

## *Aperitifs*

<b>Glas Prosecco Vivo</b>	4,90 €
<b>Glas Prosecco Vivo</b> mit Holunderblütensirup oder Orangensaft	4,90 €
<b>Glas Prosecco Rose</b>	4,90 €
<b>Glas Prosecco Bellini</b>	4,90 €
<b>Campari Soda</b>	4,50 €
<b>Campari Orange</b>	4,90 €
<b>Aperol Spritzer</b>	5,10 €
<b>Hugo</b>	5,10 €

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Glas naturtrüber Apfelsaft</b>	0,25l	3,70 €
<small>aus sonnengereiften Äpfeln der Streuobstwiese vom Obstbauernhof <b>Schwarz</b> aus der Buckligen Welt</small>		
<b>Glas Johannisbeersaft oder Orangensaft</b>	0,25l	3,30 €
<b>Flasche Bitter Lemon, Tonic oder Ginger Ale</b>	0,20l	3,50 €
<b>Flasche Eistee Pfirsich, Zitrone</b>	0,33l	3,50 €
<b>Flasche Coca Cola, Frucade, Almdudler</b>	0,33l	3,50 €
<b>Flasche Coca Cola Light/Zero</b>	0,33l	3,50 €
<b>Flasche Vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“</b>	0,33l	3,00 €
<b>Flasche Vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“</b>	0,75l	6,50 €
<b>Flasche Fruchtsaft „Birne“ oder „Pfirsich“</b>	0,20l	4,00 €
<small>genießen Sie Natur pur vom Obsthof der Familie <b>Dietrich</b> aus den verträumten Obstgärten der Südsteiermark</small>		
<b>Flasche Pago Marille</b>	0,20l	3,80 €
<b>Red Bull</b>	0,25l	4,50 €
<b>Sodawasser</b>	0,25l	2,10 €
<b>Soda Zitrone</b>	0,25l	2,70 €
<b>Soda mit Holunderblütensirup oder Himbeersirup</b>	0,25l	2,70 €
<b>Portion frischer Zitronensaft</b>	2 cl	1,00 €
<b>Portion Holunderblütensirup oder Himbeersirup</b>	2 cl	1,00 €
<b>Leitungswasser mit Zitrone im Glas</b>	0,25l	1,20 €
<b>Leitungswasser mit Zitrone in der Karaffe</b>	0,50l	2,10 €
<b>Erfrischende Panoramalimonade in der Karaffe, mit Minze, Holler, Ingwer &amp; Limette</b>	0,50l	4,80 €

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Biere*

	0,5 lt.	0,3 lt.	0,2 lt.
<b>Budweiser</b> vom Fass	4,90 €	4,10 €	3,80 €
<b>Ottakringer Wiener Original</b> vom Fass	4,40 €	3,80 €	3,20 €
<b>Flasche Paulaner</b>	4,90 €		
<b>Flasche Gösser Radler</b>	4,90 €		
<b>Flasche Gösser alkoholfrei</b>	4,90 €		
<b>Flasche Ottakringer Schwarzbier</b>	4,90 €		

## *Offene Weine*

### *Weißweine:*

<b>Gelber Muskateller</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,30 €
<b>Grüner Vetliner</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,10 €
<b>Chardonnay</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,30 €
<b>Gem. Satz Kabinett</b> , Weingut Pferschy-Seper, Mödling, Nö	1/8	3,80 €
<b>Pinot Grigio</b> , Weingut aus Italien	1/8	4,10 €

### *Rotweine:*

<b>Zweigelt</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,10 €
<b>Blaufränkisch</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,10 €
<b>Cuvée Heideboden</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,90 €
<b>Primitivo Villa Larena</b> , Weingut aus Italien	1/8	4,90 €
<b>Spritzer weiß/rot</b>	1/4	4,50 €
<b>Sommerspritzer weiß/rot</b>	0,5	5,10 €

Sollten Sie Lust nach mehr haben, reichen wir Ihnen gerne unsere **Weinkarte!**

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Vorspeisen*

**Beef Tartar vom Rinderfilet** mit Butter und Toast  
**14,50 €**

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucola und Grana  
**13,50 €**

**Schafskäse im Speckmantel gegrillt** auf buntem Blattsalat  
**11,90 €**

**Mozzarella „Buratta“** mit Cherry Tomaten, Basilikumpesto, Rucola und Pinienkerne  
**12,90 €**

**Vitello tonnato** fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sardellencreme, Kapern und Oliven  
**14,50 €**

**Miesmuscheln** wahlweise in **Buzarasauce** oder in **Weißweinsauce**  
**16,90 €**

## *Suppen*

**Rindsuppe** mit Leberknödel oder Grießnockerl  
**4,90 €**

**Rindsuppe** mit Frittaten  
**4,90 €**

**Fischsuppe nach mediterraner Art** mit feinen Fischstückchen,  
Calamari, Scampi und Muscheln  
**9,50 €**

**Tomatensuppe**  
**5,50 €**

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Klassische Gerichte*

**Wiener Schnitzel** vom Schwein oder vom Huhn mit Erdäpfelsalat  
**16,90 €**

**Cordon Bleu** vom Schwein oder Huhn mit Butterreis  
**18,90 €**

**Wiener Backendl** ausgelöst, ohne Haut und Knochen mit Erdäpfelsalat  
**19,50 €**

**Backendlsalat** gebackene Hühnerfiletstreifen auf Erdäpfel - Blattsalat mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen  
**15,90 €**

**“Panorama-Grillteller“** mit ausgelöster Hühnerkeule, Hühnerfilet, Schweinsmedaillons,  
Rindermedaillons, Lammkotelett dazu Bratkartoffel, Kräuterbutter,  
Barbecuesauce und gemischten Blattsalat  
**25,50 €**

**Zwiebelrostbraten** mit Röstzwiebel und Bratkartoffel  
**23,90 €**

**“Weinstraßen Platte“ für 2 Personen**  
Gebackenes vom Huhn und Schwein,  
Schweinsfilet, Hühnerfilet und Lammkotelett mit Pommes Frites,  
Grillgemüse, Kräuterbutter und Barbecuesauce  
**51,90 €**

**Rinderfiletsteak aus Uruguay (250g)** mit Pfeffersauce,  
Bratkartoffel und Gemüse  
**37,00 €**

**Gekochter Ochsentafelspitz** in der Suppe serviert,  
dazu Erdäpfelrösti, Wurzelgemüse, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren  
**23,90 €**

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Glutenfreie, laktosefreie und vegane Gerichte*

### *Vorspeise*

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucola und Grana **glutenfrei/laktosefrei**  
14,50 €

**Mozzarella „Buratta“** mit Basilikumpesto, Cherry Tomaten, Rucola und Pinienkerne **glutenfrei**  
12,90 €

**Rucola** mit Grana und Cherry Tomaten **glutenfrei/laktosefrei**  
9,50 €

### *Hauptpeise*

**Gegrillte Hühnerbrust** mit mediterranem Gemüse **glutenfrei/laktosefrei**  
19,50 €

**Calamari vom Grill** mit mediterranem Gemüse **glutenfrei/laktosefrei**  
19,90 €

**Gebratene Scampi** (5 Stück) auf mariniertem Blattsalat **glutenfrei/laktosefrei**  
19,90 €

**Ratatouille mit Falafel** (Kichererbsenlaibchen) **laktosefrei/vegan**  
15,90 €

### *Dessert*

**Glutenfreie, Laktosefreie und vegane Nachspeisen finden Sie in unserer Dessertkarte**

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Fischspezialitäten*

**Scampi al Forno (8 Stk.)** vom Grill auf Knoblauch-Cognacsauce mit Weißbrot  
**26,00 €**

**Calamari vom Grill** mit mediterranem Gemüse  
**19,90 €**

**Wolfsbarschfilet vom Grill** mit mediterranem Gemüse und Kräuterbutter  
**23,90 €**

**Gebratenes Zanderfilet** mit Gemüse, Petersilerdäpfel und Kräuterbutter  
**22,90 €**

**Gebackenes Zanderfilet** mit Rahm-Gurkensalat  
**22,90 €**

### **Fischplatte für 2 Personen**

Wolfsbarschfilet und Lachs vom Grill, gebackener Zander, Calamari, Garnelen mit Petersilerdäpfel,  
Gemüse, Kräuterbutter, Dill und Kapern-Dip  
**58,00 €**

**Gebratene Scampi** (5 Stück) auf mariniertem Blattsalat  
**19,90 €**

**Gegrillter Lachs** auf buntem Blattsalat und Dip  
**22,90 €**

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Vegetarisches*

### **Gnocchi al Tartufo**

gefüllte Erdäpfelnockerl in Trüffelrahmsauce

**17,00**

## *Veganes Gericht*

**Ratatouille mit Falafel** (Kichererbsenlaibchen)

**15,90 €**

## *Spaghetti*

Bolognese, Carbonara, Pomodoro, Verdura, Aglio Olio pikant

**12,90 €**

*Gerne servieren wir für Sie auch kleine Portionen*

**9,90 €**

## *Spaghetti*

frutti di mare flambiert

**24,00 €**

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Beilagen*

### **Salate:**

Gemischter Salat  
Grüner Salat  
Blattsalat  
Gurken-Rahm Salat  
Krautsalat  
Tomatensalat  
Erdäpfelsalat mit roten Zwiebeln  
**Je 5,80 €**

Pommes frites, Petersilerdäpfel, Butterreis, Serviettenknödel  
**Je 4,50 €**

Bratkartoffel, Erdäpfelkroketten, Grillgemüse  
**Je 5,80 €**

### **Verschiedene Saucen**

Ketchup, Mayonaise, Barbecue..  
**Je 1,00 €/Portion**

**Italienische Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl**  
**Je 5,90 €**

**Extra Brotkörberl**  
**Je 1,50 €**



## *Nachspeisen*

**Alt Wiener Apfelstrudel** mit Schlagobers und Vanilleeis  
**7,90 €**

**Topfensouffle** mit Himbeerröster und Vanilleeis  
**8,20 €**

**Schokosouffle** mit Kirschröster und Vanilleeis  
**8,20 €**

**Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)**  
(Schokolade oder Marillenmarmelade)  
**7,20 €**

**Hausgemachte Palatschinke mit Eis (1 Stück)**  
**4,10 €**

**Eismarillenknödel** original vom Tichy  
**6,20 €**

**Frische Torten**  
wählen Sie aus unserer Vitrine  
**5,50 €**

**Hausgemachtes Tiramisu**  
**7,10 €**

Wenn Sie Lust auf Eis haben reichen wir Ihnen gerne unsere Eiskarte!

## *Käse*

**Käseteller** - verschiedene heimische Käsesorten  
Trauben und Walnüsse  
**14,90 €**

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)  
Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Kaffee, Tee & Heiße Schokolade*

Melange	3,80 €
Melange koffeinfrei	3,80 €
Cappuccino	4,10 €
Cappuccino koffeinfrei	4,10 €
Kleiner Brauner, kleiner Espresso	3,20 €
Kleiner Brauner, Schwarz koffeinfrei	3,20 €
Großer Brauner, großer Espresso	4,10 €
Großer Brauner, Schwarz koffeinfrei	4,10 €
Verlängerter	3,60 €
Cafe Latte	4,90 €
Cafe Latte koffeinfrei	4,90 €
Heiße Schokolade	4,90 €
Tee (Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille)	3,50 €
Portion Zitrone	1,00 €
Portion Rum	4,00 €
Schlagobers	0,80 €

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *Unsere Schnapsertl*

<b>Kirsch, Marillenbrand, Himbeergeist, Williamsbirne, Vogelbeerbrand oder Mostviertler Obstler</b>	2 cl	6,00 €
<b>Grappa riserva – unser Haus-Grappa</b>	2 cl	6,00 €
<b>Grappa Nonino Merlot</b>	2 cl	7,00 €
<b>Grappa Spezial</b>	2 cl	9,00 €
<b>Grappa Barrique</b>	2 cl	10,00 €
<b>Andere Grappa Sorten</b> auf Anfrage	2 cl ab	8,00 €

## *Spirituosen*

Rum – verschiedene Sorten auf Anfrage	2 cl ab	4,00 €
<b>Rum Diplomatico</b>	2 cl	12,00 €
<b>Rum Imperial</b>	2 cl	12,00 €
<b>Rum Plantation 20 years</b>	2 cl	12,00 €
<b>Averner</b>	2 cl	6,00 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	6,00 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	6,00 €
<b>Wodka Grey Goose</b>	2 cl	12,00 €
<b>Wodka</b>	2 cl	6,00 €
<b>Bacardi</b>	2 cl	6,00 €
<b>Gordons Gin</b>	2 cl	6,00 €
<b>Cognac Remy Martin</b>	2 cl	7,00 €
<b>Andere Cognac Sorten</b> auf Anfrage	2 cl ab	6,00 €
<b>Whisky – verschiedene Sorten</b> auf Anfrage	2 cl ab	6,50 €
<b>Logavulin 16 years</b>	2 cl	15,00 €
<b>Dalmore 15 years</b>	2 cl	12,00 €
<b>Dalmore 12 years</b>	2 cl	10,00 €
<b>Glenfiddich 18 years</b>	2 cl	12,00 €

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!

## *News*

### *Änderung unserer Öffnungszeiten!*

#### *Neue Öffnungszeiten ab 01.10.2022:*

Restaurant		Küche	
Montag – Samstag	11:30 – 22:00	Montag – Samstag	11:30 – 21:00
Sonntag	11:30 – 20:00	Sonntag	11:30 – 20:00

#### *Neue Öffnungszeiten ab 02.01.2023 – 13.03.2023:*

Restaurant		Küche	
Montag Ruhetag	Ausgenommen Feiertag	Montag Ruhetag	Ausgenommen Feiertag
Dienstag – Samstag	11:30 – 22:00	Dienstag – Samstag	11:30 – 21:00
Sonntag	11:30 – 20:00	Sonntag	11:30 – 20:00

*Am 24.12.2022, 01.01.2023 und am 02.01.2023  
ist das Restaurant geschlossen!*

### *Silvester!*

Unser Restaurant hat am Silvesterabend bis 22:00 Uhr geöffnet.  
 Sie haben die freie Wahl der Speisen aus unserer Speisekarte.  
 Für Reservierungen bitten wir um eine Anzahlung in Höhe von 10,-€ / Person.

**Gedeck € 2,50** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

Montag–Freitag ab 14:00 Uhr und an Feiertagen sowie Wochenenden von 11:30–22:00 Uhr obligatorisch!