

Vorspeisen / Starters

Rindsuppe	ACGHL	€ 5,90
Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel, Schnittlauch <i>beef broth with sliced pancake, semolina or liver dumpling, chives</i>		
Sommersalat (V)	LHNMO	€ 17,00
Verschiedene Pflücksalate, Heidelbeeren, Granatapfel, Kresse, Schafskäse <i>Assorted pick lettuce, blueberries, pomegranate, cress, feta cheese</i>		
Chiligarnelen Salat	BGNMO	€ 26,00
Verschiedene Pflücksalate, Heidelbeeren, Granatapfel, Schafskäse, Avocado <i>Assorted pick lettuce, blueberries, pomegranate, feta cheese, avocado</i>		
Beef Tatar (160g)	ACDGLMO	€ 18,00
Chilimayonnaise, roter Zwiebel, Kresse, BIO Joseph Brot <i>Chili mayonnaise, red onion, cress, BIO Joseph bread</i>		

Tipp vom Chef: Auf Wunsch mit unserer „Kaisermühlen Edition“ On Top: 10g Siberian Royal (Sibirischer Stör) € 30,00

...auch für zu Hause zum Verkauf hier im Restaurant!

Kaisermühlen Tapas

Pimentos de Padron vom Grill (V)	ACGH	€ 15,00
Spanische Paprikaschoten, Olivenöl, Meersalz, Kräuter-JoghurtDip, Kräuter-Baguette <i>Spanish peppers, olive oil, sea salt, herb yogurt dip, herb baguette</i>		
Black Tiger Garnelen Cazuela	ABDH	€ 24,00
Knoblauch-Chili-Olivenöl, sonnengereifte Datterini-Paradeiser, Kräuter-Baguette <i>Prawns, garlic chili olive oil, sun-ripened Datterini tomatoes, herb baguette</i>		

Hauptspeisen / Main dishes

Gnocchi Provencale (V)	ACGLMO	€ 17,00
Sonnengereifte Datterini-Paradeiser, Oliven, Rucola, Schafskäse <i>Sun-ripened Datterini tomatoes, olives, arugula, feta cheese</i>		
„Unser Backhendl“	ACGHLM	€ 19,00
1/2 BIO Landhuhn aus der Steiermark: Ausgelöste Brust & Haxerl, mariniert mit Joghurt und Zitrone, gebackene Petersilie, Erdäpfelsalat, Zitrone <i>1/2 BIO country chicken from Styria: Roasted breast & knuckle, marinated with yogurt and lemon, baked parsley, potato salad, lemon</i>		
Geflämmt Label Rouge Wildlachs & Kimchi	ACGDHLM	€ 26,00
Lachsfilet (Medium Rare) geflämmt, japanischer Krautsalat „Kimchi“ & Chinakohl und Limette, Mango, Wasabimayo, MG Johannisbeer-Teriyakisauce <i>Salmon fillet (Medium Rare) flamed, Japanese slaw „Kimchi“ & Chinese cabbage and lime, mango, wasabi mayo, MG currant teriyaki sauce</i>		
Spareribs <small>Glutenfrei</small>	CGLMO	€ 26,90
Knoblauchsauce, BBQ Sauce, Ketchup, Pommes Frites <i>Garlic sauce, BBQ sauce, ketchup, French fries</i>		
Wiener Schnitzel vom Kalb (200g)	ACGHLM	€ 28,00
Milchkalb Niederösterreich Im Pfandl geschwenkt, Erdäpfelsalat, Zitrone <i>Tossed in the pan, potato salad, lemon</i>		



Für die Kinder / Kids

Winnie Pooh	ACGHL	€ 13,00
Gebackenes Schnitzel vom Milchkalb, Pommes Frites, Ketchup <i>Baked cutlet of milk-fed veal, French fries, ketchup</i>		
Jungle Chicken Basket	ACGHLO	€ 10,00
In Cornflakes gebackene BIO Maishendlfingers, Pommes Frites, Ketchup <i>Baked in cornflakes BIO corn chicken fingers, french fries, ketchup</i>		

Spezialitäten vom Grill

Fischplatte vom Grill für zwei Personen <small>Glutenfrei</small>	ACGHL	€ 85,00
Gegrillter Fisch im Ganzen, Lachsforellenfilet, Garnelen, Jakobsmuscheln, Zitrone, Pimentos de Padron, Rosmarinerdäpfel, Grillgemüse, Chefsalat <i>Grilled whole fish, salmon trout fillet, shrimp, scallops, lemon, spanish peppers, rosemary apples, grilled vegetables, chef salad.</i>		
BIO Maishendlbrust vom Grill (ca. 220gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 19,00
BIO grilled corn chicken breast		
Krone vom Duroc Schwein (ca. 380gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 24,00
Stammte ursprünglich aus den USA, Duroc Fleisch hat intramuskuläres Fett, dadurch ist es besonders saftig <i>From the USA, Duroc meat has intramuscular fat, which makes it very juicy</i>		

Hüftsteak Uruquay Grain Feed (300gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 35,00
Zartes Stück vom Rind, wenig Fett, wird aus der Hüfte geschnitten <i>Tender piece of beef, little fat, is cut from the rump</i>		
Hüftsteak Uruquay Grain Feed (300gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 37,00
Dijon Senf ON TOP & Grüner Pfeffer <i>Dijon mustard ON TOP & green pepper</i>		
Surf and Turf <small>Glutenfrei</small>		€ 42,00
Hüftsteak Uruquay Grain Feed (300gr.) mit 2 Stück gegrillten Black Tiger Garnelen <i>with 2 pieces of grilled Black Tiger prawns</i>		

Fisch-Spezialitäten vom Grill / Fish

Heimischer Saibling im Ganzen (ca. 350gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 26,00
Naturteichwirtschaft Radlberg Niederösterreich Familie AIBLER <i>Natural Fish Farm Radlberg Lower Austria Family AIBLER</i>		
Gegrilltes Filet von der Lachsforelle (250gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 26,00
Naturteichwirtschaft Radlberg Niederösterreich Familie AIBLER <i>Natural Fish Farm Radlberg Lower Austria Family AIBLER</i>		
Goldbrasse im Ganzen (350gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 26,00
Aquakultur Kroatien / Aquaculture Croatia		
Gegrilltes Filet vom Stör Transmontanus (250gr.) <small>Glutenfrei</small>		€ 26,00
Naturteichwirtschaft Radlberg Niederösterreich Familie AIBLER <i>Natural Fish Farm Radlberg Lower Austria Family AIBLER</i>		



Beilagen / Side Dishes

Rosmarinerdäpfel / Pommes Frites E / Gegrilltes Gemüse GL / Gemischter Blattsalat LMO / Grüner Salat GLMO / Chefsalat LMNO / Gemischter Salat GLMO / Erdäpfelsalat LMO / Cole Slow CGO / Brotkorb ACH / BIO Joseph Brot ACH		€ 5,00
Rosemary potatoes / French fries E / Grilled vegetables GL / Mixed leaf salad LMO / Green salad GLMO / Chef salad LMNO / Mixed salad GLMO / Potato salad LMO / Cole Slow CGO / Bread Basket ACH / BIO Joseph Bread ACH		€ 2,00
BBQ Sauce MO / Knoblauchsauce MO / Cocktailsauce MO / Sweet Chili Sauce MO / Chilisaucen MO / Ketchup MO / Kernöl / Butter G / Senf M / Mayonnaise CGMO / Roter Zwiebel / Frischer Chili geschnitten / Wildpreiselbeeren / Kräuterbutter G		€ 3,00
BBQ Sauce MO / Garlic Sauce MO / Cocktail Sauce MO / Sweet Chili Sauce MO / Chili Sauce MO / Ketchup MO / Kernel Oil / Butter G / Mustard M / Mayoin Sauce CGMO / Red Onion / Fresh Chili Cut / Wild Cranberries / Herb Butter G		€ 4,00
Focaccia	ACH	€ 3,00
Kräuter-Baguette / Herb baguette	ACH	€ 4,00

Desserts

Apfelstrudel oder Topfenstrudel	ACGH	€ 10,00
Vanillesauce oder Schlagobers <i>Apple strudel or sweet cheese strudel with vanilla sauce or whipped cream</i>		
Marilleneiskrapfen	ACGH	€ 10,00
Himbeersauce, frische Beeren <i>Apricot ice cream doughnuts with raspberry sauce and fresh berries</i>		
Creme Brulee von der Vanille	CG	€ 10,00
Marinierte Erdbeeren <i>Creme brulee with marinated strawberries</i>		
Tarte Au Chocolat	ACGH	€ 10,00
Marinierte Erdbeeren, Milcheis <i>with marinated strawberries and milk ice cream</i>		

Unsere Softeisbecher / Soft Ice Cream

Bananensplit	ACGH	€ 9,00
Milchsofteis, Schokobanane, frische Banane, geröstete Mandeln, Schokoladensauce <i>Milk soft ice cream, chocolate banana, fresh banana, roasted almonds, chocolate sauce</i>		
Karamell Cashew Nuts & Schokobrownie	ACGH	€ 9,00
Milchsofteis, Schokobrownie, karamellisierte Cashew Nüsse, Schokoladensauce <i>Milk soft ice cream, chocolate brownie, caramelized cashew nuts, chocolate sauce</i>		
Granny Smith Apfel	ACGH	€ 9,00
Apfelsofteis, Apfelragout, Apfelchips <i>Apple soft ice cream, apple ragout, apple chips</i>		
Waldbeeren & Drageekeksi	ACGH	€ 9,00
Milchsofteis, marinierte Waldbeeren <i>Milk soft ice cream, marinated wild berries</i>		
Unser cremiger Eiskaffee	ACG	€ 9,00
Kaffee-Milchsofteis, Schokostreusel <i>Coffee milk soft ice cream, chocolate sprinkles</i>		

-digital menu-
Scan me!



Alkoholfreie Getränke

Rauch Fruchtsäfte / juices from „rauch“	0,2l	€ 3,30
Marille / Mango / Johannisbeere		
<i>apricot / mango / currant</i>		
gespritzt mit Soda oder Wasser		
<i>juices as spritzer with soda or tap water</i>	0,3l / 0,5l	€ 4,20 / € 5,10
Mohrseederl Saft / juices	0,25l	€ 4,90
Apfel-Weichsel / <i>apple-sour cherry</i>		
Makava	0,3l	€ 4,60
Bio Teegetränk / bio tea drink		
Hausgemachte Limonade / lemonade	0,5l	€ 4,80
Limette-Rosmarin / Limette-Ingwer		
<i>homemade, lime-rosemary / lime-ginger</i>		
Hausgemachter Eistee / ice tea	0,3l	€ 5,20
Zitrone-Minze / Limette-Ingwer		
<i>homemade, lemon-mint / lime-ginger</i>		
Apfel- oder Orangensaft		
<i>apple or orange juice</i>	0,25l	€ 3,00
gespritzt mit Soda oder Wasser		
<i>juices as spritzer with soda or tap water</i>	0,3l / 0,5l	€ 3,00 / € 4,80
Apfelsaft naturtrüb		
<i>apple juice unfiltered</i>	0,25l	€ 3,50
gespritzt mit Soda oder Wasser		
<i>apple juice unfiltered as spritzer</i>	0,3l / 0,5l	€ 3,50 / € 5,30

Wasser / water

Römerquelle still oder prickelnd		
<i>still or sparkling</i>	0,33l	€ 3,30
	0,75l	€ 5,80
Sodawasser / soda water	0,25l	€ 1,90
„Jugendgetränk“ / „youth drink“		
Sodawasser mit Zitrone / Himbeer / Holunder	0,25l	€ 2,30
<i>soda water with lemon / raspberry / elderflower</i>	0,5l	€ 4,40
Coca Cola / Coca Cola Zero / Almdudler / Fanta	0,33l	€ 3,80
Red Bull / Red Bull Sugarfree	0,25l	€ 4,10
Organics by Red Bull	0,25l	€ 4,10
Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon		
Fentimans Tonic	0,2l	€ 4,80
Premium Tonic / Pink Grapefruit Tonic		
<i>premium tonic / pink grapefruit tonic</i>		
Fentimans Lemonades	0,275l	€ 5,30
Rose		

Offene Weißweine

Grüner Veltliner Muschelkalk	Gmeinhöck, Weinviertel	1/8l	€ 4,30
Grüner Veltliner Antlasbergen	Hagen, Mailberg	1/8l	€ 4,80
Welschriesling	Krispel, Südsteiermark	1/8l	€ 4,50
Gelber Muskateller	Artner, Carnuntum	1/8l	€ 4,80
Wiener Gemischter Satz	Stift Klosterneuburg, Wien	1/8l	€ 4,80
Riesling Classic	Hagn, Mailberg	1/8l	€ 5,20
Rosé Artner	Höflein Carnuntum	1/8l	€ 5,00
Weiß gespritzt / white wine spritzer		1/4l	€ 3,80

Offene Rotweine

Zweigelt „Alte Reben“	Kerschbaum, Mittelburgenland	1/8l	€ 4,30
Blaufränkisch	Prickler, Mittelbgld.	1/8l	€ 4,70
Cabernet Sauvignon	Scheiblhofner, Burgenland	1/8l	€ 4,70
Merlot Reserve	Aumann, Thermenregion	1/8l	€ 5,40
K7 Cuvée	Höpler, Breitenbrunn	1/8l	€ 5,70

Bier vom Fass ^(A)

Gösser Märzen	0,3l	€ 3,80
Helles, strohgelbes Vollbier, angenehm hopfiger Duft, feine Malznoten	0,5l	€ 4,80
<i>bright yellow lager, pleasant hoppy flavour, malty taste</i>		
Starobrno	0,3l	€ 3,90
Vollmundiges Vollbier, Bernstein, karamelliger Duft, feine Malznoten	0,5l	€ 4,90
<i>full-bodied premium lager, amber color, aramel flavour, malty taste</i>		
Schwechater Zwickl	0,3l	€ 3,90
Unfiltriert, hefetrüb, strohgelb, fein-aromatisch gehopft, blumige Note	0,5l	€ 4,90
<i>unfiltered and cloudy kellerbier, bright yellow, aromatic hops, bloomy taste</i>		
Gösser Stiftsbräu	0,3l	€ 3,90
Dunkles Bier, kastanienbraun, Noten von Kaffee, Kakaobohnen, dunklem Karamell	0,5l	€ 4,90
<i>dark maroon brown kellerbier, coffee, cacao and dark caramel flavour</i>		
Weihenstephaner Hefetrüb	0,3l	€ 3,90
Hefeweißbier, Hefetrübung, Gewürznelken- und Bananenaromen	0,5l	€ 4,90
<i>unclarified wheat beer, cloves and banana flavours</i>		
Radler Gösser Natur / natural shandy	0,3l	€ 3,80
Radler, leichte Trübung durch Zugabe von echtem Zitronensaft	0,5l	€ 4,80
<i>natural cloudy shandy with lemon juice</i>		

Bier & Cider (Flasche) ^A

Muttermilch „Bitta von Tresen“	0,3l	€ 4,90
Pils, unfiltriert, fruchtig-grasiges Aroma, schlank und trocken im Antrunk		
<i>unfiltered pilsner, fruity-grassy flavour, dry taste</i>		
Schwechater Wiener Lager	0,5l	€ 4,90
Wiener Lager, Bernstein, feine hopfige Noten, leicht biskuitartige Note		
<i>vienna lager, amber color, fine hoppy flavour, light biscuit taste</i>		
Schleppe No. 3 Imperial IPA	0,33l	€ 5,30
Imperial IPA, leicht kupferne Farbe, ausgeprägte Malzaromen, intensiver Hopfencharakter		
<i>imperial indian pale ale, copper colour, very malty, hoppy taste</i>		
Gösser Naturgold	0,5l	€ 4,50
Alkoholfrei		
<i>non alcoholic</i>		
Weihenstephaner Hefeweißbier	0,5l	€ 4,50
Alkoholfreies Hefeweißbier		
<i>non alcoholic wheat beer</i>		
Gösser Spezial	0,33l	€ 4,10
Goldgelbe Farbe, außergewöhnlich stabiler Schaum, kräftiger Körper, hopfig-fruchtiger Geschmack		
<i>golden yellow color, exceptionally stable foam, strong body, happy-fruity taste</i>		
BlakStoc Ginger Form Y Honey Cider	0,33l	€ 5,30
Naturtrüber Cider, Ananas, würzige Frische von Ingwer, Berghonig glättet die leichte Schärfe des Ingwers im Abgang ab		
<i>cloudy cider, pineapple, aromatic ginger taste, alpine honey</i>		

Gebrauntes

Alter Apfel / old apple schnaps (Guglhof)	2cl	€ 4,10
Hirschbirne / pear schnaps (Gölles)	2cl	€ 4,10
Zwetschke / plum schnaps (Brandstatt)	2cl	€ 4,10
Himbeere / raspberry schnaps (Guglhof)	2cl	€ 4,10
Zitronengrasgeist / lemongrass schnaps (Parzmair)	2cl	€ 4,10
Haselnuss / hazelnut (Tropper Josef)	2cl	€ 4,10
Williams mit Honig (Tropper Josef)	2cl	€ 4,10
Blutorange / blood orange schnaps (Parzmair)	2cl	€ 5,10
Marille / apricot schnaps (Gölles)	2cl	€ 5,10
Vogelbeere / rowan berry schnaps (Guglhof)	2cl	€ 6,50

Tequila

Cuervo 1800 Reposado	2cl	€ 4,10
Anis		
Pernod	4cl	€ 5,10
Sambuca	4cl	€ 5,10

Liköre & Bitter

Ramazotti	2cl	€ 3,20
Amaretto	2cl	€ 3,20
Mandellikör	2cl	€ 3,20
Amaro Montenegro	2cl	€ 3,50
Ramazotti Crema	4cl	€ 5,80
Averna	4cl	€ 5,90

Vodka

Wyborowa	4cl	€ 6,30
	0,70l	€ 80,00

Rum

Santa Teresa 1796	2cl	€ 5,10
Zacapa Gran Reserva 23y	2cl	€ 5,50
Diplomatico Reserva Excl.	2cl	€ 5,50
A.H. Riise Non Plus Ultra	2cl	€ 7,90

Gin

Beefeater	2cl	€ 3,30
Monkey 47 Sloe Gin	2cl	€ 4,10
Hendrick's	2cl	€ 5,10
Malfi Gin Rosa Grapefruit	2cl	€ 4,10
Wiener Blut	2cl	€ 5,10
Monkey 47	2cl	€ 5,60
Windspiel Premium	2cl	€ 6,10
Wien Gin „Klimt Edition“	2cl	€ 6,10
Reisetbauer Blue Gin	0,35l	€ 47,00

Whiskey, Scotch & Bourbon

Four Roses (Bourbon)	4cl	€ 7,10
Jameson (Irish Whiskey)	4cl	€ 7,10
Chivas Regal (Scotch Blend 12y)	4cl	€ 7,10
Lagavulin (Malt 16y)	4cl	€ 9,60

Grappa

Sauvignon (Nonino)	2cl	€ 4,40
Barili di Sassicaia (Poli)	2cl	€ 6,10

Cognac

Remy Martin (Coeur)	2cl	€ 4,10
Frapin (VSOP)	2cl	€ 4,10
Hennessy (XO)	2cl	€ 13,10

Heiß- & Milchgetränke

Kaffee / Coffee

Kleiner Schwarzer / small black coffee	FG	€ 2,80
Großer Schwarzer / big black coffee	FG	€ 4,40
Kleiner Brauner / small coffee with milk	FG	€ 3,00
Großer Brauner / big coffee with milk	FG	€ 4,70
Macchiato klein / small coffee, milk froth	FG	€ 3,00
Macchiato groß / big coffee, milk froth	FG	€ 4,70
Verlängerter Schwarzer / light black coffee	FG	€ 2,90
Verlängerter Brauner / light coffee, milk	FG	€ 3,20
Kaiser-Melange Schlagobers & Schokolade	FG	€ 4,40
Cappuccino / black coffee, frothed milk	FG	€ 4,40
Café Latte / black coffee, milk & milk froth	FG	€ 4,90
Ramazotti Crema 4cl	FG	€ 5,80

Schokolade / Chocolate

Heiße Schokolade / hot chocolate	FG	€ 4,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers / with whipped cream	FG	€ 4,80

Tee / Tea

Schwarzer Tee „Earl Grey“	0,4l	€ 4,40
Schwarzer Ceylon Tee / <i>black ceylon tea</i>		
Grüner Tee „Green Leaves“	0,4l	€ 4,40
Zarter Grüner Tee / <i>mild green tea</i>		
Pfefferminztee „Minty Breeze“	0,4l	€ 4,40
Hochwertige Minze / <i>high quality mint</i>		
Kamillentee „Golden Chamomile“	0,4l	€ 4,40
Hochwertige Kamillenblüte / <i>high quality chamomile</i>		
Früchtete „Tropical Fruits“	0,4l	€ 4,40
Köstliche Früchteteekomposition / <i>delicious fruit tea</i>		

Alle Preise in Euro (€) und inkl. aller Steuern und Abgaben.