

Frühstück

bis 11:30 UHR

Grätzl-Kombo. ^{A/C/G} € 5,50
Butter oder Schokocroissant. Espresso. ¼ l Soda.

Fitness-Bowl. ^G € 7,20
Joghurt. Granola. Frische Früchte. Ahornsirup.

Klassischer Schinken-Käsetoast. ^{A/G} € 6,20
Toastbrot. Beinschinken. Cheddar. Kleiner Gemüsesalat.

Italienischer Toast. ^{A/G/N} € 6,80
Toastbrot. Prosciutto. Käse. Pesto.

2 BIO-Eier mit Schinken. € 6,20
Eierspeis aus 3 BIO-Eier - bitte fragen Sie nach dem Angebot

Schnittlauchbrot. ^{A/G} € 3,40

Butter- oder Schokocroissant. ^{A/G} € 3,20

Tipp:

JEDER KAFFE UM € 2.50 ZU IHREM FRÜHSTÜCK



Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.



Unsere Vorspeisen

Gugumuck's Weinbergschnecken. ^{L/O}

6 Stück. Gratiniert mit Kräuterbutter. Öfferl's Baguette.

€ 14,60

Rindscarpaccio. ^{G/L/O}

Grana. Rucola.

€ 15,60

Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen. ^{L/O}

Blattsalat. Feta. Kernöl.

€ 13,20

Kalte Platte. ^{A/G/O}

Prosciutto. Käsevariation. Oliven. Butter. Öfferl's Brot & Baguette.

€ 15,20

Hokkaido-Kürbissuppe. 🍂

Vegan.

€ 5,80

Serbische Bohnensuppe.

Öfferl's Baguette.

€ 6,80



Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom BIO-Schwein. ^{A/C/G}

Petersilerdäpfel oder Pommes.

€ 18,20

Gefüllter Paprika. ^G

Paradeissauce. Salzkartoffeln.

€ 14,40

Klassisches Rindsgulasch. ^{A/C/G/L}

Butternockerl.

€ 14,60

Erdäpfelgulasch. ^{A/L}

Baguette. -mit gegrillter, pikanter Kalbsbratwurst. – Aufpreis € 4,20

€ 12,40

Gemüsecurry.

Vegan. Basmatireis. - mit Hühnerstreifen. – Aufpreis € 5,20

€ 14,60

Eiernockerl ^{A/C/G/O}

Blattsalat

€ 11,20



Wildgerichte

Ragout vom Wildbret. ^{A/C/G/O}

Serviettenknödel. Preiselbeeren.

€ 18,40

Bolognese vom Wildbret. ^{A/G/O}

Penne. Parmesan. Rucola.

€ 15,40

Oma's Sarma (Krautroulade) vom Wildschwein. ^{A/G}

Öffler's Brot & Baguette.

€ 17,20

UNSER wilder Burger

Pulled Pork vom Wildschwein. ^{A/O}

Preiselbeeren. Brie. Tomaten. Zwiebel. Essiggurkerl.
Hausgemachte Pommes.

€ 15,60



Hausgemachte Pommes & Desserts

Hausgemachte Pommes

Klassisch mit Ketchup.

€ 5,60

Trüffelöl & Parmesan.

€ 7,20



Der süße Abschluss

Marillen-Palatschinken. ^{A/C/G}

1 Stk.

€ 3,40

2 Stk.

€ 6,40

Nutella-Palatschinken. ^{A/C/F/G/H}

€ 3,40

€ 6,40

Topfenstrudel.

€ 6,80

Vanillesauce.

Karotten-Schokokuchen.

€ 4,60



Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.





Getränkekarte

Zum Apero

	1/8 ltr	1/4 ltr
Muskateller Frizzante.	€ 4,60	
Fräulein Rosé von Döbling. ^o	€ 5,80	
Aperol-Spritzer. ^o		€ 5,80
Aperol-Sprizz (Frizzante). ^o		€ 6,20
Hugo. ^o		€ 6,20
Pampelle-Sprizz. ^o		€ 6,20
Lillet-Sprizz. ^o		€ 6,20

Ein frisch gezapftes...

	1/3 ltr	1/2 ltr
Augustiner Hell. ^o	€ 4,20	€ 5,40
TRUMER Pils. ^o	€ 4,20	€ 5,40
Ottakringer Rotes BIO-Zwickl. ^o	€ 4,20	€ 5,40
Meidlinger Hausbier. ^o	€ 3,80	€ 4,80

Flaschenbier

	1/3 ltr	1/2 ltr
Schneider Weiße Hefetrüb. ^o		€ 5,40
Trumer Freibier (alkoholfrei)	€ 4,20	

Heissgetränke

Kleiner Espresso/ Brauner. ^G	€ 3,20
Großer Espresso/ Brauner. ^G	€ 4,60
Verlängerter.	€ 3,40
Melange. ^G	€ 3,60
Cappuccino. ^G	€ 4,60
Café Latte. ^G	€ 3,80
BIO-Demmer-Tee. Kanne.	€ 5,20
English Breakfast. Green Tea. Alpenkräuter. Wild Berry. Kamille.	

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.

Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei
oder auch mit laktosefreier Milch oder auch mit
Pflanzenmilch (Aufpreis EUR 0,50)





Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0.75 ltr	0.33 ltr
Vöslauer pri./still.	€ 5,40	€ 2,80
Coca-Cola.		€ 4,20
Coca-Cola Zero.		€ 4,20
Almdudler.		€ 4,20
TIPP: hausgemachte LIMO. 🍷		€ 5,20
Minze. Honig. Zitrone. Ingwer. Wasser.		

Jugendgetränke

	1/4 ltr	1/2 ltr
Sodawasser.	€ 1,40	€ 2,70
Himbeer-Wasser.	€ 1,80	€ 3,40
Wasser-Zitrone.	€ 1,80	€ 3,40
Holunder-Wasser.	€ 1,80	€ 3,40
Soda-Zitrone.	€ 2,40	€ 4,40
Himbeer-Soda.	€ 2,40	€ 4,40
Holunder-Soda.	€ 2,40	€ 4,40

Bam-Opfl BIO Apfelsaft

	1/4 ltr	1/2 ltr
pur	€ 3,60	€ 6,80
gespritzt	€ 2,80	€ 5,40
Wasser	€ 2,40	€ 4,60

Traubensaft rot. Weinviertel.

	1/4 ltr	1/2 ltr
pur	€ 3,20	€ 6,20
gespritzt	€ 2,40	€ 4,60
Wasser	€ 2,20	€ 4,20

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.





Spirituosen & Longdrinks

POPSTONE Gin & Schweppes Tonic.	4 cl	€ 11,80
HENDRICK'S Gin & Schweppes Tonic.	4 cl	€ 12,40
Cuba Libre.	4 cl	€ 8,80
CAMPARI-Soda.	5 cl	€ 5,20
CAMPARI-Orange.	5 cl	€ 6,40
AVERNA	4 cl	€ 4,20
AVERNA Sour.	4 cl	€ 5,60
VODKA-Soda.	4 cl	€ 6,20
Marillenschnaps	2 cl	€ 3,50
Williams Birnen Schnaps	2 cl	€ 3,50
Zwetschken Schnaps	2 cl	€ 3,50

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.



Weinkarte



Weißwein. Prickelndes

Flasche 0,75 ltr

0,15 ltr

Hauswein weiß – Grüner Veltliner.

€ 2,60

MUSKATELLER-FRIZZANTE.

€ 24,00

Weingut Resch. Weinviertel.

Zartes Zwiebel Rot, feines Mousse, intensive
Fruchtaromen nach Erdbeeren, perfekt für den Sommer,
dezent Süße, aufregender Körper und Abgang

2023 GRÜNER VELTLINER DAC.

€ 21,00

€ 3,70

Weingut Resch. Weinviertel.

Zarte-pfeffrige Kräuterwürze, vermischt mit einem
duftig-frischen Obstkorb, am Gaumen elegante
Fruchtpräsenz, saftig und von kerniger Säure getragen,
ein klassischer Weinviertler mit Würze und Pfeffer.

2023 GEMISCHTER SATZ. BIO.

€ 25,00

€ 4,40

Weingut Zahel. Wien.

Strahlendes Strohgelb, in der Nase ausgeprägtes Bukett
mit fruchtigen und angenehm würzigen Komponenten,
am Gaumen frisch und lebendig, schmackhafte
Apfelnoten, rassige Säure mit einzigartigem Charakter,
fruchtig-würziges Finale, gute Länge.

2023 SAUVIGNON BLANC. DAC.

€ 34,00

€ 5,60

Weingut Strauss. Süsteiermark.

Strahlendes grüngelb, leicht grasig, grüner Paprika und
Holunder, mineralisch und würzig am Gaumen. Die
saftige Säure gibt diesen Wein eine bemerkenswerte
Frische und einen langen Abgang

2023 MUSKATELLER. DAC. BIO.

€ 32,00

€ 5,40

Weingut Sabathi. Süsteiermark.

Expressive Muskateller-Frucht nach Orangenblüten und
Zitronenmelisse; extrem aromatische Komplexität,
elegante Säurestruktur, zarte Anklänge von Rosenblüten
und ein traubiges Aromenbild setzen sich am Gaumen
fort; passt perfekt als Aperitif sowie zu würzigen, leichten
Gerichten, feinfruchtiger Abgang

2023 CHARDONNAY Wiener BIO.

€ 26,00

Weingut Wieninger. Wien.

Ein etwas kräftigerer und intensiverer Weißwein, dessen
Trauben von den Lagen des Bisamberg und Nussberg
stammen. Eine interessante Mischung aus Zitrus, Beeren,
Steinobst und Kräutern. Spannung pur.

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.



Weinkarte



Weißwein. Prickelndes

Flasche 0,75 ltr

0,15 ltr

2023 GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Loibenberg.

€ 58,00

Weingut Alzinger. Wachau.
Tiefe Würze und vegetale Komponenten; profunder
Körper; konzentrierte, cremige Textur und doch mit
eleganten Kontrapunkte

2022 RIESLING Ried Loibenberg.

€ 72,00

Weingut Resch. Weinviertel.
Aromatische im Duft, pfeffrig, grüner Apfel, am Gaumen
pikante Frucht, mineralisch, rassige Säure, Limette,
Zitronengras und Grapefruit, toller Spannungsbogen,
sehr balanciert und ausgeglichen. Lang und fein bis in
den Abgang.

Rosé. Prickelnd. Rotwein

Flasche 0,75 ltr

0,15 ltr

Fräulein Rosé von Döbling.

€ 28,00

Weingut Mayer am Pfarrplatz. Wien.

DOMAINE DE LA PETITE ROCHE

€ 36,00

Crémant de Loire Rosé

2022 ZWEIFELT Hauswein.

€ 3,20

Weingut Resch. Weinviertel.

2022 ST. LAURENT Reserve.

€ 31,00

€ 5,90

Weingut Aumann. Thermenregion.

2022 BLAUFRÄNKISCH BIO.

€ 30,00

€ 5,80

Weingut Gesellmann. Mittelburgenland

2021 BLAUFRÄNKISCH Oberer Wald.

€ 54,00

Weingut Triebaumer. Mittelburgenland

2020 PINOT NOIR. Ried Holzspur.BIO.

€ 42,00

Weingut Leopold Auer. Thermenregion.

2021 CUVÉE QUATTRO (Bf. Zw. PN)

€ 39,00

Weingut Gager. MITTELBURGENLAND.

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.



Liebe Gäste ...

...wir sind verpflichtet unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen, sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind.

Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind, oder Bedenken haben, damit wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

Deklarationspflichtige Allergene

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Soja(bohnen) und darauf gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte
- L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O. Schwefeldioxid und Sulfite
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

