

aperitif



frischer sturm

rot oder weiß
0,25 l 2,5

hausgemachte limonaden

- holunder -minze
- gurke-ingwer zitrone
- mixed fruits
- rosen limette
- himbeer zitrone
- erdbeer limette
- hausgemachter eistee:
⇒ rooibos-vanille-maracuja

immer mit viel eis

und sodawasser /still

ca. 0,5l 4,1

black secco

schwarzer johannisbeerafft, soda, eis, 4,5
prosecco, minze

martini royale bianco / rosato

martini bianco / rosato, prosecco auf eis 4,5

erdbeer spritzer

erdbeersaft, weißer spritzer, eis, erdbeeren 3

hugo

prosecco, holundersaft, minze, eis 4,5

aperol spritzer

aperol, prosecco oder weißwein, soda, eis 4,5

martini tonic

4

campari orange oder soda

4

bombay gin tonic

4,9

prosecco maracuja

4

rosé (st laurent) heinrich lunzer / gols

3

frizzante rosé wg. emmerich haider

4

vijenders hausgemachter himbeer-spritzer 2,9

1/8l Fl. 0,75l

1/8l Fl. 0,75l

stadtwein (welschriesling)

e. & c. haider / neusiedl am see 3 18

weisser burgunder

freidrich / weiden am see 3,8 24

chardonnay

t. & h. haider / neusiedl am see 3,2 19

sauvignon blanc

wg. muenzenrieder / apetlon

gelber muskateller

emmerich haider / neusiedl am see 3,3 19

grüner veltliner

wg. muenzenrieder / apetlon 3,2 19

vis terrare ix (zweigelt / merlot / syrah)

krutzler / gols 3,8 22

blaufränkisch

juris axel stiegelmar / gols 3,6 21

zweigelt

thomas haider / neusiedl am see 3,3 19

merlot (riede seefeld)

michael kast / neusiedl am see 3,8 22

cabernet sauvignon

emmerich haider / neusiedl am see 4 23



vorspeisen & suppen

kürbiscremesuppe mit gerösteten kürbiskernen

Und blätterteigstangerl

5

tomatensuppe

darin mit frischkäse gefüllte tomaten

5

tom yam gung (scharf !!)

thailändische garnelensuppe mit gemüse,

pikant gewürzt, dazu basmatireis

8,5

geröstete eierschwammerl

mit ei und petersilkartoffeln, dazu grüner salat

als vorspeise

als hauptspeise



11

15

fried **jalapenos**

mit käse gefüllte mexikanische chillis

dazu sauerrahm-dip



7

samosa 2 stk.

knusprige teigtaschen mit gemüsefüllung,

dazu chutney nach art des hauses



7



... vegan



... vegetarisch/veggie

hauptgerichte

long pulled pork klassischer burger mit gezupftem saftigem schweinefleisch,

salat, tomaten, frischer roter zwiebel, burger sauce

dazu coleslaw und pommes

15

wildragout mit wacholderrahmsauce,

dazu gebratene semmelknödelscheiben

und hausgemachtes kürbis-preiselbeerlekvare

12 / 14

gegrillte **schweinelendchen** mit kürbisgemüse

dazu erdäpfelrösti

15/18

rosagebratener **hirschkalbsrücken**

auf cremigen steinpilzrisotto und dazu apfelrotkraut

23



würziges **eierschwammerlgulasch** mit gebratenen serviettenknödelscheiben

16



scharfes thailändisches **kürbiscurry**

mit äpfeln, dörripflaumen und walnüssen und basmatireis

14

vegan burger

veganes gemüselaißchen

mit salat, tomaten und sautierte zwiebeln

zusätzl. veganer burger sauce dazu pommes

10

indisches **kichererbsencurry** mit gemüse

dazu hausgemachtes fladenbrot und duftreis

14

indisches lammcurry mit gemüse

dazu duftreis und fladenbrot

15



auf wunsch

