

Vorspeisen / Starters

- Rindsuppe** ^{ACGHL} € 5,90
 Frittaten oder Griebnockerl oder Leberknödel, Schnittlauch
Clear beef broth with sliced pancake, semolina or liver dumpling, chives
- Sommersalat** ^{Vegetarisch GMO} € 17,00
 Verschiedene Pflücksalate, Schafskäse, Heidelbeeren, Granatapfel, Kresse
Summer salad from assorted leaf lettuce, feta cheese, blueberries, pomegranate, cress
- Beef Tatar** ^{ACDGHLMO} € 19,00
 Chilimayonnaise, roter Zwiebel, Kresse, Weizenmischbrot von der Bäckerei Öfferl
Beef Tatar with chili mayonnaise, red onion, cress, mixed wheat bread from „Öfferl“ bakery
- Beef Tatar mit Calvisius Caviar on top** ^{ACDGHLMO} **TIPP VOM CHEF** € 48,00
- Auch für zu Hause, zum Verkauf hier im Restaurant:**
 Calvisius Caviar „Kaisermühlen Edition“
 10g Siberian Royal (Sibirischer Stör) € 29,00

Kaisermühlen Tapas

- Pimientos de Padrón vom Grill** ^{Vegetarisch ACGH} € 17,00
 Spanische Paprikaschoten, Olivenöl, Meersalz, Kräuter-Joghurdip, Sauerteig-Baguette mit Kräuterbutter gefüllt
Pimientos de Padrón (Spanish peppers), olive oil, sea salt, herb yoghurt dip, sourdough baguette with herb butter filling
- NEU Bison & prime beef meatballs** ^{ACGHMO} € 22,00
 Texas-Whisky-Pfeffersauce, Schmorzwiebel aus dem Smoker & Apfelbalsam, Sauerteig-Baguette mit Kräuterbutter gefüllt
Texas whiskey pepper sauce, smoker braised onion & apple balsamic, sourdough baguette with herb butter filling
- Black Tiger Garnelen Cazuela** ^{ABDH} € 25,00
 Knoblauch-Chili-Ölivenöl, sonnengereifte Datterini-Paradeiser, Sauerteig-Baguette mit Kräuterbutter gefüllt
Black Tiger prawns with garlic-chili olive oil, sun ripened Datterini tomatoes, sourdough baguette with herb butter filling

Hauptspeisen / Main dishes

- Gnocchi Provencale** ^{Vegetarisch ACGLMO} € 17,00
 Sonnengereifte Datterini-Paradeiser, Oliven, Rucola, Schafskäse
Gnocchi with sun ripened Datterini tomatoes, olives, rocket, feta cheese
- NEU Japanischer Kushi-yaki vom Grill** ^{GO} € 22,00
 XL-Spieß mit Hendl im Speckmantel, Miso-Karamellapfel & Salbei
Japanese kushi-yaki from the grill. XL skewer with chicken liver wrapped in bacon, miso caramel apple & sage
- NEU Thai Chicken vom Grill** ^{ACGDHNO} € 25,00
 Maishendl „Supreme“ vom Grill, Liebstockel & Wasabimayo, pikanter Krautsalat, Teriyaki-Unagi-Sauce
Grilled corn-fed chicken „Supreme“, lovage & wasabi mayo, spicy coleslaw, teriyaki unagi sauce
- NEU Label Rouge Lachssteak vom Grill** ^{ACGDHLMO} € 29,00
 Lachsfilet (medium gebraten), Krautsalat „Kimchi Style“ & Chinakohl und Limette, Mango, Wasabimayo, MG Johannisbeer-Teriyakisauce
Salmon fillet (medium fried), coleslaw „Kimchi Style“ & Chinese cabbage and lime, mango, wasabi mayo, MG currant teriyaki sauce
- Dukatenschnitzel vom Milchkalb** ^{ACGHLM} € 29,00
 Erdäpfelsalat, Zitrone
Ducat escalope of milk-fed calf with potato salad, lemon
- Spareribs** ^{Glutenfrei CGLMO} € 32,00
 Sour Cream, BBQ-Sauce, Ketchup, Pommes Frites
Sour cream, BBQ sauce, ketchup, French fries

Für die Kinder / Kids

- Kiwi** ^{ACGHL} € 15,00
 Dukatenschnitzel vom Milchkalb, Pommes Frites, Ketchup
Ducat escalope of milk-fed calf with French fries, ketchup
- Chicken Basket** ^{ACGHLO} € 14,00
 In Cornflakes gebackene BIO Maishendlfinger, Pommes Frites, Ketchup
Cornflake-cruste organic chicken fingers, French fries, ketchup

Grillspezialitäten / Grilled Specialties

Fleisch / Meat

- Krone vom Duroc Schwein** ^{Glutenfrei} € 24,00
 Stammt ursprünglich aus den USA, Duroc Fleisch hat intramuskuläres Fett, dadurch ist es besonders saftig
Pork chops. Originally from the USA, Duroc meat boasts intramuscular fat, which makes it particularly juicy
- Hüftsteak Uruguay Grain Feed** ^{Glutenfrei} € 35,00
 Zartes Stück vom Rind, wenig Fett, wird aus der Hüfte geschnitten, perfekter Geschmack. Das Fleisch besticht durch seine Faserung, zarte Marmorierung und Qualität. Geheimtipp für Fleischfreaks
Rump Steak. Tender piece of beef, little fat, cut from the rump, perfect taste. The meat impresses with its grain, delicate marbling, and quality. Insider tip for meat freaks
- Surf and Turf Hüftsteak Uruguay Grain Feed** ^{Glutenfrei} € 42,00
 mit 3 Stück gegrillten Wildwassergarnelen
Surf and Turf rump steak with 3 pieces of grilled whitewater prawns

Zu allen Fleischgerichten vom Grill servieren wir Rosmarinerdäpfel.
All meat dishes from the grill are served with rosemary potatoes.

Fisch / Fish

- Fischplatte vom Grill für zwei Personen** ^{BDGLMNO} € 95,00
 Gegrillter Fisch im Ganzen, Lachsforellenfilet, Garnelen, Jakobsmuscheln, Zitrone, Pimientos de Padrón, Rosmarinerdäpfel, Grillgemüse, Chefsalat
Grilled fish platter for two. Grilled whole fish, salmon trout fillet, prawns, scallops, lemon, Pimientos de Padrón, rosemary potatoes, grilled vegetables, Chef's salad

- Heimischer Saibling im Ganzen*** ^{Glutenfrei DG} € 28,00
Locally sourced whole char
- Gegrilltes Filet von der Lachsforelle*** ^{Glutenfrei DG} € 28,00
Grilled salmon trout fillet
- Goldbrasse im Ganzen*** ^{Glutenfrei DG} € 26,00
 Aquakultur Kroatien
Whole Seabream. Croatian aquaculture

* Naturteichwirtschaft Radlberg Niederösterreich Familie AIBLER
 * Natural Fish Farm Radlberg, Lower Austria, AIBLER Family

Zu allen Fischgerichten vom Grill servieren wir Rosmarinerdäpfel.
All fish dishes from the grill are served with rosemary potatoes.



Beilagen & Saucen / Side Dishes & Sauces

- Beilagen / Side Dishes** € 5,00
 Rosmarinerdäpfel / Pommes Frites ^E / Gegrilltes Gemüse ^{GL} / Gemischter Blattsalat ^{LMO} / Grüner Blattsalat ^{LMO} / Gemischter Salat ^{GLMO} / Erdäpfelsalat ^{LMO} / Chefsalat ^{LMNO} / Coleslaw ^{CGO}
- Rosemary potatoes / French fries ^E / Grilled vegetables ^{GL} / Mixed leaf salad ^{LMO} / Green leaf salad ^{LMO} / Mixed salad ^{GLMO} / Potato salad ^{LMO} / Chef's salad ^{LMNO} / Coleslaw ^{CGO}*
- Foccacia** ^{ACH} € 3,00
- Brotkorb Bäckerei Öfferl** ^{ACH} € 6,00
Bread basket from „Öfferl“ bakery
- Sauerteig-Baguette mit Kräuterbutter gefüllt** ^{ACH} € 4,00
Sourdough baguette with herb butter filling
- Saucen / Sauces** € 2,00
 BBQ Sauce / Sour Cream ^{GCM} / Cocktail Sauce ^{CGMO} / Sweet Chili Sauce / Ketchup / Mayonnaise 80% ^{CM} / Senf ^M / Kernöl / Preiselbeeren / Kräuterbutter ^G / Butter ^G / Rote Zwiebel / Frischer Chili geschnitten
- BBQ Sauce / Sour Cream ^{GCM} / Cocktail Sauce ^{CGMO} / Sweet Chili Sauce / Ketchup / Mayonnaise 80% ^{CM} / Mustard ^M / Pumpkinseed oil / Cranberries / Herb butter ^G / Butter ^G / Red onion / Fresh, sliced chili*

Desserts

- Apfelstrudel oder Topfenstrudel** ^{ACGH} € 10,00
 Vanillesauce oder Schlagobers
Apple or cream cheese strudel with vanilla sauce or whipped cream
- Bortolottis Marilleneiskrapfen** ^{ACGH} € 10,00
 Himbeersauce, frische Beeren
Apricot ice cream doughnut with raspberry sauce and fresh berries
- Crème Brûlée von der Vanille** ^{CG} € 10,00
 Marinierte Erdbeeren
Vanilla crème brûlée with macerated strawberries
- Tarte au Chocolat** ^{ACGH} € 10,00
 Marinierte Erdbeeren
Tarte au Chocolat with macerated strawberries

Unsere Softeisbecher / Soft Ice Cream

- Unser Bananensplit** ^{ACGH} € 9,00
 Milchsofteis, Schokobanane, frische Banane, geröstete Mandeln, Schokoladensauce
Soft dairy ice cream, chocolate banana, fresh banana, roasted almonds, chocolate sauce
- NEU Oreo & Schokobrownie** ^{ACGH} € 9,00
 Milchsofteis, Schokobrownie, Oreo Kekse, Karamellsauce
Oreo & chocolate brownie. Soft dairy ice cream, chocolate brownie, Oreo cookies, caramel sauce
- NEU Käptn Blaubeer** ^{ACGH} € 9,00
 Milchsofteis, Heidelbeeren, Cassis
Soft dairy ice cream, blueberries, cassis
- NEU Frozen Joghurt & Mango** ^{ACGH} € 9,00
 Joghurt-Milchsofteis, Mangoragout
Soft yogurt-milk ice cream, mango ragout
- Waldbeeren & Drageekeksi** ^{ACGH} € 9,00
 Milchsofteis, marinierte Waldbeeren
Wild berries & Drageekeksi. Soft dairy ice cream, macerated wild berries
- Unser cremiger Eiskaffee** ^{ACG} € 9,00
 Kaffee-Milchsofteis, Schokostreusel
Creamy iced coffee, chocolate sprinkles

Gerne können Sie auch alle Gerichte Mitnehmen! Für die Verpackung verrechnen wir € 1,50
You are also welcome to take away all dishes! For the packaging we charge € 1,50

Digitales Menü



Digital menu

Unsere Produzenten

Wiesbauer Gourmet ♦ Transgourmet ♦ Khan Früchte ♦ Michi Bauer
 Eishken Estate ♦ Radlberg ♦ Mitterberg ♦ Spak ♦ Hürner
 Müller & Gartner ♦ Öfferl Bäckerei

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Milch & Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere
Allergens: A: Cereals containing gluten / B: Crustaceans / C: Egg / D: Fish / E: Peanuts / F: Soy / G: Milk & Lactose / H: Nuts / L: Celery / M: Mustard / N: Sesame / O: Sulfites / P: Lupins / R: Mollusks

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Rauch Fruchtsäfte	0,2l	€ 3,50
Marille, Mango oder Johannisbeere		
Juices from "Rauch". Apricot, mango or blackcurrant		
gespritzt mit Soda od. Wasser	0,3l / 0,5l	€ 4,40 / € 5,30
Rauch juices as spritzer with soda or tap water		
Mohrseederl Saft	0,25l	€ 5,10
Apfel - Weichsel		
Juice from "Mohrseederl". Apple - sour cherry		
Richard's Iced Tea	0,33l	€ 4,80
Wassermelone & Ananas, Pfirsich oder Heidelbeere		
Iced tea. Watermelon & pineapple, peach, or blueberry		
Hausgemachte Limonade	0,5l	€ 5,00
Limette - Rosmarin oder Limette - Ingwer		
Homemade lemonade. Lime - rosemary or lime - ginger		
Hausgemachter Eistee	0,3l	€ 5,40
Zitrone - Minze oder Limette - Ingwer		
Homemade iced tea. Lemon - mint or lime - ginger		
Apfel- oder Orangensaft	0,25l	€ 3,20
Apple juice or orange juice		
gespritzt mit Soda od. Wasser	0,3l / 0,5l	€ 3,20 / € 5,00
Apple juice or orange juice as spritzer with soda or tap water		
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 3,70
Naturally cloudy apple juice		
gespritzt mit Soda od. Wasser	0,3l / 0,5l	€ 3,70 / € 5,50
Naturally cloudy apple juice as spritzer with soda or tap water		
Römerquelle	0,33l / 0,75l	€ 3,70 / € 6,50
Still oder prickelnd / Still or sparkling mineral water		
KM Hochquelle	0,25l / 0,5l / 1,0l	€ 0,50 / € 1,00 / € 2,00
Hochquellwasser aus den niederösterreich. - steirischen Alpen		
KM water from the Lower Austrian-Styrian Alps		
Sodawasser	0,25l	€ 2,10
Soda water		
„Jugendgetränk“	0,25l / 0,5l	€ 2,50 / € 4,50
Sodawasser mit Zitrone, Himbeer oder Holunder		
Soda water with lemon, raspberry, or elderflower		
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33l	€ 4,00
Almdudler / Fanta		
Red Bull / Red Bull Sugarfree	0,25l	€ 4,50
Schweppes	0,2l	€ 3,90
Bitter Lemon, Wildberry, Ginger Beer oder/or Tonic		
Fentimans Tonic	0,2l	€ 5,00
Premium Tonic oder/or Pink Grapefruit Tonic		
Fentimans Lemonade	0,275l	€ 5,50
Rose		

Bier vom Fass / Draught Beer ^A

Gösser Märzen	0,3l / 0,5l	€ 4,30 / € 5,30
Helles, strohgelbes Vollbier, angenehm hopfiger Duft, feine Malznoten / Bright yellow lager, pleasant hoppy, malty flavor		
Starobrno	0,3l / 0,5l	€ 4,50 / € 5,50
Vollmundiges Vollbier, Bernstein, karamelliger Duft, feine Malznoten / Full-bodied premium lager, amber color, caramel scent, and malty flavor		
Schwechater Zwickl	0,3l / 0,5l	€ 4,40 / € 5,40
Unfiltriert, hefetrüb, strohgelb, fein-aromatisch gehopft, blumige Note / Unfiltered and cloudy beer, bright yellow, aromatic hops, bloomy flavor		
Gösser Stiftsbräu	0,3l / 0,5l	€ 4,40 / € 5,40
Dunkles Bier, kastanienbraun, Noten von Kaffee, Kakaobohnen / Dark brown beer, coffee, cacao		
Weihenstephaner Hefetrüb	0,3l / 0,5l	€ 4,40 / € 5,40
Hefeweißbier, Hefetrübung, Gewürznelken- und Bananenaromen / Unclarified wheat beer, clove and banana flavors		
Radler Gösser Natur	0,3l / 0,5l	€ 4,30 / € 5,30
Leichte Trübung durch Zugabe von echtem Zitronensaft / Naturally cloudy Shandy with real lemon juice		

Bier & Cider (Flasche) Bottled Beer & Cider ^A

Muttermilch „Bitta von Tresen“	0,3l	€ 5,30
Pils, unfiltriert, fruchtig-grasiges Aroma, schlank und trocken im Antrunk / Unfiltered Pilsner, fruity-grassy flavor, dry		
Schwechater Wiener Lager	0,5l	€ 5,30
Bernstein, feine hopfige Note, leicht biskuitartige Note / Amber color, fine hoppy flavor, light biscuity flavor		
Schleppe No. 3 Imperial IPA	0,33l	€ 5,70
Leicht kupferne Farbe, ausgeprägte Malzaromen, intensiver Hopfencharakter / Copper color, very malty, hoppy flavor		

Gösser Naturgold	0,5l	€ 4,90
Alkoholfrei / Non-alcoholic		
Weihenstephaner Hefeweißbier	0,5l	€ 4,90
Alkoholfreies Hefeweißbier / Non-alcoholic wheat beer		
Gösser Spezial	0,33l	€ 4,60
Goldgelbe Farbe, außergewöhnlich stabiler Schaum, kräftiger Körper, hopfig-fruchtiger Geschmack / Beer with golden yellow color, exceptionally stable foam, strong body, hoppy-fruity flavor		
BlakStoc Ginger For My Honey Cider	0,33l	€ 5,70
Naturtrüber Cider, Ananas, würzige Frische von Ingwer, Berg-honig glättet die leichte Schärfe des Ingwers im Abgang ab / Cloudy cider, pineapple, aromatic ginger flavor, alpine honey		

Offene Weißweine / White Wine

Grüner Veltliner Muschelkalk	1/8l	€ 4,70
Gmeinböck, Weinviertel		
Welschriesling	1/8l	€ 4,70
Krispel, Südsteiermark		
Gelber Muskateller	1/8l	€ 5,00
Artner, Carnuntum		
Wiener Gemischter Satz	1/8l	€ 5,00
Stift Klosterneuburg, Wien		
Grüner Veltliner Atlasbergen	1/8l	€ 5,20
Hagen, Mailberg		
Riesling Classic	1/8l	€ 5,20
Hagn, Mailberg		
Rosé	1/8l	€ 5,20
Artner, Höflein Carnuntum		
Weißwein gespritzt, Grüner Veltliner	1/4l	€ 4,40
White Wine Spritzer (Weingut Artner, Carnuntum)		

Offene Rotweine / Red Wine

Zweigelt „Alte Reben“	1/8l	€ 4,90
Kerschbaum, Mittelburgenland		
Cabernet Sauvignon	1/8l	€ 5,00
Scheibelhofer, Burgenland		
Merlot Reserve	1/8l	€ 5,40
Aumann, Thermenregion		
K7 Cuvée	1/8l	€ 5,70
Höpler, Breitenbrunn		

Gebranntes / Spirits

Alter Apfel / Old Apple	Guglhof	2cl	€ 4,20
Hirschbirne / Pear	Gölles	2cl	€ 4,20
Zwetschke / Plum	Brandstatt	2cl	€ 4,20
Himbeere / Raspberry	Guglhof	2cl	€ 4,20
Zitronengrasgeist / Lemongrass	Parzmair	2cl	€ 4,20
Haselnuss / Hazelnut	Tropper Josef	2cl	€ 4,20
Williams mit Honig / Williams Pear with Honey	Tropper Josef	2cl	€ 4,20
Blutorange / Blood Orange	Parzmair	2cl	€ 5,10
Marille / Apricot	Gölles	2cl	€ 5,10
Vogelbeere / Rowan Berry	Guglhof	2cl	€ 6,50

Tequila

Cuervo 1800 Resposado	2cl	€ 4,50
-----------------------	-----	--------

Anis

Pernod	4cl	€ 5,30
Sambuca	4cl	€ 5,30

Liköre & Bitter

Amaretto	2cl	€ 3,20
Mandellikör	2cl	€ 3,20
Amaro Montenegro	2cl	€ 3,50
Ramazotti Crema	4cl	€ 6,40
Averna	4cl	€ 6,40
Ramazotti FG	4cl	€ 6,40

Vodka

Beluga	4cl / 0,7l	€ 7,00 / € 98,00
--------	------------	------------------

Rum

Santa Teresa 1796	2cl	€ 5,30
Zacapa Gran Reserva 23y	2cl	€ 5,70
Diplomatico Reserva Excl.	2cl	€ 5,70
A.H. Riise Non Plus Ultra	2cl	€ 7,90

Gin

Beefeater	2cl	€ 3,50
Monkey 47 Sloe Gin	2cl	€ 4,10
Hendrick's	2cl	€ 5,10
Malfy Gin Rosa Grapefruit	2cl	€ 4,50
Wiener Blut	2cl	€ 5,10
Monkey 47 Dry	2cl	€ 6,10
Windspiel Premium	2cl	€ 6,10
Wien Gin „Klimt Edition“	2cl	€ 6,10
Reisetbauer Blue Gin	0,35l	€ 52,00

Whiskey, Scotch & Bourbon

Four Roses Bourbon	4cl	€ 8,50
Jameson Irish Whiskey	4cl	€ 8,50
Chivas Regal Scotch Blend 12y	4cl	€ 8,50
Highland Park Scotch Whiskey 12y	4cl	€ 10,20

Grappa

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

Cognac

Remy Martin Coeur	2cl	€ 4,50
Frapin VSOP	2cl	€ 4,50
Hennessy XO	2cl	€ 13,50

Kaffee / Coffee

Kleiner Schwarzer ^{FG}	€ 3,00
Ristretto	
Großer Schwarzer ^{FG}	€ 4,60
Ristretto double	
Kleiner Brauner ^{FG}	€ 3,20
Espresso. Cream or milk separately	
Großer Brauner ^{FG}	€ 4,90
Espresso double. Cream or milk separately	
Macchiato klein ^{FG}	€ 3,20
Single espresso topped with milk foam	
Macchiato groß ^{FG}	€ 4,90
Double espresso topped with milk foam	
Verlängerter Schwarzer ^{FG}	€ 3,10
Americano, single espresso with hot water	
Verlängerter Brauner ^{FG}	€ 3,40
Americano, single espresso with hot water, served with milk	
Kaiser-Melange Schlagobers & Schokolade ^{FG}	€ 4,60
Single espresso with whipped cream and chocolate	
Cappuccino ^{FG}	€ 4,60
Single espresso with steamed milk	
Café Latte ^{FG}	€ 5,10
Frothy milk espresso	
Ramazotti Crema ^{FG}	4cl € 6,40

Schokolade / Chocolate

Heiße Schokolade ^{FG}	€ 4,70
Hot chocolate	
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{FG}	€ 4,90
Hot chocolate with whipped cream	

Tee / Tea

Schwarzer Tee „Earl Grey“	0,4l	€ 4,40
Schwarzer Ceylon Tee / Black tea - Bergamot flavor		
Grüner Tee „Green Leaves“	0,4l	€ 4,40
Green tea		
Pfefferminztee „Minty Breeze“	0,4l	€ 4,40
Peppermint tea		
Kamillentee „Golden Chamomile“	0,4l	€ 4,40
Chamomile tea		
Früchtetee „Tropical Fruits“	0,4l	€ 4,40
Tropical fruit tea		

