  
**Reserve/ € 6,50**

**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** € 1,50  
*homemade barbecue sauce mild or hot* (MIF)

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

**Fullers 1845 0,50l**  
Pale Ale/ € 5,50

**Brew Dog Punk 0,33l**  
Indian Pale Ale/ € 5,50

**Blaufränkisch ½l**  
Reserve/ € 6,80

**Cuvée Rot ½l**  
Reserve/ € 6,80

**Rotgipfler ½l**  
Reserve/ € 6,50

**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*

\*\*\*\*\*

**hirschrollbraten** (preiselbeeren, birnen) (LIMIO) € 19,00

*deer roast roll, cranberries, pears*

**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**

**Cuvée Rot ½l**  
**Reserve/ € 6,80**

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

- . **serviettenknödel/ bread dumpling** (A|C|G) € 3,00
- . **rotkraut/ red cabbage** (LIMIO) € 3,50
- . **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|I|G|I|L)

gemüse, kartoffeln, spinat, tomaten

*salmon steak, porcini, potatoes, spinach, tomatoes*

€ 17,50

**Fullers Golden Pride 0,50l**

**Strong Ale/ € 5,50**

**Chardonnay ½l**

**Reserve/ € 6,50**

**Riesling ½l**

**Smaragd/ € 6,80**

\*\*\*\*\*

## **gegrillter oktopus** (A|B|I|D|I|G|I|L|R)

risotto nero mit sepiatinte, petersilie, jus

*grilled octopus, risotto nero, sepia ink, parsley, gravy*

€ 17,50

**Riesling ½l**

**Klassik/Federspiel/ € 5,50**

**Grüner Veltliner ½l**

**Smaragd/ € 6,80**

# vegi

## **girasoli** (G|I|M|I|A|I|C)

mozzarella, grana, tomaten

*girasoli, mozzarella, grana padano, tomatoes*

**klein**

€ 10,50

**Trumer 0,33l**

**Pils/ € 3,90**

**groß**

€ 14,50

**Sauvignon Blanc ½l**

**Klassik/ € 5,50**

**Grüner Veltliner ½l**

**Klassik/Federspiel/ € 5,50**

\*\*\*\*\*

## **gemüsecurry** (G|I|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 ziegenkäse** (AIGILIHIMIO) € 13,50 **Trumer 0,33l**  
geröstete hanfsamen, waldkräutersalat **Pils/ € 3,90**  
*grilled goat cheese, roasted hemp seeds, wild herb salad* **Rotgipfler ½l**  
**Reserve/ € 6,50**

\*\*\*\*\*

**gebratene hühnerfiletstreifen** (AIGILIMIOIP) € 12,00 **Hoegaarden 0,33**  
waldkräutersalat **Wit Bier/ € 4,50**  
*roasted chicken breast strips, wild herb salad* **Sauvignon Blanc ½l**  
**Klassik/ € 5,50**

\*\*\*\*\*

**gegrillte garnelen** (AIBIGILIMIO) € 15,00 **Samuel Smith 0,50l**  
knoblauch, waldkräutersalat **Organic Chocolate Stout/ € 6,90**  
*grilled prawns, garlic, wild herb salad* **Riesling ½l**  
**Klassik/ Federspiel € 5,50**

# 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/ € 5,50**

\*\*\*\*\*

## **schokotörtchen** (AICIG)

flüssiger kern, frische früchte, mohn-vanilleeis

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

€ 7,50

**Samuel Smith 0,50l**

**Organic Chocolate Stout/ € 6,90**

**Kracher 5cl**

**Beerenauslese/ € 5,50**

\*\*\*\*\*

## **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**

**Portwein 5cl**

**Ruby/ € 5,50**

**LBV/ € 7,50**