

## Vorspeisen / Starters

- Rindsuppe** <sup>ACGHL</sup> ..... € 5,90  
 Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel, Schnittlauch  
*Clear beef broth with sliced pancake, semolina or liver dumpling, chives*
- Sommersalat** <sup>Vegetarisch GMO</sup> ..... € 17,00  
 Verschiedene Pflücksalate, Schafskäse, Heidelbeeren, Granatapfel, Kresse  
*Summer salad from assorted leaf lettuce, feta cheese, blueberries, pomegranate, cress*
- Beef Tatar** <sup>ACDGHLMO</sup> ..... € 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** <sup>ACDGHLMO</sup> **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** <sup>Vegetarisch ACGH</sup> ..... € 17,00  
 Spanische Paprikaschoten, Olivenöl, Meersalz, Kräuter-Joghurt dip, Sauerteig-Baguette mit Kräuterbutter gefüllt  
*Pimientos de Padrón (Spanish peppers), olive oil, sea salt, herb yoghurt dip, sourdough baguette with herb butter filling*
- Black Tiger Garnelen Cazuela** <sup>ABDH</sup> ..... € 25,00  
 Knoblauch-Chili-Olivenöl, 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** <sup>Vegetarisch ACGLMO</sup> ..... € 17,00  
 Sonnengereifte Datterini-Paradeiser, Oliven, Rucola, Schafskäse  
*Gnocchi with sun ripened Datterini tomatoes, olives, rocket, feta cheese*
- NEU Thai Chicken vom Grill** <sup>ACGDHNO</sup> ..... € 25,00  
 Maishendl „Supreme“ vom Grill, Liebstöckel & Wasabimayo, pikanter Krautsalat, Teriyaki-Unagi-Sauce  
*Grilled corn-fed chicken „Supreme“, lovage & wasabi mayo, spicy coleslaw, teriyaki unagi sauce*
- Dukatenschnitzel vom Milchkalb** <sup>ACGHLM</sup> ..... € 29,00  
 Erdäpfelsalat, Zitrone  
*Ducat escalope of milk-fed calf with potato salad, lemon*
- Spareribs** <sup>Glutenfrei CGLMO</sup> ..... € 32,00  
 Sour Cream, BBQ-Sauce, Ketchup, Pommes Frites  
*Sour cream, BBQ sauce, ketchup, French fries*

## Für die Kinder / Kids

- Kiwi** <sup>ACGHL</sup> ..... € 15,00  
 Dukatenschnitzel vom Milchkalb, Pommes Frites, Ketchup  
*Ducat escalope of milk-fed calf with French fries, ketchup*
- Chicken Basket** <sup>ACGHLO</sup> ..... € 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** <sup>Glutenfrei</sup> ..... € 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** <sup>Glutenfrei</sup> ..... € 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** <sup>Glutenfrei</sup> ..... € 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** <sup>BDGLMNO</sup> ..... € 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\*** <sup>Glutenfrei DG</sup> ..... € 28,00  
 Locally sourced whole char
- Gegrilltes Filet von der Lachsforelle\*** <sup>Glutenfrei DG</sup> ..... € 28,00  
 Grilled salmon trout fillet

\* 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

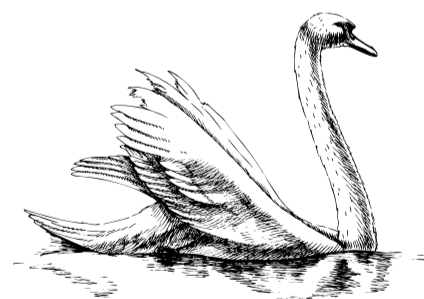
- Beilagen / Side Dishes** ..... € 5,00  
 Rosmarinerdäpfel / Pommes Frites <sup>E</sup> / Gegrilltes Gemüse <sup>GL</sup> / Gemischter Blattsalat <sup>LMO</sup> / Grüner Blattsalat <sup>LMO</sup> / Gemischter Salat <sup>GLMO</sup> / Erdäpfelsalat <sup>LMO</sup> / Chefsalat <sup>LMNO</sup> / Coleslaw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

## Desserts

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

## Unsere Softeisbecher / Soft Ice Cream

- Unser Bananensplit** <sup>ACGH</sup> ..... € 9,00  
 Milchsofteis, Schokobanane, frische Banane, geröstete Mandeln, Schokoladensauce  
*Soft dairy ice cream, chocolate banana, fresh banana, roasted almonds, chocolate sauce*
- NEU Oreo & Schokobrownie** <sup>ACGH</sup> ..... € 9,00  
 Milchsofteis, Schokobrownie, Oreo Kekse, Karamellsauce  
*Oreo & chocolate brownie. Soft dairy ice cream, chocolate brownie, Oreo cookies, caramel sauce*
- NEU Käptn Blaubeer** <sup>ACGH</sup> ..... € 9,00  
 Milchsofteis, Heidelbeeren, Cassis  
*Soft dairy ice cream, blueberries, cassis*
- Waldbeeren & Drageekeksi** <sup>ACGH</sup> ..... € 9,00  
 Milchsofteis, marinierte Waldbeeren  
*Wild berries & Drageekeksi. Soft dairy ice cream, macerated wild berries*
- Unser cremiger Eiskaffee** <sup>ACG</sup> ..... € 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 <i>Juices from "Rauch". Apricot, mango or blackcurrant</i>		
gespritzt mit Soda od. Wasser	0,3l / 0,5l	€ 4,40 / € 5,30
<i>Rauch juices as spritzer with soda or tap water</i>		
Mohrseidel Saft	0,25l	€ 5,10
Apfel - Weichsel <i>Juice from "Mohrseidel". Apple - sour cherry</i>		
Richard's Iced Tea	0,33l	€ 4,80
Wassermelone & Ananas, Pfirsich oder Heidelbeere <i>Iced tea. Watermelon &amp; pineapple, peach, or blueberry</i>		
Hausgemachte Limonade	0,5l	€ 5,00
Limette - Rosmarin oder Limette - Ingwer <i>Homemade lemonade. Lime - rosemary or lime - ginger</i>		
Hausgemachter Eistee	0,3l	€ 5,40
Zitrone - Minze oder Limette - Ingwer <i>Homemade iced tea. Lemon - mint or lime - ginger</i>		
Apfel- oder Orangensaft	0,25l	€ 3,20
<i>Apple juice or orange juice</i>		
gespritzt mit Soda od. Wasser	0,3l / 0,5l	€ 3,20 / € 5,00
<i>Apple juice or orange juice as spritzer with soda or tap water</i>		
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 3,70
<i>Naturally cloudy apple juice</i>		
gespritzt mit Soda od. Wasser	0,3l / 0,5l	€ 3,70 / € 5,50
<i>Naturally cloudy apple juice as spritzer with soda or tap water</i>		
Römerquelle	0,33l / 0,75l	€ 3,70 / € 6,50
<i>Still oder prickelnd / Still or sparkling mineral water</i>		
KM Hochquelle	0,25l / 0,5l / 1,0l	€ 0,50 / € 1,00 / € 2,00
Hochquellwasser aus den niederösterreich. - steirischen Alpen <i>KM water from the Lower Austrian-Styrian Alps</i>		
Sodawasser	0,25l	€ 2,10
<i>Soda water</i>		
„Jugendgetränk“	0,25l / 0,5l	€ 2,50 / € 4,50
Sodawasser mit Zitrone, Himbeer oder Holunder <i>Soda water with lemon, raspberry, or elderflower</i>		
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 <sup>A</sup>

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

## Bier & Cider (Flasche) Bottled Beer & Cider <sup>A</sup>

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

Gösser Naturgold	0,5l	€ 4,90
Alkoholfrei / <i>Non-alcoholic</i>		
Weihenstephaner Hefeweißbier	0,5l	€ 4,90
Alkoholfreies Hefeweißbier / <i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
Gösser Spezial	0,33l	€ 4,60
Goldgelbe Farbe, außergewöhnlich stabiler Schaum, kräftiger Körper, hopfig-fruchtiger Geschmack <i>Beer with golden yellow color, exceptionally stable foam, strong body, hoppy-fruity flavor</i>		
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 <i>Cloudy cider, pineapple, aromatic ginger flavor, alpine honey</i>		

## 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 Antlasbergen	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
<i>White Wine Spritzer (Weingut Artner, Carnuntum)</i>		

## Offene Rotweine / Red Wine

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

## Gebranntes / Spirits

Alter Apfel / <i>Old Apple</i> Guglhof	2cl	€ 4,20
Hirschbirne / <i>Pear</i> Gölles	2cl	€ 4,20
Zwetschke / <i>Plum</i> Brandstatt	2cl	€ 4,20
Himbeere / <i>Raspberry</i> Guglhof	2cl	€ 4,20
Zitronengrasgeist / <i>Lemongrass</i> Parzmair	2cl	€ 4,20
Haselnuss / <i>Hazelnut</i> Tropper Josef	2cl	€ 4,20
Williams mit Honig / <i>Tropper Josef</i>	2cl	€ 4,20
<i>Williams Pear with Honey</i>		
Blutorange / <i>Blood Orange</i> Parzmair	2cl	€ 5,10
Marille / <i>Apricot</i> Gölles	2cl	€ 5,10
Vogelbeere / <i>Rowan Berry</i> 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 <sup>FG</sup>	€ 3,00
<i>Ristretto</i>	
Großer Schwarzer <sup>FG</sup>	€ 4,60
<i>Ristretto double</i>	
Kleiner Brauner <sup>FG</sup>	€ 3,20
<i>Espresso. Cream or milk separately</i>	
Großer Brauner <sup>FG</sup>	€ 4,90
<i>Espresso double. Cream or milk separately</i>	
Macchiato klein <sup>FG</sup>	€ 3,20
<i>Single espresso topped with milk foam</i>	
Macchiato groß <sup>FG</sup>	€ 4,90
<i>Double espresso topped with milk foam</i>	
Verlängerter Schwarzer <sup>FG</sup>	€ 3,10
<i>Americano, single espresso with hot water</i>	
Verlängerter Brauner <sup>FG</sup>	€ 3,40
<i>Americano, single espresso with hot water, served with milk</i>	
Kaiser-Melange Schlagobers & Schokolade <sup>FG</sup>	€ 4,60
<i>Single espresso with whipped cream and chocolate</i>	
Cappuccino <sup>FG</sup>	€ 4,60
<i>Single espresso with steamed milk</i>	
Café Latte <sup>FG</sup>	€ 5,10
<i>Frothy milk espresso</i>	
Ramazotti Crema <sup>FG</sup>	4cl € 6,40

## Schokolade / Chocolate

Heiße Schokolade <sup>FG</sup>	€ 4,70
<i>Hot chocolate</i>	
Heiße Schokolade mit Schlagobers <sup>FG</sup>	€ 4,90
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	

## Tee / Tea

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

