



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]		5,5
champagner gosset brut grande reserve	[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

Vorspeisen / starters

waldkräutersalat (A|L|I|M|I|O|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|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|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|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

Grüner Veltliner ½l

Smaragd/ € 6,80

Sierra Nevada 0,35l

Pale Ale/ € 5,90

Zweigelt ½l

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

maroni-cremesuppe (G|L|I|M) € 6,00
hirschrohschinken, schalotten confit
chestnut cream soup, venison raw ham, shallots confit

kürbis-cremesuppe (A|G|L|I|M) € 6,00
karotten kokos espuma | kürbiskernöl
pumpkin cream soup, carrot coconut espuma, pumpkin seed oil

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

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

Rotgipfler ½l
Klassik/ € 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

Riesling ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,50

hauptspeisen / main courses

lammstelze (GILIMIO) € 17,50 **St. Peter's 0,50l**
thymian-polentagratin, gemüse, rotweinsauce **Old-Style Porter/ € 5,90**
lamb shank, thyme-polenta gratin, vegetables, red wine sauce

Merlot ½l
Klassik/ € 5,50

Cuvée Rot ½l
Reserve/ € 6,80

rindsgulasch landstein style (AICIGILIM) € 17,50 **Gaffel Kölsch 0,33l**
bio demeter murbodner oxenfleisch, serviettenknödel, spiegelei **Pale Ale/ € 4,80**
beef goulash, organic demeter murbodner ox meat, bread dumpling,
fried egg

Boostels Kwak 0,33l
Belgian Strong Pale Ale/ € 4,90

hirschragout (AICILIMIO) € 21,00 **Duvel 0,33l**
serviettenknödel, gemüse, preiselbeeren, birnen **Belgian Strong Pale Ale/ € 5,50**
venison ragout, bread dumplings, vegetables, cranberries, pears

Chimay Red 0,33l
Belgian Trappist Beer/ € 5,90

rotkraut/ red cabbage (LIMIO) € 3,50

Cabernet Sauvignon ½l
Reserve/ € 6,80

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

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

Merlot ½l
Reserve/ € 6,80

Rotgipfler ½l
Reserve/ € 6,50

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

Cuvée Rot ½l
Reserve/ € 6,80

Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80

Blaifränkisch ½l
Reserve/ € 6,80

Cuvée Rot ½l
Reserve/ € 6,80

bio mangalitsa-duroc

aus pöggstall im südlichen waldviertel

schweinsbraten (LIMIO)

€ 17,00

roasted loin of organic mangalitsa-duroc pork, garlic

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

Blaufränkisch ½l
Reserve/ € 6,80

kümmelbraten (LIMIO)

€ 17,00

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

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

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 (AIDIGIL)

gemüse, kartoffeln, spinat, tomaten

salmon steak, vegetables, potatoes, spinach, tomatoes

€ 17,50

Chardonnay ½l
Reserve/ € 6,50

Riesling ½l
Smaragd/ € 6,80

gegrillter oktopus (AIBIDIGILIR)

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

kürbisgulasch(AICIGILIM)

paprika, kartoffeln, serviettenknödel, saurrahm

pumpkin goulash, peppers, potatoes, bread dumplings, sour cream

€ 16,00

Trumer 0,33l
Pils/ € 3,90

Sauvignon Blanc ½l
Klassik/ € 5,50

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

gemüsecurry (GIL)

yamswurzel, saisongemüse, chutney, basmatireis

vegetable curry, yam, seasonal vegetables, chutney, basmati rice

€ 13,00

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

Grüner Veltliner ½l
Smaragd/ € 6,80

salate / salads

mit honig-balsamico marinade / with honey-balsamic marinade

gebratener manchegokäse (AIGILIHIMIO) € 13,50 **Trumer 0,33l**
geröstete kürbiskerne, waldkräutersalat **Pils/ € 3,90**
grilled manchego cheese, roasted pumpkin 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
Rotgipfler ½l
Reserve/ € 6,50

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