



*Ob mittags oder abends:
Um ihnen die Wartezeit so angenehm als möglich zu gestalten,
und ihnen die Entscheidung zwischen unseren Köstlichkeiten zu erleichtern,
empfehlen wir heute als kleine Appetitanreger:*

Salieri Cocktail		€ 4,70
Frisch gezapftes „Pfiff“ Zipfer Pils	0,20 l	€ 2,00

Bio Natursäfte **Health juices**

*In einer modernen, schnelllebigen Zeit sind
Gesundheit und Wohlbefinden wichtige Aspekte für ein harmonisches Leben.
Ob pur oder gespritzt – einfach probieren:*

Apfel-Holunder / Apple Elderberry	0,25 l	€ 3,10
	gespritzt - 0,25 l	€ 3,20

Unsere Weinempfehlung **Wine Recommendation**

*Eine kleine Auswahl aus unseren 143 österreichischen und
50 internationalen Weinen haben wir untenstehend für Sie zusammengestellt,
die wir ihnen gerne glasweise servieren:*

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen	1/8 l	€ 4,10
<i>Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau</i>	0,75 l	€ 23,00
Cuvée Sabathini (WR, SB)	1/8 l	€ 4,60
<i>Erwin Sabathi, Leutschach / Südsteiermark</i>	0,75 l	€ 27,00
Chardonnay Gola	1/8 l	€ 4,90
<i>Weingut Wohlmuth, Kitzreck-Fresing / Südsteiermark</i>	0,75 l	€ 29,00
Zweigelt Avantgarde	1/8 l	€ 4,60
<i>Weingut Bayer, Mittelburgenland</i>	0,75 l	€ 27,00
Blaufränkisch Hochberg DAC	1/8 l	€ 4,90
<i>Weingut Wellanschitz, Mittelburgenland</i>	0,75 l	€ 29,00
Cuvée Big John (ZW, PN, CS)	1/8 l	€ 6,40
<i>Weingut Scheiblhofer, Neusiedler See</i>	0,75 l	€ 39,00

Inklusivpreise in Euro / Euro prices including VAT and service charge



Suppen *Soups*

Consommé mit Einlagen Ihrer Wahl
(Frittaten, Leberknödel)
Consommé with add-in of your choice
(pancake slices, liver-dumplings)

€ 4,40

Feines Schaum-Süppchen vom Tag
Foam soup of the day

€ 3,90

Vorspeisen *Starters*

Caesar Salat mit Garnelen
Caesar salad with prawns

€ 11,90

Caesar Salat mit Hühnerbrust Streifen
Caesar salad with sliced chicken breast

€ 9,20



Vorspeisen

Starters

Bunter Blattsalat mit mediterranem Dressing
Mixed leaf salad with Mediterranean dressing

klein / small portion €3,50

groß / big portion €5,50

Carpaccio vom Rind
mit marinierten Eierschwammerl,
Basilikumpesto und Grana Padano
Carpaccio of beef with marinated chanterelles,
basil pesto and grana padano cheese

€12,90

Hauptspeisen

Main courses

Spaghetti alla Salieri
Spaghetti alla Salieri

klein / small portion €9,10

groß / big portion €10,90

Gebratenes Zanderfilet in Krenschaum
mit Zuckererbsenschoten und Erdäpfel-Kräuterrösti
Roasted fillet of pikeperch with a foam of horseradish,
sugar pea shells and potato-herb-“Rösti”

€17,50



Hauptspeisen

Main courses

***Mit Kräuter gefüllte Maishendlbrust
auf gegrilltem Antipasti - Gemüse***
*Chicken breast stuffed with herbs
on grilled antipasti-vegetables*

€12,90

***Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren***
*Viennese style „Schnitzl“ with parsley potatoes
and wild goose berries*

€16,50

***Filetsteak vom Lungauer Weiderind
auf geschmorten Scharlotten und Kartoffel-Sellerie-Flahn***
*Fillet steak of Lungau beef
on braised scallions and potato-celery-flahn*

€22,50

***Kalbsrahmgulasch
mit Butterspätzle und buntem Saisongemüse***
*Creamy veal goulash
with buttered spaetzle and season vegetables*

€15,50



Desserts

Desserts

Gebackene Topfenpalatschinke mit Waldbeeren

Baked curd cheese crepe with berries

€ 4,90

Parfait von Vanille & GrandMarnier mit marinierten Früchten & Beeren

*Parfait of vanilla and GrandMarnier
with marinated fruits and berries*

€ 5,20

Hausgemachter Apfelstrudel

zur Wahl mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 4,50

Sorbets

Sorbets

2 Kugeln Sorbet des Tages mit marinierten Früchten

*Sorbet of the day
with marinated fruits*

€ 3,70



Kaffeespezialitäten ***Coffee Specialities***

<i>Kleiner Espresso / Small Espresso</i>	€ 2,40
<i>Großer Espresso / Large Espresso</i>	€ 3,60
<i>Verlängerter / Regular coffee</i>	€ 2,40
<i>Cappuccino / Cappuccino</i>	€ 2,80
<i>Wiener Melange / Melange Viennese</i>	€ 2,80
<i>Latte Macchiato / Latte Macchiato</i>	€ 3,00
<i>Kaffee Hag / Decaf coffee</i>	€ 2,40

Edelbrände ***Fruit brandies***

<i>Williams Birne</i>	<i>2cl</i>	€ 5,20
<i>Marille / Apricot</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,90
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,90
<i>Vogelbeere / Rowan Berry</i>	<i>2 cl</i>	€ 7,30
<i>Traubenbrand / Grape</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,30