

Aperitif

	0,125l
Lauras Rosè Frizzante mozart&meisl	5,50
Prosecco Spumante DOC Treviso Extra Dry	5,90
	0,25l
Dirndl Spritz Wiener Dirndl Aperitivo mit Prosecco , frischer Minze und Soda	6,90
Muskateller Spritz Gelber Muskateller Frizzante mit frischer Minze und Soda – auch alkoholfrei	6,90
Limoncello Spritz Limoncello mit Prosecco und Soda – auch alkoholfrei	6,90
Aperol Spritz Aperol mit Grünem Veltliner oder Prosecco, Soda und Orange – auch alkoholfrei	6,90
Sarti Rosa Spritz Sarti Rosa Aperitivo mit Prosecco, Grapefruit und Soda	6,90

Biere vom Fass ◦

0,33l // 0,50l

Budweiser

Original Lager

4,90 // 5,90

Rotes Zwickl

Ottakringer Bio Zwickl

4,90 // 5,90

Flaschenbiere ◦

0,50l

Alkoholfreies Bier

Stiegl Brauerei oder Edelweiß naturtrüb

5,90

Grapefruit Radler

Stiegl Brauerei

5,90

Augustiner Edelstoff

Augustiner Brauerei München

5,90

Augustiner Weißbier

Augustiner Brauerei München

5,90

Weissweine ^A

Grüner Veltliner

Weingut Hugl Wimmer
Poysdorf - Niederösterreich

0,125l

5,50

0,70l

33,00

Gelber Muskateller DAC

Weingut Skoff
Gamlitz - Südsteiermark

0,125l

5,90

0,70l

35,00

Gemischter Satz DAC

Weingut Rotes Haus
Nussberg – Wien

0,125l

6,00

0,70l

35,00

Sauvignon Blanc

Weingut Sabathi
Leutschach - Steiermark

0,125l

6,50

0,70l

38,00

Rotweine ^A

Zweigelt & Reserve

Weingut Nittnaus
Gols - Burgenland

0,125l

5,50

0,70l

33,00

Blaufränkisch 7301

Weingut Kirnbauer
Deutschkreutz - Burgenland

0,125l

5,90

0,70l

35,00

Cuvee Heideboden

Weingut Hannes Reeh
Andau - Burgenland

0,125l

6,50

0,70l

38,00

Big John

Weingut Scheiblhofer
Andau - Burgenland

0,125l

6,90

0,70l

41,00

Das Fräulein Rose

Weingut Mayer am Pfarrplatz
Wien

0,125l

5,90

0,70l

35,00

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser* 0,33l // 0,50l **3,50 // 4,50**

Sodawasser* 0,33l // 0,50l **4,20 // 5,20**
Zitrone // Himbeere // Holunder

Vöslauer 0,33l // 0,75l **3,90 // 6,50**
still // prickelnd

Rauch Fruchtsäfte 0,20l **4,50**
Apfel // Marille // Johannisbeere // Orange

Coca Cola 0,33l **4,50**
original // zero

Almdudler 0,33l **4,50**

Kaffee und Tee ab **3,90**
Julius Meinl

*Jugendgetränke

Longdrinks

Gin Tonic **10,90**
Brokers Gin mit Dry Tonic

Whiskey Sour **11,90**
Whiskey, Läuterzucker und frischer Zitronensaft

Espresso Martini **11,90**
Vodka, Kaffeelikör und Espresso

Moscow Mule **11,90**
Vodka, Ginger Beer, Gurkenscheiben und Limettensaft

Negroni **12,90**
Gin, roter Vermouth und Campari

Hendricks Gin Tonic **12,90**
Hendricks Gin mit Dry Tonic und Gurkenscheiben

Alte Zwetschke 2cl // 4cl
4,90 // 7,50

Williams Birne mit Honig

Marille

Spargelzeit

Spargelcremesuppe a,g **7,90**
mit knusprigen Schwarzbrotcroutons

Spargelsalat a,g **15,90**
mit grünem Spargel, frischen Erdbeeren, Rucola, Feta und Balsamico-Glacé

Grüner Spargel a,g,h **16,90**
In Zitronenbutter mit cremigen Büffel Burrata, gerösteten Pistazien geschmorten Kirschtomaten und Pinienkernen

Spargelrisotto a,c,g **16,90**
mit geschmorten Kirschtomaten

mit gegrillten Hühnerfiletstreifen **19,90**

mit rosa Rinderfiletspitzen **22,90**

Gebackener Spargel a,c,g **20,90**
in Beinschinken und Gouda gerollt mit hausgemachter Sauce Tatar

Gebratenes Zanderfilet a,c,d,g **23,90**
auf Spargelravioli mit Zitronenbutter

Erdbeer - Cheesecake im Glas a,c,g **7,90**
mit fruchtigem Erdbeerspiegel und feiner Frischkäsecreme

Vorspeisen

Hausgemachte Rindsuppe_{a, g} **6,90**

Kräftige Rindsuppe mit Rindfleischstreifen und Julienne Gemüse dazu **wahlweise** Kräuterfrittaten **oder** Leberknödel

Hausgemachte Quesadillas_{a, g} **14,90**

mit Beinschinken und Käse oder **vegetarisch** mit Grillgemüse, dazu Jalapeños, Sweet Chili Sauce & hausgemachter Avocado-creme

Veganes Tomaten Avocado Tatar_a, **17,90**

mit Avocados, Fleischtomaten, Jungzwiebeln, Petersilie, hausgemachtem Hummus und Wurzelbrot

Avocado Lachs Tatar_{a, d, m} **18,90**

vom Räucherlachs, mit pochiertem Ei, Avocado-creme und Wurzelbrot

Beef Tatar_{a, c, g, m} **19,90 // 23,90**

vom Jungstier, frisch gehackt, mit Butter, Avocado-creme, gebackenen Kapern und Wurzelbrot

Hauptspeisen

Cremige Schinkenfleckerl a, c, g, m **16,90**

mit grünem Blattsalat, wahlweise mit Kren **oder** mit Käse überbacken (+ € 2,50)

Backhendlsalat a, c, g, m, n **18,90**

auf Erdäpfel – Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und Kräuterdressing
gebackene Hühnerfiletstreifen in Sesam-Panade **oder** gebratene Hühnerfiletstreifen

Faschierte Laibchen vom Rind a, g, m **18,90**

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und knusprigen Röstzwiebeln

Wiener Schnitzel a, c, g, m **20,90**

vom Schweinefilet mit hausgemachtem Erdäpfelsalat

Low Carb Beef Bowl a, c, g **21,90**

saftiges Rinderfaschiertes (180g) , auf gemischtem Blattsalat, dazu Cheddar, Spiegelei und Avocado-creme

Ofenfrische Spareribs m **26,90**

mit Rosmarinerdäpfel und zweierlei Saucen

Filet Steak (ca.200g) a, c, g **41,90**

von der österreichischen Kalbin mit Speckfisolen

Burger

a, c, g, m, n

**im Butter Brioche Bun oder
im glutenfreien Burger Bun (+ € 2,50)**

alle unsere Burger werden mit Pommes
und einer Sauce nach Wahl serviert
(Süßkartoffelpommes + € 2,50)

	90g	180g	270g
Cheeseburger	19,00	22,00	25,00
Rinderfaschiertes, würzige Burgersauce, gemischter Blattsalat, Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurke und Cheddar			
Chili Cheeseburger	19,50	22,50	25,50
Rinderfaschiertes, scharfe Chilisaucе, gemischter Blattsalat, Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Jalapeños und Cheddar			
Baconburger	19,70	22,70	25,70
Rinderfaschiertes, Barbecuesauce, gemischter Blattsalat, Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurke, knuspriger Speck und Cheddar			
Farmerburger	19,90	22,90	25,90
Rinderfaschiertes, Barbecuesauce, gemischter Blattsalat, Spiegelei Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurke, knuspriger Speck und Cheddar			

Burger

a, c, g, m, n

im Butter Brioche Bun
im Glutenfreien Burger Bun (+ € 2,50)

alle unsere Burger werden mit Pommes
und einer Sauce nach Wahl serviert
(Süßkartoffelpommes + € 2,50)

	90g	180g	270g
Meislburger	19,70	22,70	25,70
Rinderfaschiertes, Sourcreamsauce, Erdäpfelpuffer, knuspriger Speck und Cheddar			
La Vie en Brie Burger	19,90	22,90	25,90
Rinderfaschiertes, Preiselbeer – Mayonnaise, Rucola und Brie			
Crispy Chicken Burger			21,00
Gebackenes Hühnerfilet, gemischter Blattsalat, Tomaten Sourcreamsauce und Sweet-Chili-Sauce			
Veganer Pulled Jackfruit Burger			21,00
Pulled Jackfruit in rauchiger Barbecue-Honig-Marinade, mariniertes Rotkraut, rote Zwiebelringe, geraspelte Karotten und hausgemachtem Humus			

Beilagen

Pommes Frites **5,50**
mit einer Sauce nach Wahl

Gemischter Blattsalat **5,90**

Süßkartoffel Pommes Frites **7,50**
mit einer Sauce nach Wahl

Saucen **2,50**
Ketchup, Mayonnaise, Knoblauch, Barbecue, Sour Cream, Spicy, Cocktail

Desserts

Palatschinken a, c, g **8,50**
mit Marillenmarmelade oder Nutella

Lauwarmer Schokokuchen a, c, g **13,90**
mit Vanilleeis in Nusskrokant