

Aperitifs

Lauras Rosè Frizzante

mozart&meisl

0,125 l

5,50

Prosecco Spumante DOC

Treviso Extra Dry

0,125 l

5,90

Dirndl Spritz

Wiener Dirndl Aperitivo mit Prosecco, frischer Minze und Soda

0,25 l

6,90

Sarti Rosa Spritz

Sarti Rosa Aperitivo mit Prosecco, Grapefruit und Soda

0,25 l

6,90

Muskateller Spritz

Gelber Muskateller Frizzante mit frischer Minze und Soda – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Limoncello Spritz

Limoncello mit Prosecco und Soda – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Aperol Spritz

Aperol mit Grünem Veltliner oder Prosecco, Soda und Orange – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Maracuja Spritz

Maracujanektar mit Prosecco und Soda – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Blutorangen Spritz

Blutorangensaft mit Prosecco und Soda – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Birnen-Rosmarin Spritz

Birnensaft mit Prosecco, Rosmarinsirup und Soda – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Cranberry-Rosmarin Spritz

Cranberrysaft mit Prosecco, Rosmarinsirup und Soda – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Bellini

Pfirsichpüree mit Prosecco – **auch alkoholfrei**

0,25 l

6,90

Biere

Biere vom Fass

Augustiner

Lagerbier Hell

0,33 l / 0,50 l

4,90 / 5,90

Rotes Zwickl

Ottakringer Bio Zwickl

0,33 l / 0,50 l

4,90 / 5,90

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier

Augustiner oder Edelweiß naturtrüb

0,50 l

5,90

Grapefruit Radler

Stiegl Brauerei

0,50 l

5,90

Augustiner Edelstoff

Augustiner Brauerei München

0,50 l

5,90

Augustiner Weißbier

Augustiner Brauerei München

0,50 l

5,90

Digestifs

Alte Zwetschke

2 cl / 4 cl

4,90 / 7,50

Williams Birne mit Honig

4,00 / 7,00

Marille

4,00 / 7,00

Averna Sour

mit frischem Zitronensaft

4 cl

5,90

Espresso Martini

Mindestbestellung 4 Stück

4 cl

5,90

Weißweine

Grüner Veltliner DAC

Weingut Hugl Wimmer · Poysdorf – Niederösterreich

0,70 l 33,00

0,125 l 5,50

Gelber Muskateller DAC

Weingut Skoff · Gamlitz – Südsteiermark

0,70 l 35,00

0,125 l 5,90

Gemischter Satz DAC

Weingut Rotes Haus · Nussberg – Wien

0,70 l 35,00

0,125 l 6,00

Sauvignon Blanc

Weingut Sabathi · Leutschach – Steiermark

0,70 l 38,00

0,125 l 6,10

Rotweine

Blaufränkisch 7301

Weingut Kirnbauer · Deutschkreutz – Burgenland

0,70 l 35,00

0,125 l 5,90

Cuvee Heideboden

Weingut Hannes Reeh · Andau – Burgenland

0,70 l 38,00

0,125 l 6,50

Big John

Weingut Scheiblhofer · Andau – Burgenland

0,70 l 41,00

0,125 l 6,90

Roseweine

Das Fräulein Rose

Weingut Mayer am Pfarrplatz · Wien

0,70 l 35,00

0,125 l 5,90

Das prickelnde Fräulein Rose

Weingut Mayer am Pfarrplatz · Wien

0,70 l 35,00

0,125 l 5,90

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser*

Zitrone / Himbeere / Holunder

0,33 l / 0,50 l

4,50 / 5,50

Vöslauer

Still / Prickelnd

0,33 l / 0,75 l

3,90 / 6,50

Rauch Fruchtsäfte

Apfel / Marille / Johannisbeere

0,20 l

4,50

Coca Cola

Original / Zero

0,33 l

4,50

Frucade

0,33 l

4,50

Almdudler

0,33 l

4,50

Kaffee und Tee

Julius Meinl

ab **3,90**

Hausgemachte Alkoholfreie Limonaden

Ingwer-Zitronen-Limonade

Zitronensaft, Ingwersirup, Honigsirup, Soda und frischer Ingwer

0,25 l / 0,50 l

4,50 / 5,50

Holunderblüten-Zitronen-Limonade

Holundersirup, Zitronensaft, Soda, und frische Minze

0,25 l / 0,50 l

4,50 / 5,50

Gurken-Limetten-Minz-Limonade

Gurkenscheiben, Limettensaft, Soda und frische Minze

0,25 l / 0,50 l

4,50 / 5,50

Maracuja -Minz-Limonade

Maracujanektar, Limettensaft, Soda und Eis

0,25 l / 0,50 l

4,50 / 5,50

Blutorangen-Rosmarin-Limonade

Blutorangensaft, Zitronensaft, Rosmarinsirup und Orange

0,25 l / 0,50 l

4,50 / 5,50

Cocktails

Vodka

Wiener Apple Mule	10,50 €
<i>Vodka, naturtrüber Apfelsaft, Limettensaft, Ginger Beer, Zimt</i>	
Cranberry Winter Fizz	10,50 €
<i>Vodka, Cranberrysaft, Limette, Soda, Rosmarin</i>	
Vanilla Pear Highball	10,50 €
<i>Vodka, Birnensaft, Vanillesirup, Soda</i>	
Blackberry Rosemary	10,50 €
<i>Vodka, Brombeersirup, Zitronen, Soda, Rosmarin</i>	
Cosmopolitan	11,50 €
<i>Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft</i>	
White Russian	11,50 €
<i>Vodka, Kaffeeликör, Schlagobers</i>	
Winter Sunset	11,50 €
<i>Vodka, Blutorangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	
Espresso Martini	12,50 €
<i>Vodka, Kaffeeликör, Espresso</i>	

Rum

Apple Rum Cooler	10,50 €
<i>Goldener Rum, Apfelsaft, Limette, Ginger Ale, Zimt</i>	
Dark 'n' Stormy	10,50 €
<i>Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette</i>	
Cranberry Rum Punch	10,50 €
<i>Rum, Cranberrysaft, Orangensaft, Limette</i>	
Daiquiri	11,50 €
<i>Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
Mai Tai	11,50 €
<i>Rum, Dry Curaçao, Limette, Mandelsirup</i>	
Rum Old Fashioned	11,50 €
<i>Dunkler Rum, Zuckersirup, Angostura Bitters, Orange</i>	
Mojito	12,50 €
<i>Weißer Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda</i>	

Gin

Dirndl Gin Tonic	10,50 €
<i>Gin, Limettensaft, Tonic Water, Zitronenzeste</i>	
Apple Rosemary Gin Tonic	10,50 €
<i>Gin, Tonic Water, Apfelscheibe, Rosmarin</i>	
Cranberry Gin Spritz	10,50 €
<i>Gin, Cranberrysaft, Soda, Rosmarin</i>	
Pear & Thyme Collins	11,50 €
<i>Gin, Birnensaft, Zitronen, Soda, Thymian</i>	
Bramble	11,50 €
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeerlikör</i>	
Gin Basil Smash	11,50 €
<i>Gin, Zitronen, Zuckersirup, Basilikum</i>	
French 75	11,50 €
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt</i>	
Negroni	12,50 €
<i>Gin, roter Wermut, Bitter-Aperitif</i>	

Tequila

Apple Margarita	10,50 €
<i>Tequila, Apfelsaft, Limette, Orangensirup</i>	
Cranberry Paloma	10,50 €
<i>Tequila, Cranberrysaft, Grapefruitsaft, Limette</i>	
Spiced Pear Margarita	10,50 €
<i>Tequila, Birnensaft, Zimt, Orangensaft, Zitronen</i>	
Honey Ginger Tequila	10,50 €
<i>Tequila, Honigsirup, Limette, Ginger Beer</i>	
Blood Orange Tequila Highball	11,50 €
<i>Tequila, Blutorangensaft, Soda, Limette</i>	
Paloma	11,50 €
<i>Tequila, Grapefruitsaft, Limette, Soda</i>	
Tommy's Margarita	11,50 €
<i>Tequila, Limettensaft, Agavendicksaft</i>	
Margarita	12,50 €
<i>Tequila, Orangenlikör, Limettensaft</i>	

Whiskey

Vienna Apple Whiskey	10,50 €
<i>Whiskey, Apfelsaft, Zimtsirup, Soda, Zimt</i>	
Honey Ginger Highball	10,50 €
<i>Whiskey, Honigsirup, Ginger Ale, Zitronen</i>	
Pear & Bourbon Fizz	10,50 €
<i>Bourbon, Birnensaft, Zitronen, Soda</i>	
Cranberry Whiskey Sour	11,50 €
<i>Whiskey, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

Maple Old Fashioned	10,50 €
<i>Bourbon, Ahornsirup, Angostura Bitters, Orange</i>	
Old Fashioned	11,50 €
<i>Bourbon oder Rye Whiskey, Zucker, Angostura Bitters</i>	
Manhattan	11,50 €
<i>Rye Whiskey, roter Wermut, Angostura Bitters</i>	
Whiskey Sour	12,50 €
<i>Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

Martinigansl

FÜR UNSER MARTINIGANSL VERWENDEN WIR
AUSSCHLIESSLICH ÖSTERREICHISCHE WEIDEGÄNSE
AB DEM 20. OKTOBER – SOLANGE DER VORRAT REICHT

Gansklein

A, O, C, G

im knusprigen Wan-Tan-Teig auf Erbsen-Wasabi-Püree

€ 7,50

Gansleinmachsuppe

A, C, G, L

mit Bröselknödel

€ 7,90

Glasierte Gänseleber

O, G

mit Calvados-Äpfeln, knusprigem Speck, Erdäfelapüree & Röstzwiebeln

€ 15,90

Pulled Goose Burger

A, C, G, O

mit Rotkraut-Coleslaw, Pommes und einer Sauce nach Wahl

€ 21,90

Martinigansl

A, C, G, O

mit Apfelrotkraut oder Speckkraut und Erdäpfel- oder Serviettenknödel

€ 38,90

Kleines Maronimousse

C, G

mit Spekulatiusstreusel

€ 7,90

BITTE DIE PORTION MARTINIGANSL VORBESTELLEN
WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG

Vorspeisen & Hauptspeisen

Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe A, G	6,90
mit Rindfleischstreifen und Wurzelgemüse dazu wahlweise Kräuterfrittaten oder Leberknödel	
Knusprige Quesadillas A, G	14,90
Gegrillte Tortillas mit Beinschinken und Käse oder vegetarisch mit mediterranem Grillgemüse. Dazu Jalapeños, Sweet-Chili-Sauce & Avocado-creme	
Veganes Tomaten-Avocado-Tatar A	15,90
Frische Avocado und aromatische Fleischtomaten, verfeinert mit Jungzwiebeln und Petersilie. Serviert mit cremigem Hummus und Wurzelbrot	
Avocado-Lachs-Tatar A, D, C	18,90
Fein geschnittener Räucherlachs mit Avocado-creme, pochiertem Ei und knusprigem Wurzelbrot	
Beef Tatar A, C, G, M	100g 19,90 150g 23,90
Frisch gehacktes Rindfleisch, klassisch abgeschmeckt, mit gebackenen Kapern, Avocado-creme, Butter und Wurzelbrot	

Hauptspeisen

Cremige Schinkenfleckerl A, C, G	16,90
Nach traditioneller Art zubereitet, serviert mit knackigem Blattsalat. Wahlweise mit frischem Kren oder goldbraun überbacken. (+ € 2,00)	
Backhendlsalat A, C, G, M, N	17,90
Knusprige oder gebratene Hühnerfiletstreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und feinem Kräuterdressing.	
Faschierte Laibchen vom Rind A, G, M	18,90
Saftige Rindslaibchen mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und knusprigen Röstzwiebeln.	
Wiener Schnitzel vom Schweinefilet A, C, G, M	19,90
Goldbraun gebacken und serviert mit hausgemachtem Erdäpfelsalat.	
Geschmortes Rindsgulasch A, C, G, L	19,90
Zart geschmortes Rindfleisch in kräftigem Saft, dazu hausgemachte Serviettenknödel.	

Burger A, C, G, M

Unsere Burger werden frisch zubereitet und mit Pommes serviert

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

Süßkartoffelpommes (+ € 2,50)

	90g	180g	270g
Cheeseburger	19,00	22,00	25,00
Saftiges Rindfleisch, würzige Burgersauce, gemischter Blattsalat, Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurke und Cheddar			
Chili Cheeseburger	19,50	22,50	25,50
Saftiges Rindfleisch, scharfe Chilisauce, gemischter Blattsalat, Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Jalapeños und Cheddar			
Baconburger	19,70	22,50	25,50
Saftiges Rindfleisch, Barbecuesauce, gemischter Blattsalat, Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurke, knuspriger Speck und Cheddar			
Meislburger	19,70	22,50	25,50
Saftiges Rindfleisch, Sourcreamsauce, Erdäpfelpuffer, knuspriger Speck und Cheddar			
Farmerburger	19,90	22,90	25,90
Saftiges Rindfleisch, Barbecuesauce, gemischter Blattsalat, Spiegelei, Fleischtomaten, rote Zwiebelringe, Essiggurke, knuspriger Speck und Cheddar			
Italianburger	19,90	22,90	25,90
Rinderfaschiertes, Scamorza, Rucola, getrocknete Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Basilikum-Pesto			
Halloumi Burger			19,50
Gebratener Halloumi, Tomaten-Gurken-Salsa, gemischter Blattsalat und Fleischtomaten			
Veganer Pulled Jackfruit Burger			21,00
Pulled Jackfruit in rauchiger Barbecue-Honig-Marinade, mariniertes Rotkraut, rote Zwiebelringe, geraspelte Karotten und hausgemachter Hummus			

Saucen

Ketchup//Mayonnaise//Knoblauch//Barbecue /Sour Cream//Spicy//Cocktail

Beilagen & Desserts

Zum Abschluss etwas Süßes – und alle Allergenhinweise auf einen Blick

Beilagen

Pommes Frites mit einer Sauce nach Wahl	5,50
Gemischter Blattsalat	5,90
Süßkartoffel Pommes Frites mit einer Sauce nach Wahl	7,50
Saucen Ketchup, Mayonnaise, Knoblauch, Barbecue, Sour Cream, Spicy, Cocktail	2,50

Desserts

Hausgemachte Palatschinken A, C, G mit Marillenmarmelade oder Nutella	8,50
Lauwarmer Schokokuchen A, C, G, H mit flüssigem Kern und Vanilleeis in Krokantbröseln	12,90

Allergenlegende gemäß österreichischer Kennzeichnung

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)	H	Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier von Geflügel	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulphite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch von Säugetieren einschließlich Laktose	R	Weichtiere