



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 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|M|I|O|P) € 6,00 **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|I|O|P) **klein** € 14,50 **Anchor Liberty Ale 0,35l**
olivencreme, kapern, chili, toast **groß** € 19,50 **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|I|O|P) € 14,50 **Sierra Nevada 0,35l**
trüffelöl, grana, waldkräutersalat **Pale Ale/ € 5,90**
beef carpaccio, truffle oil, grana, wild herb salad

symphonie vom oktopus mit limonenvinaigrette € 14,50 **Gusswerk Steinbier 0,33l**
salicornia, geräucherter paprika, waldkräutersalat (A|D|I|G|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|M) € 4,50
 frittaten oder wurzelgemüse
beef bouillon, sliced pancakes or root vegetables

petersilienwurzel-cremesuppe € 6,50
 haselnuss pesto, croutons (G|L|M)
parsley cream soup, hazelnut pesto, croutons

fischsuppe mit muscheln (B|I|D|I|F|I|M|I|O) € 8,50
 fischfilet, muscheln, lauch
fish soup, fish filet, mussels, leek

yaconwurzel-kokos-suppe € 6,50
 ingwer | koriander (A|L|M)
yacon root-coconut soup, ginger, coriander

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) € 19,50 **St. Peter's 0,50l**
thymian-polentagratin, gemüse, rotweinsauce **Old-Style Porter/ € 5,90**
lamb shank, thyme-polenta gratin, vegetables, red wine sauce **Cuvée Rot ½l**
Reserve/ € 6,80

rindsgulasch landstein style (AICIGILIM) € 19,50 **Boostels Kwak 0,33l**
bio demeter murbodner oxfleisch, serviettenknödel, spiegelei **Belgian Strong Pale Ale/ € 4,90**
beef goulash, organic demeter murbodner ox meat, bread dumpling, **Duvel 0,33l**
fried egg **Belgian Strong Pale Ale/ € 5,50**
Chimay Red 0,33l
Belgian Trappist Beer/ € 5,90

hühnercurry (GIL) € 15,00 **Rothaus Tannenzäpfle 0,33l**
kokos-currysauce, chutney, kardamom-reis **Pils/ € 4,90**
chicken curry, coconut-curry sauce, chutney, cardamom rice **Chardonnay ½l**
Klassik/ € 5,50

rehrücken (GILIMIO) € 32,00 **Cuvée Rot ½l**
kürbis, rotkraut, preiselbeeren, granola **Reserve/ € 6,80**
saddle of venison, pumpkin, red cabbage, lingonberries, granola

filet / steak

filetspitzen landstein style (FIGIH) € 19,00
'sweet & spicy', cranberries, basmatireis
beef tenderloin tips, 'sweet & spicy', cranberries, basmati rice

surf & turf (BIFIGI LIMIO) € 32,00
filetsteak (200g), king prawns, kartoffelgratin, zweierlei saucen
beef tenderloin steak (200g), king prawns, potato gratin, two sauces

filetsteak / beef tenderloin steak (200g) (G) € 25,00

filetsteak / beef tenderloin steak (300g) (G) € 32,00

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) € 3,00
- . **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

Blaufränkisch 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) € 3,50
- . **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|G|L)

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

€ 19,50

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

€ 21,00

Riesling ½l
Klassik/Federspiel/ € 5,50

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

vegi

hausgemachte artischocken tortelloni (A|C|G|L|M)

artischocken, pinienkerne, rosmarin, grana
homemade artichoke tortelloni, pine nuts, rosemary, grana padano

€ 19,00

Trumer 0,33l
Pils/ € 3,90

Sauvignon Blanc ½l
Klassik/ € 5,50

gemüsecurry (G|L)

artischocken, saisongemüse, chutney, basmatireis
vegetable curry, artichokes, seasonal vegetables, chutney, basmati rice

€ 14,00

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

birnentarte (AICIG)

mandeln, lebkuchen, frische früchte

pear tarte, almonds, gingerbread, fresh fruits

€ 8,50

Auslese/ Beerenauslese 5cl/ € 5,50

Portwein 5cl

Tawny/ € 5,50

LBV/ € 7,50

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

€ 15,00

Chimay bleue 0,33l

Belgian Trappist Beer/ € 5,90

Cuvée Rot ½l

Reserve/ € 6,80

Portwein 5cl

Tawny/ € 5,50

LBV/ € 7,50