Aperitif

Klostersekt Brut *Stift Klosterneuburg*	0,75l	32,00
Rosé Sekt Cuvée Katharina *Wieninger*	0,75l	38,00
Blanc de blanc *Schödl*	0,75l	35,00
Blanc de blanc Vintage *Ebner-Ebenauer*	0,75l	98,00
Klostersekt Brut *Stift Klosterneuburg*	0,1l	5,80
Klostersekt mit **Marillennektar**	0,1l	6,40
Rosé Sekt Cuvée Katharina *Wieninger*	0,1l	6,80
Kloster Spritzer Klostersekt, Aperol, Soda, Minze und Zitrone	0,25l	7,50
Wiener Spritzer Gemischter Satz, Vermouth Red, Soda und Thymian	0,25l	6,50
Kaiser Spritzer Gemischter Satz, Holunder, Soda und Minze	0,25l	4,50
Kalê Sour *Kräuterlikör aus Wien* 4cl Kalê mit Zitronensaft und Eis		6,80
Kloster Cocktail 3cl Wermut süß, 4cl Gin und Zitrone		9,80

Vermouth Dry *Burschik*	5cl	auf Eis	4,50	| mit Soda	5,50
Vermouth Red *Burschik*	5cl	auf Eis	4,50	| mit Soda	5,50
Wermut süß *Stift Klosterneuburg*	5cl	auf Eis	4,50	| mit Soda	5,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen.

Flaschenwein ... *mehr auf Seite 8 - 9*

	... *glasweise*		... *Bouteille*
2022 **Grüner Veltliner** Sauberg *Ebner-Ebenauer* (Poysdorf, Weinviertel)	1/8	6,60 | 0,75l	39,00
2022 **Riesling** Kaiserstiege *J. & P. Bründlmayer* (Langenlois, Kremstal)	1/8	5,20 | 0,75l	30,00
2022 **Chardonnay** Classic *Wieninger* (Stammersdorf, Wien)	1/8	5,00 | 0,75l	29,00
2021 **Blaufränkisch** Hochäcker *Paul Kerschbaum* (Horitschon, Mittelburgenland)	1/8	5,40 | 0,75l	32,00
2018 **Wiener Trilogie** *Wieninger* (Stammersdorf, Wien)	1/8	5,60 | 0,75l	33,00

... *saisonales, Innereien,* ... Tagesspeisen ... *aus dem Wasser* ...

Grüner Spargel mit Rohschinken und Vinaigrette	11,40
Spargelcremesuppe	6,90
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Beinschinken und Petersilerdäpfel	22,80
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel	20,80
Kalbsrücken mit Spargelragout und Kräuterschupfnudeln	26,80
Kalbsrahmherz mit Semmelknödel	15,90
Gefüllte Rindsroulade in Wurzelrahmsauce mit Bandnudeln	21,80
Saiblingsfilet mit Blattspinat und Kräuterbutter, dazu Petersilerdäpfel	26,40
Topfenknödel mit Butterbrösel und Waldbeeren	9,40

Mittagsteller ... *23. bis 26. April 2024*

Dienstag	**Hühnerbrust** auf Ratatouille mit Reis	10,80
Mittwoch	**Rahmlinsen** mit Frankfurter, Spiegelei und Semmelknödel	10,80
Donnerstag	**Faschierte Laibchen** mit Erdäpfelpüree	10,80
Freitag	**Gebackener Kabeljau** mit Erdäpfelsalat	13,80

Vorspeise • Jause

Beef tartar klassisch, mit Butter und getoastetem Brioche	16,80
Pragerschinken mit Kren und Essiggurkerl	6,80
Gebackene Blunzenradln mit Erdäpfel-Kernölsalat und Kren	10,50
Vorarlberger Bergkäse mit Feigensenf, Walnüssen und Butter	8,20

... *dazu servieren wir:* Original Wachauer Laberl, Salz- & Laugenstangerl 1,90

aus Großmutters Suppentopf

Stosuppe Sauermilchsuppe mit Kümmel	5,20 | mit Blunzen 5,90
Rindsuppe mit Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln	5,90
Haussuppe Rindsuppe mit Ochsenfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln	6,90
Wiener Tellerfleischsuppe Rindsuppe mit einem saftigen Stück Ochsenfleisch, Markscheibe, Wurzelgemüse und Nudeln	16,90

frisch gekochtes Ochsenfleisch

Tafelspitz	25,90
Weißes Scherzel	25,90
Schulterscherzel	25,90
Braumeistertopf verschiedene Gustostückerl	28,90

... *serviert im Suppentopf mit* Wurzelgemüse *und* Markscheibe, *dazu* Rösterdäpfel *und* Cremespinat *oder* Apfelkren & Schnittlauchsauce

Suppeneinlage Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln	2,60

... *zusätzliche Beilagen*:

getoastetes Schwarzbrot • Markscheibe	1,50	Apfelkren • Schnittlauchsauce	2,20
Rösterdäpfel	4,40	Cremespinat • Wurzelgemüse	4,40

Wiener Schnitzel & Co.

Wiener Schnitzel das Original vom Kalb	21,80
Gebackene Kalbsleber	20,80
Wiener Backfleisch Rostbraten mit scharfem Senf und Kren paniert	21,80
Gebackenes Schweinsschnitzel	14,80
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Pragerschinken und Käse	18,40
Gemischtes Gebackenes Kalb, Kalbsleber, Rind, Schwein und Huhn	20,80
Gebackenes Hühnerschnitzel	17,40
Wiener Backhendl 900g *20 Minuten Wartezeit*	22,80

... *damit schmeckt´s am besten:*

Erdäpfel-Vogerlsalat	4,90	Erdäpfelsalat	4,40
Vogerlsalat • Blattsalat	4,40	gem. Salat • Mayonnaisesalat	4,90
Preiselbeeren	2,20	Petersilerdäpfel • Braterdäpfel	4,40

gebratenes Jungrind *... 25 Tage gereift*

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	23,90
Rosa gebratene Filetstreifen auf Rucola mit Bergkäse	20,80
Filet Steak 260g mit Speckfisolen und Braterdäpfel	37,80
Filet Steak 260g	32,40

... dazu empfehlen wir:

Braterdäpfel • Erdäpfelpüree	4,40	Pfeffersauce • Zwiebel-Chutney	2,50
Speckfisolen	4,90	Knoblauchbutter	2,50
Rucola mit Bergkäse • Blattsalat	4,40	Spiegelei	2,00

Wiener Klassiker

Faschiertes **Kalbsbutterschnitzel** mit Erdäpfelpüree	19,40
Glacierte Kalbsleber mit Apfel und Speck, dazu Erdäpfelpüree	24,40
Holzofenschweinsbraten mit Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel	17,50
Fleischknödel mit Bratlsaft und Sauerkraut	14,80
Backhendlsalat geb. Hühnerbrust auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl	16,90
Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat	12,80
Cremespinat mit Spiegelei und Rösterdäpfel	11,50

Mehlspeisküche ... ♡ *ehrliches Handwerk nach Omas Rezepten*

Mohnnudeln mit Apfelmus	9,80
Lauwarmer Nusskoch (Soufflé) mit Zartbitterschokolade und Karamell	9,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,90
Malakofftorte mit Schlagobers	5,50

Heißgetränke *Naber Kaffee • Demmers Teehaus*

Mocca klein	3,40	**Brauner klein**	3,50
Mocca groß	5,20	**Brauner groß**	5,30
Verlängerter schwarz	3,40	**Verlängerter braun**	3,50

Melange Espresso mit aufgeschäumter Milch	4,40
Franziskaner Espresso mit heißer Milch und Schlagobers	4,80
Milchkaffee heiße Milch mit kleinem Espresso und Milchschaum	4,50
Wiener Eiskaffee Vanilleeis, doppelter Espresso und Schlagobers	7,20

Bio - Tee mit Kandiszucker	0,4l	5,80

Schwarz- (Earl Grey), Früchte- (Blutorange), Kräutertee (Verbene)

Digestif • Destillate

Mostello

Birnendessertwein hergestellt nach Portweinmethode *Farthofer*	5cl	7,20

Nussschnaps *hausgemacht*	2cl	3,10 |	4cl	5,60
Kalê *Kräuterlikör aus Wien*	2cl	3,60 |	4cl	6,50
Wien Gin *Kesselbrüder*	2cl	4,20 |	4cl	7,60
St. Laurent XO Weinbrand *Stift Klosterneuburg*	2cl	4,70 |	4cl	8,50
Tresterbrand *Baumgartner*	2cl	3,60 |	4cl	6,50
Birnenbrand, Marillenbrand, Weichselbrand *Baumgartner*	2cl	3,60 |	4cl	6,50
Apfelbrand im Holzfass gereift *Baumgartner*	2cl	4,20 |	4cl	7,60

Hauswein

Gemischter Satz • Zweigelt	1/8	2,90
Spritzer weiß • **Spritzer** rot	0,25l	3,90
Kaiserspritzer		
Gemischter Satz, Holunder, Soda und Minze	0,25l	4,50
Wiener Spritzer		
Gemischter Satz, Vermouth Red, Soda und Thymian	0,25l	6,50

Bier aus der Klosterbrauerei Andechs (Andechs, Bayern)

... vom Fass:	**hell • dunkel • gemischt**	**Seidel**	0,3l	4,90
		Krügel	0,5l	5,90

Radler Andechs hell mit Almdudler	0,5l	5,90
Radler sauer Andechs hell mit Soda	0,5l	5,70

... in der Flasche:	**Weißbier hell**	0,5l	6,20
	Weißbier alkoholfrei	0,5l	6,20
	Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei	0,5l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still • prickelnd *Vöslauer*		0,33l	3,60	0,75l	6,90
Sodawasser		0,25l	2,00	0,5l	3,90
Sodawasser mit **Zitronensaft, Himbeere** od. **Holunder**		0,25l	2,50	0,5l	4,90
Naturtrüber Apfelsaft	g´spritzt	0,25l	3,00	0,25l	3,70
Roter Traubensaft	g´spritzt	0,25l	3,00	0,25l	3,70
Marillennektar	g´spritzt	0,45l	6,50	0,2l	4,80

Almdudler • Frucade	0,35l	4,50
Coca-Cola • Coca-Cola zero	0,33l	4,50
Tonic Water • Bitter Lemon *Fever-Tree*	0,20l	4,70

Flaschenwein

Gemischter Satz

2023 **Wien DAC** *Mayer am Pfarrplatz* (Döbling, Wien)	0,75l	32,00

Grüner Veltliner

2022 **Weinviertel DAC Reserve Hund** *Pfaffl* (Stetten, Weinviertel)	0,75l	33,00
2022 **Weinviertel DAC Hamert** *Holzmann* (Bad Pirawarth, Weinviertel)	0,75l	28,00
2020 **Privat Ried Mitterberg** *Holzmann* (Bad Pirawarth, Weinviertel)	0,75l	34,00
2022 **Sauberg** *Ebner-Ebenauer* (Poysdorf, Weinviertel)	0,75l	39,00
2022 **Piri** *Nigl* (Senftenberg, Kremstal)	0,75l	33,00

Riesling

2019 **Ried Rosengartel** Nussberg *Wieninger* (Stammersdorf, Wien)	0,75l	52,00
2022 **Kaiserstiege** *J. & P. Bründlmayer* (Langenlois, Kremstal)	0,75l	30,00

Sauvignon blanc | Muskateller

2021 Sauvignon blanc **Quarz & Schiefer** *Schauer* (Kitzeck, Südsteiermark)	0,75l	30,00
2022 Roter Muskateller *Holzmann* (Bad Pirawarth, Weinviertel)	0,75l	29,00

Weißburgunder | Chardonnay

2022 Weißburgunder **Der Vollmondwein** *Christ* (Jedlersdorf, Wien)	0,75l	30,00
2022 Chardonnay **Classic** *Wieninger* (Stammersdorf, Wien)	0,75l	29,00

Zweigelt

2020 **Bienenfresser** *Pitnauer* (Göttlesbrunn, Carnuntum)	0,75l	38,00

Blaufränkisch

2019 **Hochberg** *Igler* (Deutschkreutz, Mittelburgenland)	0,75l	30,00
2020 **Hochäcker** *Paul Kerschbaum* (Horitschon, Mittelburgenland)	0,75l	32,00

Pinot Noir

2018 **Select** *Wieninger* (Stammersdorf, Wien)	0,75l	39,00
2018 **Black Edition** *Ebner-Ebenauer* (Poysdorf, Weinviertel)	0,75l	65,00
2021 *Schneider* (Tattendorf, Thermenregion)	0,75l	29,00

Cuvée

2018 **Wiener Trilogie** (ZW,ME,CS) *Wieninger* (Stammersdorf, Wien)	0,75l	33,00
2019 **Mephisto** (ZW,ME,CS) *Christ* (Jedlersdorf, Wien)	0,75l	36,00
2016 **Ab Ericio** (BF,ZW,ME) *Igler* (Deutschkreutz, Mittelburgenland)	0,75l	52,00
2015 **Kerschbaum** (BF,ZW,CS) *Paul Kerschbaum* (Horitschon, Mittelbgld)	0,75l	73,00