



# 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	[0,37 l]	37
champagner gosset rosé	[0,37 l]	41
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 vermouthe, soda]		6
spicy rose [landstein gin, rose lemonade, soda, pepper]		9,9
port-O-tonic [white port, tonic water]		10
negrone della casa [landstein gin, campari, sweet vermouthe]		10
martinez cocktail [sweet vermouthe, gin, maraschino, angostura]		11
manhattan perfect [bourbon whiskey, vermouthe, angostura]		11

# Vorspeisen / Starters

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

\*\*\*\*\*

**beef tartare landstein style** (A|D|I|G|M|I|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**  
**Smaragd/ € 6,80**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**symphonie vom oktopus mit limonenvinaigrette** € 13,00 **Gusswerk Steinbier 0,33l**  
*salicornia, geräuchter paprika, waldkräutersalat* (A|D|I|G|M|I|O|H) **BIO Spezialbier/ € 4,90**  
*symphony of octopus, lime vinaigrette, salicornia, smoked pepper,* **Riesling ½l**  
*wild herb salad* **Klassik/Federspiel/ € 5,50**

# 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*

\*\*\*\*\*

**steinpilz-cremesuppe** (A|I|G|I|L|I|M) € 6,00  
hirschroschinken, schalotten confit  
*porcini cream soup, raw deer ham, shallot confit*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**eierschwammerl-cremesuppe** (A|I|G|I|L|I|M) € 6,00  
lauch, speck  
*chantarelle cream soup, leek, bacon*

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

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

**Sherry 5 cl/ € 4,50**

**Trumer 0,33l**  
**Pils/ € 3,90**

**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 0,55l**  
**Organic Chocolate Stout**  
**Bio Vegan/ € 6,90**

**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

**St. Peter's 0,50l**

**Old-Style Porter/ € 5,90**

**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

**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/ € 5,50**

# 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**

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

**Cabernet Sauvignon ½l**  
**Reserve/ € 7,50**

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

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

**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*

**Samuel Smith 0,55l**

**Nut Brown Ale Bio Vegan/ € 6,90**

**Del Borgo My Antonia 0,33l**

**Indian Pale Ale/ € 6,90**

\*\*\*\*\*

**Blaifränkisch ½l**

**Reserve/ € 6,80**

**kümmelbraten** (LIMIO)

€ 17,00

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

**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)

gemüse, kartoffeln, spinat, tomaten  
*salmon steak, porcini, potatoes, spinach, tomatoes*

€ 17,50

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

**Riesling ½l**  
**Smaragd/ € 6,80**

\*\*\*\*\*

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

risotto nero mit sepiatinte, petersilie, jus  
*grilled octopus, risotto nero, sepia ink, parsley, jus*

€ 19,50

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

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

## vegi

## **hausgemachte tomatennudeln** (A|C|G|L|M)

büffelmozzarella, basilikum  
*homemade tomato noodles, buffalo mozzarella, basil*

€ 16,00

**Trumer 0,33l**  
**Pils/ € 3,90**

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

\*\*\*\*\*

## **gemüsecurry** (G|L)

artischocken, saisongemüse, chutney, basmatireis  
*vegetable curry, artichoke, 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 pumpkinseeds, wild herb salad* **Riesling ½l**  
**Smaragd/ € 6,80**

\*\*\*\*\*

**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 **Gusswerk Steinbier 0,33l**  
knoblauch, waldkräutersalat **BIO Spezialbier/ € 4,90**  
*grilled prawns, garlic, wild herb salad* **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**

**Auslese/ Beerenauslese 5cl/ € 5,50**

\*\*\*\*\*

## **schokotörtchen** (AICIG)

flüssiger kern, frische früchte, mohn-vanilleeis

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

€ 7,50

**Samuel Smith 0,55l**

**Nut Brown Ale Bio Vegan/ € 5,50**

**Auslese/ Beerenauslese 5cl/ € 5,50**

\*\*\*\*\*

## **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**

**Portwein 5cl**

**Tawny/ € 5,50**

**LBV/ € 7,50**