



Speisen

Dishes

Getränke Beverages

Vorspeisen

- Kräftige Rindssuppe** ^{A,C,G,L} € 7,00
Kaspressknödel oder Frittaten, Schnittlauch
- Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Kräutern** ^{DO} € 13,00
Kartoffel-Vogelersalat / Zitrone / Dill / Grissini / Kren

Appetizers

- Hearty Beef Bouillon** ^{A,C,G,L} € 6,80
Cheesebread Dumplings or slices pancakes, chives
- Smoked Salmon Trout Filet** ^{DO} € 12,80
Potato Field Salad, Marinated Leaf Salads, Lemon, Dill, Horseradish, Grissini

Prickelnd ♦ Sparkling

- Sekt & Prosecco / Sparkling Wine & Prosecco**
- | | | |
|-------------------------------|-------|---------|
| Schlumberger Sprakling / Brut | 0,75l | € 48,00 |
| Prosecco Mionetto | 0,20l | € 9,00 |
| | 0,75l | € 35,00 |

Hauptgerichte ab 2 Personen

- Hofkeller Fondue** ^{A,C,G} pro Person € 37,00
Zartes Rinderhuf und Kalbsrücken
Knoblauchbrot und Ofenkartoffel
mit Kräuter-Sauerrahm, Sauce Bernaise, Knoblauch-Kräutersauce, Tomaten Salsa, Curry Sauce, Guacamole, Röstzwiebel-Chili Mayonnaise, Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico

Main courses and fondues starting at 2 persons

- Hofkeller Fondue** ^{A,C,G} per person € 37,00
eef and Veal Loin
Garlic Bread and Baked Potato with Herb Sour Cream and Sauce Béarnaise, Garlic-Herb Sauce, Tomato Salsa, Curry Sauce, Guacamole, Fried Onion
Chili Mayonnaise, Salad Bowl with Leaf Salads, Marinated with Olive Oil and Balsamic Vinegar

Aperitif & Wein Drinks ♦ Aperitif & Wine Drinks

- | | | |
|------------------------|-------|--------|
| Aperol Spritz | 0,25l | € 8,50 |
| Gespritzter Weiß / Rot | 0,25l | € 4,00 |
| Gespritzter Süß | 0,25l | € 4,20 |

Kaiser Franz Josef Fondue

- Kaiser Franz Josef Fondue** ^{A,C,G} pro Person € 39,00
Rindsfilet, Schweinsfilet und Kalbsrücken
Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Sauce Bernaise, Knoblauch-Kräutersauce, Tomaten Salsa, Curry Sauce, Guacamole, Röstzwiebel-Chili Mayonnaise, Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico

Kaiser Franz Josef Fondue

- Kaiser Franz Josef Fondue** ^{A,C,G} per person € 39,00
Beef Filet, Pork Filet and Veal Loin
Garlic Bread and Baked Potato with Herb Sour Cream and Chives, Garlic-Herb Sauce, Tomato Salsa, Curry Sauce, Guacamole, Fried Onion
Chili Mayonnaise, Salad Bowl with Leaf Salads Marinated with Olive Oil and Balsamic Vinegar

Flaschenweine ♦ Wines by the bottle

- Weiß / White**
- | | | |
|--|-------|---------|
| Grüner Veltliner / H. Meier / Niederösterreich | 0,75l | € 24,00 |
| Chardonnay/Kehringner/ Burgenland | 0,75l | € 28,00 |
| Riesling Kamptal DAC/Topf/Niederösterreich | 0,75l | € 29,00 |

Käse Fondue

- Käse Fondue** ^{A,C,G} pro Person € 28,50
Ofenwarmes Zweierlei Baguette und Frisches Bauernbrot in Würfel geschnitten, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm, süß-sauer mariniertes Gemüse, Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico

Cheese Fondue

- Cheese Fondue** ^{A,C,G} per person € 28,50
Lukewarm Baguette and Fresh Farmer Bread sliced in Cubes, Baked Potato with Herb Sour Cream, Sweet-Sour Marinated Vegetables, Salad Bowl with Leaf Salads Marinated with Olive Oil and Balsamic Vinegar

Rot / Red

- | | | |
|---|-------|---------|
| Zweigelt Barrique / Salzl / Burgenland | 0,75l | € 36,00 |
| | 1,50l | € 75,00 |
| Pinot Noir Umriss / Giefing / Burgenland | 0,75l | € 38,00 |
| Chianti Classico DOCG / Ricasolli / Tuscany | 0,75l | € 36,00 |

Wahlweise mit Gasteiner Bauernspeck

- pro Person € 32,00
- Original Raclette** ^{A,C,G} pro Person € 29,00
Käse mit Perlzwiebeln, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm, Gasteiner Speck und Bauernbrot

Available also with Gasteiner Farmers Bacon

- per person € 32,00
- Original Raclette** ^{A,C,G} per person € 29,00
Cheese with Pearl Onions, Baked Potato with Sour Cream and Chives, Gasteiner Speck and Whole Wheat Bread

Offene Hausweine ♦ House wines by the glass

- Weiß / White**
- | | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| Grüner Veltliner, Weingut Schmid | 0,25l | € 7,20 |
|----------------------------------|-------|--------|
- Rot / Red**
- | | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Zweigelt, Weingut Stacher | 0,25l | € 7,20 |
|---------------------------|-------|--------|

Kaiser & Königlicher Steinplattengrill

- Kaiser & Königlicher Steinplattengrill** ^{A,C,G} pro Person € 43,00
Entrecôte, Schweinssteak, Lammkotelett
Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm, Knoblauch-Kräutersauce, Tomaten Salsa, Curry Sauce, Guacamole, Röstzwiebel-Chili Mayonnaise, Kräuterbutter, Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico
- für Kinder unter 12 Jahren € 17,00

Royal Hot Stone Grill

- Royal Hot Stone Grill** ^{A,C,G} per person € 43,00
Entrecôte, Pork Filet and Lamp Chops
Garlic Bread and Baked Potato with Herb Sour Cream and Sauce Bernaise, Garlic-Herb Sauce, Tomato Salsa Curry Sauce, Guacamole, Fried Onion
Chili Mayonnaise, Herb Butter, Salad Bowl with Leaf Salads marinated with Olive Oil and Balsamic Vinegar
- For Kids under the age of 12 years € 17,00

Bier ♦ Beer

- | | | |
|-------------------|-------|--------|
| Heineken vom Fass | 0,33 | € 4,20 |
| Heineken vom Fass | 0,50l | € 5,90 |
| Paulaner Weißbier | 0,50l | € 6,20 |
| Eggenberg Dunkel | 0,50l | € 5,20 |
| Gösser Märzen | 0,33l | € 3,80 |
| Kopparberg Cider | | € 4,70 |

Dessert

- Heiße Liebe** ^{A,C,G} € 7,50
Vanilleeis mit Himbeersauce
- Wiener Apfelstrudel** ^{A,C,G} € 8,50
mit Vanilleeis und Schlagsahne
- Schokoladen Fondue** ^G € 12,50
Frisches Obst nach Saison

Dessert

- Heiße Liebe** ^{A,C,G} € 7,50
Vanilla Ice Cream, Warm Raspberry Sauce
- Viennese Apple strudel** ^{A,C,G} € 8,50
With Vanilla Ice Cream and Whipped Cream
- Chocolate Fondue** ^G € 12,50
Fresh Seasonal Fruits

Alkoholfreie Getränke ♦ Soft Drinks

- | | | |
|-----------------------------|-------------|---------------|
| Pepsi Cola / 7 Up | 0,25l/0,50l | € 3,70/€ 5,40 |
| Apfelsaft / Orangensaft | 0,25l/0,50l | € 3,70/€ 5,40 |
| Gasteiner Mineralwasser | 0,33l/0,75l | € 3,50/€ 6,70 |
| Coca Cola Zero / 7up Orange | 0,33l | € 4,70 |
| Red Bull | | € 4,50 |

Schnäpse ♦ Shots

- | | | |
|------------------------------|------|--------|
| Obstler / Marille / Williams | 2 cl | € 4,00 |
| Jägermeister | 2 cl | € 4,50 |

Digestiv - Cordials

- | | | |
|------------------|------|--------|
| Baileys | 4 cl | € 5,80 |
| Remy Martin VSOP | 4 cl | € 9,50 |
| Famous Grouse | 4 cl | € 6,50 |

Cafe ♦ Coffee

- | | |
|--------------|--------|
| Verlängerter | € 3,70 |
| Espresso | € 3,60 |
| Cappuccino | € 4,40 |
| Irish Coffee | € 9,00 |
| Cafe Baileys | € 9,00 |