

## VORSPEISEN & SALATE / STARTERS & SALADS

<b>Restaurantgedeck</b> Pro Person verrechnen wir für Stoffserviette, Aufstriche und frisches Jourgebäck Cover: cloth napkin, variety of spreads, fresh whole grain bread	€ 2,90
<b>Rinder Carpaccio mit Parmesanspänen</b> Marinated beef carpaccio with grated parmesan cheese	€ 9,20
<b>Spanferkelsulz</b> mit roten Zwiebeln und Kürbiskernen Jellied suckling pig with red onions and pumpkin seeds	€ 6,80
<b>Lachs „Potpourri“</b> Räucherlachs, hausgebeizter Lachs, graved Lachs mit Oberskren Salmon „Potpourrie“ smoked, homestained, graved salmon with horseradish cream	€ 9,90
<b>Hühnerfiletstreifen</b> gegrillt an bunten Blattsalaten grilled chicken-filet-strips on mixed leaf salad	€ 8,90
<b>Bunter Salat</b> Mixed salad	€ 4,50
<b>Steirisch marinierter Vogerlsalat</b> mit Erdäpfeln und Speckkrusteln Marinated fiel-salad with potatoes and crispy bacon stripes	€ 5,40

## SUPPEN / SOUPS

<b>Rinderkraftsuppe</b> mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl Clear soup with pancake strips, liver dumpling or semolina dumplings	€ 3,90
<b>Alt Wiener Erdäpfelsuppe</b> mit Pilzen, Räucherspeck und frischem Majoran Viennese potato soup with mushrooms, smoked bacon and fresh marjoram	€ 4,60

## **SPEZIELLES UND AKTUELLES VIENNESE SPECIALITIES**

<b>Original Wiener Tafelspitz vom Almochsen</b> mit Schnittlauchsauce, Apfeln und gestürzten Erdäpfeln Original Viennese prime boiled beef from alpine ox, served with chive sauce horseradish cream and roast potatoes	<b>€ 19,80</b>
<b>Filetsteak mit Pfeffersauce und Kartoffelkroketten</b> Grilled steak with pepper-sauce and pommes-croquettes	<b>€ 29,80</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> mit Petersilerdäpfel und buntem Salat Viennese veal cutlet served with parsley potatoes and mixed salad	<b>€ 19,80</b>
<b>Ausgelöstes, gebackenes Freilandhuhn</b> mit Erdäpfel - Vogerlsalat Boneless fried chicken with potato and field salad	<b>€ 15,10</b>
<b>Gebratener Zander mit Paprika-Zucchini Gemüse</b> auf Petersilpüree Zander with paprika-courgette vegetables and parsley puree	<b>€ 18,10</b>
<b>Schweinsrückensteak</b> mit buntem Gemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter Pork loin steak with vegetables, roasted potatoes and herb butter	<b>€ 15,40</b>
<b>Original Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit Braterdäpfeln und Salzgurken Original Viennese cutlet of beef with onions, potatoes and pickled cucumber	<b>€ 19,80</b>
<b>Rostbraten gebacken nach Wiener Art</b> mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat Baked beef cutlet with cranberries, potato and field salad	<b>€ 19,80</b>
<b>Cremige Erdäpfelnockerl</b> mit lauwarmen hausgebeizten Lachs und Blattspinat Creamy potato dumpling with marinated salmon and spinach leaves	<b>€ 14,20</b>

## KLEINES UND FEINES / CHILDREN'S MENU

**Hühnernuggets oder Schweinsschnitzerl** € 6,80  
mit pommes frites & Ketchup  
Chicken nuggets or pork cutlet with french fries and ketchup

**Frische Nudeln** € 6,80  
mit Paradeisersauce  
Noodles with tomato sauce

## KÄSE AUS ÖSTERREICH AUSTRIAN CHEESE SELECTION

**Käseplatte** € 7,60  
österreichischer Käse mit Trauben und Nüssen  
Austrian cheese with grapes and nuts

## MEHLSPEISEN & DESSERT / SWEETS & PASTRIES

**Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster** € 6,40  
„Kaiserschmarrn“ (sugared pieces of pancake with raisins) served with plum compote

**Zweierlei Schokolademousse im Glas mit Sauerkirschragout** € 5,80  
Two kinds of chocolate mousse with ragout of morello cherries

**Griesflammerie im Glas mit Zwergorangen-Ragout** € 5,80  
Semolina soufflé with orange stew

**Schokoladentorte** € 3,40  
Chocolate cake

**Gezogener Apfelstrudel** € 3,40  
Apple strudel

**Gezogener Topfenstrudel mit Vanille Sauce, oder Schlagobers** € 4,70  
oder 1 Kugel Vanilleeis  
Curd cheese strudel with vanilla sauce, whipped cream or 1 scoop of vanilla ice-cream

## APERITIF

<b>Kattus Frizzante</b> Glass of "Kattus Frizzante"	Gl. 0,1l	€ 5,10
<b>Hochriegl Cuvée Sophie Sekt/Sekt Orange</b> Glass of sparkling wine with or without orange juice	Gl. 0,1l	€ 5,90
<b>Martini bianco / rosso / dry</b> Martini white, red or dry	5 cl	€ 4,20
<b>Sandemann Sherry dry / medium</b> Sherry Sandemann dry or medium	5 cl	€ 4,20
<b>Campari Soda oder Orange</b> Campari soda or Campari orange	4 cl	€ 4,40

## SEKT UND CHAMPAGNE SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

<b>Die Edle von Goldeck</b> Sekt aus spritzigem Grünen Veltliner der Region Poysdorf.	Fl. 0,75	€ 39,00
<b>Hochriegl Cuvée Sophie</b> Ein anmutiger Spitzensekt von zarter Frucht geprägt.	Fl. 0,75	€ 38,00
<b>Champagne Taittinger Brut Reserve</b> Ein unglaublich ausgewogener Champagner.	Fl. 0,75	€ 135,00

## WEINE OFFEN / WINE BY THE GLASS

<b>Grüner Veltliner Winzer Krems</b>	1/4l	€ 4,20
<b>Zweigelt Winzer Krems</b>	1/4l	€ 4,20
<b>G´ spritzter weiß oder rot</b>	1/4l	€ 3,10

## FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

glasweise ausgeschenkt / served by the glass

Muskateller Steinbach Weingut Wohlmuth	1/8l	€ 4,10
Grüner Veltliner Federspiel Weingut Jamek	1/8l	€ 3,90
Riesling Federspiel Weingut Pfarre Weißenkirchen	1/8l	€ 3,40
Welschriesling Weingut Gstaltner	1/8l	€ 3,40
Chardonnay Selection Weingut Salzl	1/8l	€ 4,10
Eiswein Welschriesling Weingut Morandell	1/16l	€ 4,00
Wiener Komposition Weingut Zahel, Wien	1/8l	€ 3,30
Blaufränkisch Weingut Kerschbaum	1/8l	€ 4,20
Heideboden Weingut Wendelin	1/8	€ 4,20
Cabernet Sauvignon Weingut Iglar	1/8l	€ 6,10
Rosé Federspiel Weingut Jamek	1/8l	€ 3,60

## BIERE / BEER

<b>Zipfer Urtyp</b> , vom Fass	0,3 l	€ 3,90
„Zipfer Urtyp“ draught beer	0,5 l	€ 4,90
<b>Gösser spezial</b>	Fl. 0,33 l	€ 4,10
Gösser beer		
<b>Edelweiß Weizenbier</b>	Fl. 0,5 l	€ 5,20
„Edelweiß“ wheat beer		
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	Fl. 0,33 l	€ 4,90
„Köstritzer“ black beer		
<b>Corona extra</b>	Fl. 0,33 l	€ 4,90
„Corona“ extra		
<b>Schloßgold alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	€ 3,90
„Schlossgold“ alcohol-free		
<b>Radler</b>	Fl. 0,5 l	€ 3,90
Shandy-beer mixed withb lemonade		

## SPIRITUOSEN / SPIRITS

Auersthaler Edelbrände (Marille, Vogelbeere, Williams-Birne, Himbeere )	2 cl	€ 3,60
Vodka Gorbatschow, Platinum 44	2 cl	€ 3,60
Seagram´s Gin	2 cl	€ 3,60
Bacardi	2 cl	€ 3,60
Grappa	2 cl	€ 3,60
Underberg	2 cl	€ 4,10
Fernet-Branca	2 cl	€ 4,10
Grand Marnier	2 cl	€ 4,10
Martell Cognac	2 cl	€ 4,10
Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 8,60
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	€ 8,60

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola Coca Cola	0,3 l	€ 3,60
Coca Cola light Diet Coke	Fl. 0,33 l	€ 3,70
Fanta Orange Fanta Orange	0,3 l	€ 3,60
Almdudler „Almdudler“ herb soft drink	0,3 l	€ 3,60
Apfelsaft Apple juice	0,3 l	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt Apple juice with soda water	0,25l	€ 2,80
Orangensaft Orange juice	0,25 l	€ 3,70
Pago Fruchtsäfte, div. Sorten "Pago" juices - different sorts	Fl. 0,2 l	€ 3,70
Tonic Water, Bitter Lemon Tonic Water, Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	€ 3,70
Lipton Eistee Lipton ice tea	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Mineralwasser (prickelnd / still) Mineral water (sparkling or still)	Fl. 0,33 l Fl. 0,7 l	€ 2,90 € 5,60
Soda Soda water	0,125 l	€ 1,00
Soda Zitrone Soda water with lemon	0,25 l	€ 2,50
Soma Himbeere Jugendgetränk	Fl. 0,5l	€ 4,10

## **KAFFEE / COFFEE**

<b>Kleiner Brauner</b>	€ 3,00
<b>Kleiner Schwarzer</b> Small Espresso with or without milk	€ 3,00
<b>Großer Brauner</b>	€ 4,10
<b>Großer Schwarzer</b> Double Espresso with or without milk	€ 4,10
<b>Wiener Melange</b> Viennese white coffee	€ 3,80
<b>Cappuccino</b> Espresso with hot chocolate, whipped cream and chocolate sprinkles	€ 4,80
<b>Einspänner "Alt Wien"</b> Coffee with whipped cream served in a tall glass	€ 4,80
<b>Café Latte</b>	€ 4,10
<b>Irish Coffee</b> Espresso with Irish Whiskey, brown sugar and whipped cream	€ 7,40

## TEE-SPEZIALITÄTEN / TEA

"Demmer" Teespezialitäten mit Kandiszucker serviert (Darjeeling First Flush Old London Earl Grey Grüner Tee „Sencha“ Multivitamin Pfefferminz Kamille Rooibos koffeinfrei) "Demmer" tea specialities served with candy sugar (Dajeeling First Flush, Old London Grey, "Sencha" Green tea, Mulivitamin, Peppermint, Camomile, Rooibos decaffeinated)	€ 3,70
---	--------

## Vitamine zum Tee

Rum Rum	2 cl	€ 1,00
Zitronensaft Lemon juice	2 cl	€ 0,50

## HEIßE SCHOKOLADE UND MILCH HOT CHOCOLATE AND MILK

Heiße Schokolade Hot chocolate with whipped cream		€ 4,10
Glas kalte/heiße Milch Glass milk (cold or hot)	0,25 l	€ 1,60