



VORSPEISEN

Beef-Tatar Eigelb, Kapern, Zwiebeln, Bio-Schwarzbrot 200 g 100 g	25.50 17.50
Geräucherter Lachs Sahnemeerrettich, Kartoffelrösti, Salatbukett, Zitrone	16.90
Großer gemischter Salat mit Garnelen mit Hähnchenstreifen mit Ziegenkäse	19.00 18.30 17.30
Kleiner Vorspeisensalat Balsamico- oder Joghurtdressing	6.50

SUPPEN

Ochsenkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	6.50
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Schnittlauch	7.80



Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Serviceteam gerne. Alle Preise verstehen sich in Euro



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser mit Kohlensäure still	3.80 / 0,5 l 6.80 / 1,0 l
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta	4.50 / 0,33 l
Mezzo Mix	4.50 / 0,33 l
Fuze Tea Pfirsich / Zitrone	4.50 / 0,33 l
Zitronenlimonade	4.80 / 0,40 l
Almdudler	4.90 / 0,35 l
Frucht- oder Saftschorlen Rhabarber Johannisbeere Maracuja Apfel Orange	4.90 / 0,40 l
Saft Apfel Orange Nektar Rhabarber Johannisbeere Maracuja	4.00 / 0,20 l 4.00 / 0,20 l
Red Bull / Red Bull Sugarfree	5.20 / 0,25 l

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema	4.20
Latte macchiato	4.70
Milchkaffee	4.70
Cappuccino	4.70
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	4.30
Espresso macchiato	2.90
Heißer Schokodrink	4.70
Ronnefeldt Tee Green Dragon Rooibos Creme Orange Ayurveda Herbs Morgentau Sweet Berries Camomile Darjeeling Summer Gold Refreshing Mint Earl Grey	4.70

Alternativ: Hafermilch	+ 0.50
-------------------------------	--------



Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Serviceteam gerne. Alle Preise verstehen sich in Euro



Unsere Empfehlung

ROSÉ

	0,2 l / 0,75 l
2024 Rosé	6.60 / 24.50
Hirschmüller Württemberg Deutschland	
2024 Rosato dei Frati	8.40 / 39.00
Cà dei Frati Lombardei Italien	
2024 Rosé „AIX“	49.70
AIX Coteaux d’Aix-en-Provence Frankreich	1,5l 102.00
2025 By Ott Rose	38.60
Domaines Ott Provence Frankreich	
2025 K-Rosé	39.90
Cantina Kaltern Südtirol Italien	

ROT

2023 „Carnuntum“ Cuvée	9.20 / 26.70
Markowitsch Carnuntum Österreich	
2025 Primitivo Riserva	9.60 / 32.00
Conte di Campiano Apulien Italien	
2022 Merlot „My Merlot is not the Answer...“	26.70
Emil Bauer Pfalz Deutschland	
2024 Cà dei Frati - „Ronchedone“	64.30
Cà dei Frati Lombardei Italien	
2025 Primitivo di Manduria „Mandus“	37.80
Pietra Pura Apulien Italien	

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier – La Cuvée Brut	75.00
Champagne R.H. Coutier, Cuvée Tradition	115.00

BUBBLES

Brut Dargent ICE Chardonnay – Demi-Sec	24.50
Brut Dargent Frankreich	
Valdo Prosecco	38.00
Da Valdo Spumanti Valdobbiadene Italien	
2024 Winzersekt Perlage blanc - Pinot Blanc	7.90 / 38.60
Hirschmüller Württemberg Deutschland	
2024 Winzersekt Perlage rosé - Pinot Meunier Rosé	8.10 / 39.90
Hirschmüller Württemberg Deutschland	
Prosecco Spumante Extra Dry	37.00
Villa Chiopris Friuli DOC Italien	



Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Serviceteam gerne. Alle Preise verstehen sich in Euro



OCHSENBRATEREI KLASSIKER

Ochsenfilet rosa gebraten	47.80
mit leichter Pfeffersauce, knackigem Marktgemüse und Rosmarin-Röstkartoffeln	
Ochsen-Ribeye rosa gebraten	41.70
mit Kartoffel-Gurkensalat und kräftiger Rotweinsauce	
Zwiebelrostbraten	32.50
mit Bratkartoffeln, kräftiger Rinder-Rotweinsauce und Röstzwiebeln	
Ochsenbacken	27.20
in Rotwein geschmort mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	
Ochsenbraterei-Klassiker	26.00
Ochsenbraten, Kartoffelsalat und kräftiger Rinder-Rotweinsauce	
Gebratene Kalbsleber	26.80
mit Calvados-Apfelsauce, Kartoffelpüree und Röstzwiebel	
Schweinebraten vom feinsten Strohschwein	19.90
mit Kartoffelknödel, Butterbröseln, Biersauce und Krautsalat	
Caesar-Salat	18.80
Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, Caesar-Dressing, Knoblauch-Croutons, gehobelter Parmesan	
Wiener Schnitzel vom Kalb	25.90
mit Zitrone, Preiselbeeren	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein	17.20
mit Zitrone, Preiselbeeren	

BEILAGEN

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage.

Kleiner gemischter Salat	6.50	Butterkartoffeln	5.50
Pommes	5.50	Kartoffel-Gurkensalat	5.50
Bratkartoffeln	5.80	Krautsalat	5.50

FISCH

Gebratenes Filet vom Seesaibling	29.80
mit Safransauce, buntem Marktgemüse und Pellkartoffeln	
Filet von der Regenbogenforelle	26.50
in Thymian-Butter gebraten, Riesling-Sauce, Spinat und Butterkartoffeln	



Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Serviceteam gerne. Alle Preise verstehen sich in Euro



VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Zwiebelrostbraten (vegan) planted-Steak, Kartoffelstampf, vegane Bratensauce, Röstzwiebeln	27.80
Frische Rahmschwammerl (vegetarisch) Champignons, Egerlinge und Austernpilze mit frischen Kräutern und Brezn-Semmelknödel	21.50
Käsespätzle (vegetarisch) Röstzwiebeln	16.50

AUS DER SÜßEN KÜCHE

Hausgemachter Kaiserschmarrn karamellisiert mit Rumrosinen, Apfelmus und Mandeln	15.60
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.80
Wechselnde Kuchenauswahl Fragen Sie uns gerne nach unserem heutigen Angebot	5.50

EIS

Zitronensorbet oder Cassissorbet mit Prosecco mit Wodka und Minze	4.00 6.00
Gemischtes Eis Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis, frisches Obst und geschlagene Sahne	8.50
Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet und Zitronensorbet	2.80
Affogato Vanilleeis mit Espresso	5.30



WEIßWEIN

Unsere Empfehlung

2025 Chardonnay Hirschmüller Württemberg Deutschland	0,2 l / 0,75 l 7.90 / 25.60
2025 Grauburgunder „Bullshit“ Emil Bauer Pfalz Deutschland	7.80 / 29.90
2025 Silvaner Rudolf May Franke Deutschland	9.90 / 34.60
2025 Maximin Riesling Maximin Grünhaus Mosel Deutschland	9.90 / 35.40
2025 Grüner Veltliner Markowitsch Carnuntum	9.10 / 34.90
2025 Grauburgunder Hirschmüller Württemberg Deutschland	26.90
2025 Sauvignon Blanc Kühling Gillot Rheinhessen Deutschland	34.90
2023 Grüner Veltliner „Fass 4“ OTT Wagram Österreich	39.00 1,5l 79.00
2023 Grüner Veltliner „Am Berg“ OTT Wagram Österreich	42.50
2023 Lugana „I Frati“ Cà dei Frati Lombardei Italien	46.00
2024 Sauvignon Blanc „KAITUI“ Markus Schneider Pfalz Deutschland	38.50
2024 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ Tement Südsteiermark Österreich	56.00
2025 Scheurebe Emil Bauer Pfalz Deutschland	39.00
2025 Lugana Otella Venetien Italien	44.90
2022 Quintessenz Sauvignon Cantina Kaltern Südtirol Italien	68.60

