

### **Schilerol**

Roséwein, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen  
mit Soda aufgegossen, Eis und Minze

8,50 €

### **Marillen-Spritz**

Marillennektar mit Grüner Veltliner Winzer-Sekt aufgegossen

7,90 €

**Seit 1842 wird die Méthode Traditionnelle im Hause Schlumberger  
mit größter Sorgfalt gepflegt.**

<b>Schlumberger Grüner Veltliner</b>	0,1 l € 7,00	0,75 l € 49,00
<b>Schlumberger Rosé Brut</b>	0,1 l € 7,00	0,75 l € 49,00

## **Suppen / Vorspeisen**

### **Geeiste Gurkenkaltschale**

7,50 €

\*\*\*\*\*

### **Tafelspitzbrühe** mit Fritatten

7,90 €

\*\*\*\*\*

### **Steirische Kürbissuppe** mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl vegetarisch

7,90 €

\*\*\*\*\*

### **Vogerlsalat**

mit geriebenem Schafskäse,  
gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl vegetarisch  
/ gerne auch mit Backhendlbrust

10,90 € / 16,90 €

\*\*\*\*\*

### **Gratinierter Ziegenkäse**

mit Kürbiskernkrokant an Feldsalat  
dazu Frucht-Confit vegetarisch

10,90 €

\*\*\*\*\*

## Eierschwammerl / Pfifferlinge

<b>Geröstete Pfifferlinge mit Speck</b> auf Vogersalt mit Balsamicodressing	15,90 €
<b>Pfifferling in Rahmsauce</b> mit frischer Petersilie dazu hausgemachte Semmelknödel <small>vegetarisch</small>	17,90 €
<b>Kalbsschnitzel natur gebraten</b> in Pfifferlingsrahmsauce dazu hausgemachte, gebratenen Spätzle	22,90 €
<b>Entrecôte vom Weideochsen</b> an gerösteten Pfifferlingen dazu gebratenen Erdäpfel	25,90 €
<b>Rosa gebratenes Filet vom Weideochsen</b> an Riesling-Bergkäserisotto, mit gebrösteten Pfifferlingen	38,90 €
<b>Kross gebratenes Zanderfilet ( Fogusch österr. )</b> an Bergkäserisotto mit gebratenen Pfifferlingen	28,90 €
<i>und außerdem...</i>	
<b>Original Wiener Schnitzel</b> mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat	23,90 €
<b>Kloans Wiener Schnitzel</b>	17,90 €
<b>Portion Wildpreiselbeeren</b>	1,50 €
<b>Filetspitzen Stroganoff</b> mit hausgemachten, gebratenen Spätzle	19,90 €
<b>„Nußbaumerins Spezial“</b> <b>Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert,</b> mit einer Kräuter –Parmesan-Bärlauchsauce, dazu gebratenen Erdäpfel	23,90 €
<b>Tafelspitz in der Terrine</b> mit Wurzelgemüse, geriebenem Kren, Krensaucce und Rösterdäpfeln vorher gibt's a Suppen	23,90 €
<b>Wiener Rindersaftgulasch</b> mit Semmelknödel im Töpferl serviert	18,90 €
<b>Salzburger Bierfleisch in dunkler Biersauce</b> mit vielen Kräutern,hausgemachten Semmelknödel	19,90 €
<b>Gebratene Spinatknödel</b> an Salbeibutter mit geriebenem Tiroler Heumilch-Bergkäse	17,90 €
<b>Flachgauer Kasnockerln im Pfandl serviert</b> mit Zwiebeln, Schnittlauch, Heumilch - Bergkäse und Feldsalat	16,90 €

## Süßes

<b>Österreichischer Kaiserschmarrn</b>		12,90 €
mit Rumrosinen und Zwetschkenröster oder auch dazu hausgemachten Apfelmus		2,00 €
Vorfreude mindestens 20 Minuten		
<b>Marillenknoedel</b> mit süßen Butterbröseln		8,50 €
Vorfreude mindestens 20 Minuten		
<b>Wiener Apfelstrudel</b>		7,90 €
mit Bourbon – Vanilleeis und Schlagobers		
<b>Kürbiskernparfait</b>		8,50 €
an marinierten Marillen		
<b>Nußbaumerin's Vanilleeisgeheimnis</b>		6,50 €
<b>Wachauer Palatschinken</b>		7,90 €
gefüllt mit Marillentröster und Bourbon-Vanilleeis mit gerösteten Mandeln		
<b>Steirische Crème Brûlée</b>		7,50 €
<b>Zitronensorbet mit Grüner Veltliner Winzer-Sekt</b>		8,90 €
<b>Verlängerter</b>	<b>Tasse</b>	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	<b>Tasse</b>	3,50 €
<b>Melange</b>	<b>Glas</b>	3,50 €
<b>Einspänner</b>	<b>Glas</b>	3,90 €
Verlängerter mit Schlagobers		
<b>Kleiner Schwarzer</b>	<b>Tasse</b>	3,50 €
<b>Großer Schwarzer</b>	<b>Tasse</b>	4,90 €

## Digestif

<b>Marillenbrand</b>	4 cl	8,50 €
<b>Williamsbrand</b>	4 cl	8,50 €
<b>Obstler</b>	4 cl	7,00 €
<b>Kirschbrand</b>	4 cl	9,50 €
<b>Haselnussschnaps</b>	4 cl	7,50 €

## Hausweine / Partnerweingüter

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>Grüner Veltliner</b> Ebner-Mitterhauser, Weinviertel	€ 4,00	€ 7,90	€ 23,90
<b>Sauvignon Blanc</b> Ebner-Mitterhauser, Weinviertel	€ 4,00	€ 7,90	€ 23,90
<b>Rosé vom Zweigelt</b> Ebner-Mitterhauser, Weinviertel	€ 4,00	€ 7,90	€ 23,90
<b>Zweigelt</b> Ebner-Mitterhauser, Weinviertel Ebner-Mitterhauser, Weinviertel	€ 4,00	€ 7,90	€ 23,90
<b>'15 Grüner Veltliner DAC Reserve</b> Weingut Hirtl, Weinviertel Strahlendes Grüngelb, duftige Steinobstnoten und saftige Williams Birne, viel Frucht am Gaumen, trocken mit eleganter Extraktsüße, pikanter Säure, reifes Obst, vielschichtig, opulenter Körper, hinten feine Würze nach Kardamom und Piment, langer Abgang. Ein sehr gut gereifter Grüner Veltliner, der Freude macht!	€ 5,50		€ 38,00
<b>'18 Falkenstein Weißburgunder Reserve</b> Weingut Dürnberg, Weinviertel Komplexe Frucht mit nussigen Noten, am Gaumen reife Birnen, Orange und zartes Karamell, cremig und vollmundig, mineralischer Abgang.	€ 5,00		€ 34,00
<b>'17 White Pearl Cuvée (GV/gMK/RIE)</b> Weingut Reiter, Wachau Ein Genussserlebnis, das an volle, reife Trauben erinnert, umrahmt von einem freudigem Säurespiel, die Extrasüße zaubert ein langes Geschmackserlebnis.	€ 5,00		€ 34,00
<b>'19 Sauvignon Blanc</b> Schneeweiss / Wachau Jugendliche Farbe, nuanciertes Fruchtspiel, Melone, Steinobst, zarte Würze, kräftig, zarter Fruchtschmelz im Abgang, pikanter Nachhall.	€ 5,00		€ 34,00
<b>'18 Schilcher Elegance kräftiges Rose, Steiermark</b> Aromatik nach Lychee&rote Ribiseln, intensiv fruchtiges Beerenpotpourri, leichter Zuckerspitz, harmonische Säure	€ 4,50		€ 32,00
<b>'18 Zweigelt Barrique</b> Weingut Schneeweiss / Wachau Würzig und fruchtig in der Nase, kraftvoll und elegant am Gaumen, fruchtbetont mit ausgewogenen Tannin und ein Hauch Mineralität.	€ 6,00		€ 39,00
<b>'15 One in Red</b> Weingut Hirtl, Weinviertel Dunkles, dichtes Granatrot mit zart violetten Rändern, sehr hohe Viskosität. Bukettreich, in der Nase eine süßliche Rumtopfnote, vielschichtig und elegant. Feine Extraktsüße, pikante Säure und weiches Tannin, fruchtig nach Dörripflaumen und dunkler Schokolade, raffinierte Harmonie mit langem Abgang.	€ 6,50		€ 46,00