

## *Aperitifs*

Glas Prosecco Vivo	5,20 €
Glas Prosecco Vivo mit Holunderblütensirup oder Orangensaft	6,10 €
Glas Prosecco Rose	6,10 €
Glas Prosecco Bellini	5,90 €
Campari Soda	4,90 €
Campari Orange	5,20 €
Aperol Spritzer	6,10 €
Aperol gespritzt mit Prosecco	6,90 €
Hugo	6,90 €
Limoncello gespritzt	7,50 €

## *Biere*

	0,5 lt.	0,3 lt.	0,2 lt.
Budweiser vom Fass	5,20 €	4,50 €	4,00 €
Ottakringer Wiener Original vom Fass	5,00 €	4,20 €	3,50 €
Flasche Paulaner	5,90 €		
Flasche Gösser Radler	6,10 €		
Flasche Gösser alkoholfrei	5,90 €		
Flasche Ottakringer Schwarzbier	5,20 €		

## *Offene Weine*

### *Weißweine:*

Gelber Muskateller, Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,70 €
Grüner Veltliner, Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,50 €
Chardonnay, Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,70 €
Gem. Satz Kabinett, Weingut Pferschy-Seper, Mödling, Nö	1/8	4,50 €
Pinot Grigio, Weingut aus Italien	1/8	4,90 €

### *Rotweine:*

Zweigelt, Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,50 €
Blaufränkisch, Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,70 €
Cuvée Heideboden, Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	5,40 €
Primitivo Villa Larena, Weingut aus Italien	1/8	5,90 €

Spritzer weiß/rot	1/4	5,10 €
Sommerspritzer weiß/rot	0,5	6,90 €
Kaiserspritzer		5,60 €

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

**Gedeck € 3,20** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

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

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Glas naturtrüber Apfelsaft</b>	0,25l	4,10 €
<b>Glas naturtrüber Apfelsaft</b> aus sonnengereiften Äpfeln der Streuobstwiese von der Weinkellerei Friedrich Pittner	0,50l	7,90 €
<b>Glas naturtrüber Apfelsaft gespritzt</b>	0,50l	6,20 €
<b>Glas naturtrüber Apfelsaft gespritzt</b>	0,25l	3,10 €
<b>Cappy pur</b>	0,50l	7,60 €
<b>Cappy gespritzt</b>	0,50l	5,90 €
<b>Cappy gespritzt</b>	0,25l	2,90 €
<b>Glas Johannisbeersaft oder Orangensaft</b>	0,25l	3,50 €
<b>Flasche Bitter Lemon, Tonic oder Ginger Ale</b>	0,20l	3,90 €
<b>Flasche Eistee Pfirsich, Zitrone</b>	0,33l	4,10 €
<b>Flasche Coca Cola, Frucade, Almdudler</b>	0,33l	4,10 €
<b>Flasche Coca Cola Light/Zero</b>	0,33l	4,10 €
<b>Flasche Vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“</b>	0,33l	3,10 €
<b>Flasche Vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“</b>	0,75l	6,90 €
<b>San Pellegrino Mineralwasser prickelnd</b>	0,75l	7,90 €
<b>Acqua Panna Tuscany Mineralwasser ohne</b>	0,75l	7,90 €
<b>Flasche Fruchtsaft „Birne“ oder „Pfirsich“</b>	0,20l	4,50 €
<b>Flasche Pago Marille</b>	0,20l	4,10 €
<b>Red Bull</b>	0,25l	5,20 €
<b>Sodawasser</b>	0,25l	2,10 €
<b>Soda Zitrone</b>	0,25l	2,90 €
<b>Soda Zitrone</b>	0,50l	5,10 €
<b>Soda mit Holunderblütensirup oder Himbeersirup</b>	0,25l	2,90 €
<b>Soda mit Holunderblütensirup oder Himbeersirup</b>	0,50l	5,10 €
<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	2,50 €
<b>Erfrischende Panoramalimonade in der Karaffe,</b> Sodawasser mit Minze, Holler, Ingwer & Limette	0,50l	6,50 €
<b>Erfrischende Panoramalimonade in der Karaffe,</b> Leitungswasser mit Minze, Holler, Ingwer & Limette	0,50l	4,10 €
<b>Leitungswasser</b>	0,50l	0,60 €
<b>Leitungswasser</b>	1,00l	1,20 €

**Gedeck € 3,20** (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  
**16,90 €**

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucola und Grana  
**16,90 €**

**Schafskäse im Speckmantel gegrillt** auf buntem Blattsalat  
**13,50 €**

**Mozzarella „Buratta“** mit Cherry Tomaten, Basilikum-Pinienkernen Pesto, Rucola  
**14,90 €**

**Vitello tonnato** fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sardellencreme, Kapern und Oliven  
**17,50 €**

**Miesmuscheln** wahlweise in **Buzarasauce** (Tomaten) oder in **Weißweinsauce**  
**17,90 €**

## *Suppen*

**Rindsuppe** mit Leberknödel oder Grießnockerl  
**5,10 €**

**Rindsuppe** mit Frittaten  
**5,10 €**

**Fischsuppe nach mediterraner Art** mit feinen Fischstückchen,  
Calamari, Scampi und Muscheln  
**10,50 €**

**Tomatensuppe** (vegan)  
**6,70 €**

**Gedeck € 3,20** (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  
**18,50 €**

**Cordon Bleu** vom Schwein oder Huhn mit Butterreis  
**19,90 €**

**Wiener Backhendl** ausgelöst, ohne Haut und Knochen mit Erdäpfelsalat  
**19,90 €**

**Backhendlsalat** gebackene Hühnerfiletstreifen auf Erdäpfel - Blattsalat mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen  
**18,50 €**

**“Panorama-Grillteller“** mit ausgelöster Hühnerkeule, Hühnerfilet, Schweinsmedaillons,  
Rindermedaillons, Lammkotelett dazu Braterdäpfel, Kräuterbutter,  
Barbecue Sauce und gemischten Blattsalat  
**28,90 €**

**Rosa gebratener Schweinslungenbraten** mit Pfeffersauce und Kroketten  
**24,50 €**

**Zwiebelrostbraten** mit Röstzwiebeln und Braterdäpfeln  
**26,50 €**

**“Weinstraßen Platte“ für 2 Personen**  
Gebackenes vom Huhn und Schwein,  
Schweinsfilet, Hühnerfilet und Lammkotelett mit Pommes Frites,  
Grillgemüse, Kräuterbutter und Barbecue Sauce  
**57,90 €**

**Rinderfiletsteak aus Uruguay (250g)** mit Pfeffersauce,  
Braterdäpfeln und Gemüse  
**41,90 €**

**Gekochter Ochsentafelspitz** in der Suppe serviert,  
dazu Erdäpfelrösti, Wurzelgemüse, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren  
**26,50 €**

**Gedeck € 3,20** (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](#)  
**16,90 €**

**Mozzarella „Buratta“** mit Cherry Tomaten, Basilikum-Pinienkernen Pesto, Rucola [glutenfrei](#)  
**14,90 €**

**Rucola** mit Grana und Cherry Tomaten [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**12,90 €**

### *Hauptspeise*

**Gegrillte Hühnerbrust** mit mediterranem Gemüse [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**20,50 €**

**Calamari vom Grill** mit mediterranem Gemüse [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**22,90 €**

**Gebratene Scampi** (6 Stück) auf mariniertem Blattsalat [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**23,90 €**

**Ratatouille mit Falafel** (Kichererbsen Laibchen) [laktosefrei/vegan](#)  
**18,50 €**

### *Dessert*

[Glutenfreie, Laktosefreie und vegane Nachspeisen](#) finden Sie in unserer **Dessertkarte**

**Gedeck € 3,20** (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  
**27,00 €**

**Calamari vom Grill** mit mediterranem Gemüse  
**22,90 €**

**Wolfsbarschfilet vom Grill** mit mediterranem Gemüse und Kräuterbutter  
**25,90 €**

**Gebratenes Zanderfilet** mit Gemüse, Petersilerdäpfel und Kräuterbutter  
**24,90 €**

**Gebackenes Zanderfilet** mit Rahm-Gurkensalat  
**24,90 €**

### **Fischplatte für 2 Personen**

Wolfsbarschfilet, Lachs, Calamari und Garnelen vom Grill,  
gebackener Zander mit Petersilerdäpfel,  
Gemüse, Kräuterbutter, Dill und Kapern-Dip  
**63,90 €**

**Gebratene Scampi** (6 Stück) auf mariniertem Blattsalat  
**23,90 €**

**Gegrillter Lachs** auf buntem Blattsalat und Remoulade  
**25,90 €**

**Gegrillter Thunfisch mit Sesamkruste** auf Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln  
**34,90 €**

## *Auf Anfrage*

Wahlweise gegrillt oder in der Salzkruste – Dauer ca. 40 Minuten:

**Gegrillter Steinbutt, Branzino oder Dorade im Ganzen**  
(für 2 Personen)  
**73,00 €**

**Gegrillte Seezunge im Ganzen**  
(für 2 Personen)  
**79,00 €**

als Beilage wahlweise mit Spaghetti al olio ODER gegrillten mediterranem Gemüse

**Gedeck € 3,20** (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

**18,90 €**

## *Veganes Gericht*

**Ratatouille mit Falafel (Kichererbsen Laibchen)**

**18,50 €**

## *Spaghetti*

Bolognese, Carbonara, Pomodoro, Verdura, Aglio Olio pikant

**13,90 €**

*Gerne servieren wir für Sie auch kleine Portionen*

**10,90 €**

## *Spaghetti*

Frutti di Mare flambiert

**26,00 €**

**Gedeck € 3,20** (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 6,20 €**

### **Sonstiges:**

Pommes frites, Petersilerdäpfel, Butterreis, Serviettenknödel  
**Je 4,90 €**

Jedes weitere Scampi  
**3,90 €**

1 Stk. Schafkäse im Speckmantel  
**3,90 €**

Braterdäpfel, Erdäpfelkroketten, Grillgemüse  
**Je 6,20 €**

### **Verschiedene Saucen**

Ketchup, Mayonnaise, Barbecue...

**Je 1,50 €/Portion**

Preiselbeeren

**Je 2,00 €/Portion**

**Italienische Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl**  
**Je 7,50 €**

**Extra Brotkörberl**  
**Je 1,90 €**

**Gedeck € 3,20** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

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



## *Nachspeisen*

**Alt Wiener Apfelstrudel** mit Schlagobers und Vanilleeis  
**9,90 €**

**Topfen Soufflé** mit Himbeerröster und Vanilleeis  
**10,20 €**

**Schoko Soufflé** mit Himbeerröster und Vanilleeis  
**10,20 €**

**Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)**  
(Schokolade oder Marillenmarmelade)  
**9,20 €**

**Hausgemachte Palatschinke mit Eis (1 Stück)**  
**4,90 €**

**Eismarillenknödel** original vom Tichy  
**7,00 €**

**Frische Torten**  
wählen Sie aus unserer Vitrine  
**6,30 €**

**Hausgemachtes Tiramisu**  
**7,50 €**

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

## *Käse*

**Käseteller** - verschiedene heimische Käsesorten  
Trauben und Walnüsse  
**15,90 €**

## *Kaffee, Tee & Heiße Schokolade*

Melange	3,90 €
Melange koffeinfrei	3,90 €
Cappuccino	4,20 €
Cappuccino koffeinfrei	4,20 €
Kleiner Brauner, kleiner Espresso	3,30 €
Kleiner Brauner, Schwarz koffeinfrei	3,30 €
Großer Brauner, großer Espresso	4,20 €
Großer Brauner, Schwarz koffeinfrei	4,20 €
Verlängerter	3,90 €
Café Latte	5,10 €
Café Latte koffeinfrei	5,10 €
Heiße Schokolade	5,10 €
Tee (Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille)	3,50 €
Portion Zitrone	1,00 €
Portion Rum	4,00 €
Schlagobers	1,20 €

**Gedeck € 3,20** (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*

<b>Rum – verschiedene Sorten</b> 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	5,00 €
<b>Ramazzotti</b>	2 cl	5,00 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	5,00 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	5,00 €
<b>Wodka Grey Goose</b>	2 cl	9,00 €
<b>Wodka</b>	2 cl	5,00 €
<b>Bacardi</b>	2 cl	4,00 €
<b>Gordons Gin</b>	2 cl	4,50 €
<b>Cognac Remy Martin</b>	2 cl	8,50 €
<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 € 3,20** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

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