

DESTILLATE 2cl

Gölles Riegersburg	
Hirschbirne	4,10
Pfirsich	4,10
Biohof Fischer Traismauer	
Marille	4,20
Weichsel	4,20
Pfirsich	4,20
Birne	4,20
Hämmerle Lustenau	
Himbeere	6,80
Enzian	7,40
Holunder	8,60
Grafensteiner Apfel	6,40
Vogelbeere	8,40
Reisetbauer Axberg	
Johannisbeer	6,40
Schlehdorn	7,70
Zwetschke im Eichenfass	6,50
Rote Williamsbirne	7,70

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino	
Merlot / Moscato / Chardonnay / Prosecco / Malvasia	5,60

WHISK(E)Y 2cl/4cl

Jack Daniels	4,00 / 7,00
Jameson	4,00 / 7,00
Glenmorangie	5,30 / 8,50
Reisetbauer Single Malt 7 Jahre	5,00 / 8,60
Reisetbauer Single Malt 12 Jahre	8,50 / 14,50

RUM 2cl

Ron Zacapa Solera Gran Reserva 23 Jahre, Guatemala	6,50
--	------

BITTERS & LIKÖRE 2cl

Averna	4,00
Edelbitter Gölles / Riegersburg	4,30
Nusslikör Destillerie Hahn-Wintersberger	4,10

GIN 2cl/4cl

Blue Gin Reisetbauer	3,90 / 6,30
Hands on Gin Gölles	3,90 / 6,30
Organics Gin Farthofer	4,70 / 8,40
Hendrick's Gin	4,00 / 6,50

HÖCHSTE GÜTE AUS NÄCHSTER NÄHE

Bei uns kommt höchste Güte aus nächster Nähe auf den Tisch – am besten bio. Die Produkte trudeln meist aus der unmittelbaren Umgebung ein, z. B. aus dem Pielach- oder Traisental, um bei unseren Köchen zu raffinierten, aber auch klassischen Gerichten der neuen österreichischen Küche verarbeitet zu werden. Und Vegetarisches ist bei uns nicht bloß Beilage, sondern kann auch bekennende Fleischtiger begeistern.

ZUM STARTEN

Dirndl Nitro	
Bio Dirndl / Wermuth / Hands on Gin / 0,125l	6,40
Riesling Schaumwein	
Karl Steininger / Langenlois / 0,1l	7,00
Bio-Bergquell	
Erzbräu / Gaming / 0,3l	4,10
Erdbeerlimonade	
hausgemacht / 0,125l	2,90

Wir bitten Sie sich auf Ihren Tisch zu registrieren. Die Tischnummer erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen



Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro (€)

FRUCHTSÄFTE

WILDFRUCHT FAM. MAYER | JAIDHOF

Apfel aus Croncels säuerlich	
Brünnerling süß säuerlich	
Wisent Bohnapfel süß säuerlich	
Crysofsker süß säuerlich	
Kronprinz Rudolf süß	
0,25 l	5,60

VAN NAHMEN PRIVATKELTEREI | HAMMINKELN

Morellenfeuer Sauerkirsche / Riesling / Weißer Pfirsichnektar	
Konstantinopeler Apfelquitte / Rhabarbernektar	
0,25 l	5,80

FERDL | KEMATEN

Johannesbeernektar / Marillennektar / Traubensaft weiß	
0,25 l	4,90

WEICHHART | ST. PÖLTEN

Apfel / Apfel-Rote Rübe / Apfel-Holler / Apfel-Karotte	
0,25 l	4,00
gespritzt mit Soda 0,25 l / 0,5 l	3,70 / 4,70

LIMONADEN & CO.

Hausgemachte Limonaden	
Pink-Grapefruit / Minze-Zitrone / Erdbeer / 0,25 l / 0,5 l	4,10 / 5,10
Bärnstein Dirndl 0,33 l	4,00
Coca Cola light / Almdudler 0,33 l	3,80
Sonnentor Bio-Pfirsich-Eistee 0,25 l	3,70
Mineralwasser	
still, mild oder prickelnd / 0,33 l / 0,75 l	3,20 / 6,00
Soda Zitron	
frisch gepresster Zitronensaft / 0,25 l / 0,5 l	2,70 / 3,90
Organics by Red Bull	
Cola / Lemon / Ginger / Mate / Orange / 0,3 l	4,40

KAFFEE & CO

Felix Kaffee	
Kleiner Schwarzer	2,90
Kleiner Brauner	3,10
Kleiner Schwarzer mit Milchschaum	3,10
Großer Schwarzer	4,30
Großer Brauner	4,50
Melange	3,90
Milchkaffee	4,50
Verlängerter schwarz	3,40
Verlängerter braun	3,60

Heissgetränke	
Bio-Oriental Chai Latte	4,70
Heiße Schokolade 80 %	4,50

Bio-Trinkschokolade Zotter, Riegersburg	
Weisse mit Vanille	5,10
Nuss-Nougat	5,10

Tee aus Demmer's Teehaus	
English Breakfast / Earl Grey / Bio Green Manjolai P	
Waldfrüchte-Cocktail / Original Kaminfeuer / Bio Vital Dase Kr	
Rooibos Classic / Kamille / Pfefferminze	
0,4 l Kanne	4,70



Für unsere Espresso-Mischung hat
Felix Teiretzbacher feinste Kaffeebohnen aus
aller Welt ausgewählt und röstet sie in kleinen
Chargen gleich neben dem Vinzenz Pauli.

DESSERTS

Opera Schnitte 🌿 Kaffee / Sanddorn / Mandel / Schokolade	12,50
Tonka Bohnen Creme Brûlée 🌿 Bio Ladina Apfel vom Biohof Lindner / Traismauer Zitronenthymian / Amaranth	11,50
Waldviertler Bio Weißmohn 🌿 gekochter Grießstrudel / Holunderbeere / Ingwer / Hansinger Honigeis	9,50

SÜSSE KLEINIGKEIT

Bio Birne 🌿 Sesam -Amaranth Crunch / Bio Birnen Sorbet vom Hansinger / Peterislie	5,50
Tarte des Tages 🌿 Varrierte nach Saison & Jahreszeit	5,50

BIER VOM FASS

Wieselburger Gold 0,2l / 0,33l / 0,5l	3,00 / 3,70 / 4,30
Schladminger Bio-Zwickl naturtrüb aus den Tauern 0,2l / 0,3l / 0,5l	3,10 / 3,80 / 4,40
Starobrno 0,2l / 0,3l / 0,5l	3,00 / 3,70 / 4,30
Radler 0,3l / 0,5l	3,60 / 4,20
Bier des Monats Bio-Bergquell Erzbräu / Gaming / 0,2l / 0,3l / 0,5l	3,40 / 4,10 / 4,90

FLASCHENBIERE 0,5l

Gösser Stiftsbräu dunkel	4,10
Weihenstephaner hefetrüb	4,30
Weihenstephaner alkoholfrei	4,30
Gösser Naturgold alkoholfrei	4,10

CRAFT BEER 0,33l

Hopfn Foppa Beer Buddies / Linz	7,00
IPA Brauschneider / Schiltern	6,30

SPRITZ GETRÄNKE

Weißer Spritzer 0,25l	3,20
Kaiserspritzer 0,25l	3,60
Zitronenspritzer 0,25l	3,60
Aperol Sprizz Prosecco 0,25l	5,20
Hugo mit frischer Minze / Prosecco 0,25l	5,10
Pink Hugo mit frischer Minze / Rosé Fizzante 0,25l	5,30

KALTE VERFÜHRUNG

Geräucherte Forelle Fischzucht Wasserburger, St. Pölten Pumpernickel / Puntarelle / Gurke / Kohlrabi	12,00
St. Pöltner Chiccorée 🌿 Chicorée Kattinger, Fugging Brioche / Ziegenfrischkäse / Apfel / Liebstöckel	10,50
Beef Tatar vom Simmentaler Rind Schaum & Brot von Bertl's Erdäpfeln, St. Georgen Senfsaat / Daikon Kresse / Radieschen	13,50

WARME VERFÜHRUNG

Rindsuppe Hausgemachte Frittaten aus Bio- Eier Wagner / Kilb	4,50
Pielachtaler Champignon Consomme 🍷 Lauch Tascherl / Champignons/ Wurzelgemüse	5,50
Fenchelcremesuppe 🌿 Tonburi Tartelettes / Salz Zitrone	6,00
Bio Ei geeistes Bio Rind Höllerschmid Trauben / Schnittlauch / Erdäpfel Brandade	9,50
Bio Grammelknödel Pannonisches Ingwerkraut / Pfirsich / Lardo per Stk	6,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro (€).

HAUPTSPEISEN

Aquaponik Wels Blün Aquaponik / Wien gegrilltes Salatherz / Sojabohne / Paradeiser / Flusskrebs Veloute	21,50
Rote Rüben Tascherl 🌿 gefüllt mit Bio Schafkäse Haselnuss / Bio Shi Take /Bio Spinat	15,50
Gefüllter Kapia Paprika 🍷 Melanzani / Fermentierter Knoblauch / Bio Waldstaude mit sanft gegarter Bio Hühnerbrust	16,00 24,50
Bio Enten „HOT POT“ Keule, Brust, Leber, Eidotter von der Bio Ente / Höllerschmid / Ettsdorf Buchweizen Nudel / Senfkohl / Shi Take	24,50
Rosa gebratene Lammhüfte Fleisch Höllerschmid / Ettsdorf Kapern Hirse Porridge / Kohlsprossen / Anden Kartoffel / Bio Golden Burpees Rübe	26,50
Sanft gegarter Schweinebauch Ötscherblick Schwein Fleisch Höllerschmid / Ettsdorf Einkorn -Krautroulade / Lauch / Champignons	21,50

UNSERE KLASSIKER

Kirchberger Erdäpfelkissen 🌿 Geräucherter Käse Schoberhof, Kirchberg an der Pielach Junglauch / Kräuteröl / Kirchberger Champignons	14,50
Alt-Wiener-Backfleisch Gebackener Tafelspitz / Simmentaler Rind Blattsalat / Sauce Remoulade / Braterdäpfel	17,50
Schweinsschnitzel vom Mostviertler Schwein Petersilredäpfel / Blattsalat	13,50
Gebratene Leber vom Spanferkel Familie Bertl / St. Georgen Geschmorter Zwiebel / Äpfel / Erdäpfel	Vsp 12,50 / Hsp 16,50

🌿 Vegetarisch
🍷 Vegan

Gedeck aus regionalen Produkten 5,20 / Person