

HERZLICH
WILLKOMMEN IM



Drinks

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33 l	
Tirola Kola/light	€ 3,80
Orangenlimo	€ 3,80
Zitronenlimo	€ 3,80
Johann gespritzt	€ 3,80
Multivitamin	€ 3,80
Mineral	€ 3,30
Mineral 0,75 l	€ 5,80
Apfelsaft gespritzt	€ 3,80
Eistee, Spezi	€ 3,80
Bitter Lemon 0,25 l	€ 4,30

HEISSE GETRÄNKE

Verlängerter	€ 3,10
Espresso	€ 2,50
Mini Latte	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,80
Vanille-Latte	€ 4,10
Caramel-Latte	€ 4,10
Chai Latte	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,80
Tee	€ 3,10
mit Rum	€ 4,40
Heiße Schoko	€ 3,30
mit Rum	€ 4,60
+ Eierlikör,	€ 2,30
Baileys oder	
Amaretto	

OFFENER WEIN & APERITIFS

1/4 Gespritzer	€ 4,00
Spritzer Aperol	€ 6,80
Hugo	€ 6,80
1 Glas Prosecco	€ 5,00
Flasche Prosecco	€ 30,00
Campari Orange	€ 5,90

ZILLERTAL BIER VOM FASS

Pfiff 0,2l	€ 3,50
Kleines 0,3l	€ 4,00
Großes 0,5l	€ 5,00

BIER FLASCHEN 0,5 l

Hefeweizen	€ 5,00
Alkfrei Weizen	€ 5,00
Clausthaler Alkoholfrei	€ 5,00
Zipfer	€ 5,00
Zillertaler Radler naturtrüb	€ 5,00
Maxl Helles	€ 5,00

SCHNÄPSE & LONGDRINKS

Obstler	€ 3,30
Meisterwurz	€ 3,50
Williams	€ 3,80
Marille	€ 3,80
Haselnuss, Jägermeister	€ 4,30
Diplomatico 4cl	€ 8,00
Gin Tonic (Bombay 4cl)	€ 8,50
Bacardi Cola (4cl)	€ 8,50

Food

ZUM STARTEN

½ DUTZEND AUSTERN

1 Glas Prosecco

1/2 dozen oysters

1 glass prosecco

€28,90

TAGESSUPPE

soup of the day

€ 6,50

BEEF TATARE

Trüffelmajo, gegrilltes

Schwarzbrot

Steak tartare

truffle mayonnaise,

grilled brown bread

€ 22,90

SCHWEIN GEHABT!

WIENER SCHNITZEL VOM IBO SCHWEIN

aus der Butterpfanne, Pommes

Wiener Schnitzel (made with Austrian pork), fried in butter & french fries

€ 19,90

Als Cordon Bleu + € 3,50

Stuffed with ham and cheese



SMOKED BBQ SPARE RIBS

(Duroc Schwein)

Pommes

Smoked BBQ spare ribs

(Duroc pork)

French fries

€ 25,90

TOMAHAWK STEAK vom Iberico Schwein*

*tomahawk steak iberico pork**

€ 28,90

WILD AUF WILD!

Steak vom heimischen Wild
Apfelrotkraut, Kroketten, Rosmarinjus
Vension Steak
red cabbage with apples, croquettes, rosemary sauce
€ 28,90

Ragout vom heimischen Wild
(je nach Waidmannsheil)
Apfelrotkraut, Semmelknödel
Ragout of local game
(subject to what the hunters bring home)
red cabbage with apples, bread dumpling
€ 24,90

Wildentenkeule (Sous Vide)
Apfelrotkraut, Semmelknödel
Wild duck (leg, sous vide)
red cabbage with apples, bread dumpling
€ 28,90

FRISCHE MIESMUSCHELN
Pikante Tomaten-Weißweinsauce, Knoblauch Ciabatta
(solange der Vorrat reicht – first come – first served!)
Fresh mussels
Spicy white wine and tomato sauce, garlic ciabatta
(subject to availability – first come, first served!)
€ 24,90



WINTERLICHE BLATTSALATE

Wildfangpulpo, Balsamico

Vinaigrette, Grillzitrone

winter salad

octopus, balsamico vinaigrette,

grilled lemon

€32,90

ELSÄSSER

FLAMMKUCHEN

Schafskäse, Zwiebel, Rucola

Alsatian tarte flambée

with feta cheese, onions,

arugula

€ 14,90

ZILLERTALER „HOLZKNECHTKRAPFEN“ SALATBOUQUET

Pancake stuffed with potatoes and local cheese served with salad

€ 14,90

SALAD BOWL

€6,50

Steaks

DRY AGED, PRIME QUALITY

RED ANGUS FILET

Red Angus fillet



€ 44,90 ~250gr.

+ **Wildfang U5 Garnele**

+ *wild king prawns U5*

per prawn

Stk. € 5,00

RIB EYE ~300 gr.

€ 38,90

* Zu den Steaks servieren wir Ofenkartoffel und wilden Brokkoli

**Our steaks are accompanied by a baked potato and wild brokkoli*

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT,
Amarena Kirschen
Amarena cherries
€ 8,90

ALTWIENER APFELSTRUDEL
mit Schlagobers
Viennese apple strudel with whipped cream
€ 6,50

WACHAUER EISMARILLENKNÖDEL
Wachauer ice apricot dumpling
€ 8,90

Tag
US ON

↓
INSTAGRAM
& FACEBOOK!

Fondue AUF VORBESTELLUNG

(must be pre-ordered)

KÄSEFONDUE

Käsefondue mit Kirschwasser. Die Geschichte des Fondues ist jahrhundertealt. In den Alpen waren die Sennen stark von der Umwelt abgeschnitten. Die Grundnahrungsmittel, die dort selbst produziert werden konnten, waren Brot und Käse. Aus Erzählungen geht hervor, dass Mönche in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften; durch das Schmelzen von Käse wurde der Hunger gestillt, ohne die Fastenregel zu brechen. Verschiedene geschmolzene Käsesorten mit Kirschwasser verfeinert, serviert mit frischem Weißbrot und knackigem Salat.

CHEESE FONDUEUE

Cheese fondue with kirsch. The history of the fondue goes back centuries. In the Alps, the herdsmen and dairymen were cut off from the rest of society. The staple foods that they themselves could produce were bread and cheese. According to stories, monks were not allowed to eat solid food during the fasting period. By melting cheese, they could satisfy their hunger without breaking the fasting rule. Various types of melted cheese punctuated with a kick of kirsch, served with fresh white bread and a crisp salad.

ab 2 Personen | pro Person

for 2 or more / price per person

€ 32,00

Fondue AUF VORBESTELLUNG

(must be pre-ordered)

FONDUE „C H I N O I S E“ oder „B O U R G U I G N O N N E“

Fleischfondue in kräftiger Rindsuppe oder heißem Fett.

Diese beiden Fondues sind die Könige der Fondues. Kein Wunder: Das in der würzigen Rindsuppe oder dem heißen Fett das langsam gegarte Fleisch zergeht wie Butter auf der Zunge. Sei es Rind, Kalb, Huhn oder Meeresfrüchte – die Qualität des Fleisches ist wichtig, und darauf achten wir genau. Doch es sind die Saucen, die dem Fondue Chinoise oder Bourguignonne das gewisse Extra verleihen und für besonderen Genuss in der gemütlichen Tafelrunde sorgen: selbstgemacht und auswahlreich. (Rind, Huhn, Schwein) Fleisch aus heimischer Region, serviert mit Pommes, verschiedenen Salaten und Saucen.

Scampi auf Anfrage Stk. 5,-

FONDUE "CHINOISE" OR "BOURGUIGNONNE"

Meat fondue with a rich-flavoured beef consommé or hot oil. Both these fondues are considered the Kings of fondues. And no wonder – slowly cooked in the aromatic beef consommé or hot oil, the meat melts in your mouth like butter. Whatever meat is used – beef, veal, chicken or seafood – the quality is of utmost importance and we place great store in this. It is the sauces, however, that lend the fondue chinoise or bourguignonne its special character. A dish to be savoured at your leisure and in good company – homemade and with lots of choice. Locally sourced beef, chicken and pork, served with French fries and a variety of salads and sauces.

Prawns on request 5,- per prawn

ab 2 Personen | pro Person

for 2 or more / price per person

€ 35,00

Weinkarte WEISSWEINE



ZweiEnder „der Weiße“

Flasche 0,75l € 28,90

Glas 1/8 € 4,90

Weinviertel DAC

Grüner Veltliner

Helles, strahlendes Gelbgrün. Frischer gelber Apfel, kräutrige Nuancen.

Am Gaumen saftig und fruchtig,

weißer Pfeffer, die reifen

Kernobstnoten setzen sich hier

fort, feinwürzig im Nachhall.

Grüner Veltliner Ried Höhlgraben Alte Reben

0,75 l € 36,00

DAC Reserve, Weingut Müller-Grossmann Furth-Palt, Kremstal

Kräftige Frucht-Noten, kraftvoller Körper, schmelziger Extrakt, lebendige

Säure, cremig, tolles Finale

Riesling Federspiel Ried Setzberg

0,75 l € 36,00

Weingut Lagler Spitz, Wachau

In der Nase Nektarinen, weiße Pfirsiche, Bergamotte, zarte

Feuersteinnoten, am Gaumen Apfel-Marillen-Frucht, fein mineralisch,

glockenklar, langer Nachhall

Weinkarte WEISSWEINE

Sämling 88 Klassik

0,75 l € 32,00

Weingut Walter Neubauer Spielfeld, Südsteiermark
Fruchtbetontes Bukett nach Weingartenpflirsich, Marille, Ringlotten. Am
Gaumen finessreiche Gewürznuancen. Im Finale sehr schöne Fruchtsüße
mit feinwürziger Säure, großes Trinkvergnügen

Sauvignon Blanc Classic

0,75 l € 31,00

Weingut Muenzenrieder Apetlon, Neusiedlersee
Reife Stachelbeeren, Holundernoten; satter Fruchtbogen, herzhaft Würze,
saftiger Abgang

Chardonnay DAC Leithaberg

0,75 l € 32,00

Weingut Mad Oggau, Leithaberg
Reife Gelbfrucht, Ringlotten und Zitronat, Am Gaumen schönes Fruchtspiel
und eine leichte Würze nach Schwarzbrot dabei recht balanciert,
fruchtbetont und blitzsauber

Weinkarte ROTWEINE



ZweiEnder „der Rote“

Flasche 0,75l € 28,90

Glas 1/8 € 4,90

Rotes Waldbeerkonfit, florale Nuancen von Veilchen, eingelegte Weichseln. Leichtfüßig, Kirsche, frischer Säurebogen, zarte Himbeernoten, ein lebendiger sommerlicher Stil.

Zweigelt Heideboden

0,75 l € 32,00

Weingut Wurzinger Tadtten, Neusiedlersee

Tief rubinrot mit schwarzem Kern. Am Gaumen reife Aromen nach Herzkirsche und, Brombeeren. Weich und fruchtig, aber dennoch dicht und stoffig. Ein vollmundiger Wein Spaß.

Der Sommerfrische Rosé

Flasche 0,75l € 26,00

Glas 1/8 € 4,30

Blauer Zweigelt/Rotburger

Lebhaft glänzendes Frühlings-Pink, zarte Duftnoten nach frischen Erdbeeren; eine straffe Säure und verspielte Fruchtsüße halten perfekte Balance. Leicht wie Löwenzahn!

Weinkarte ROTWEINE

Merlot

0,75 l € 36,00

Weinbau Ernst Lager Göttlesbrunn, Carnuntum
Schwarze Kirschen und reife Zwetschken, dezente tabakige Nuancen,
ausgewogen und lang im Abgang

Cuvée Maximilian Weingut Pollak - Rockabilly

0,75 l € 34,00

Weinkult Unterretzbach, Weinviertel
Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Rubinrot, in der Nase
vielschichtig, Zwetschke, Kirsche, Marzipan und etwas Minze. Am Gaumen
Röstaromen, Beerenkonfit, Schokolade; Saftig und Trinkanimierend

Amarone della Valpolicella Valpantena

0,75 l € 63,00

DOCG, Weingut Bertani Verona, Veneto
Charaktervolle Nase mit Noten von reifen Früchten und Kirschkonfitüre,
am Gaumen animierende Frucht und beeindruckende Komplexität,
angenehme Extraktsüße, langes und delikates Finale mit Facetten von
feiner Röstaromatik