

## Aperitif

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

... glasweise      ... Bouteille

2024 <b>Gemischter Satz</b> 68er Wien DAC <i>Fuhrgassl-Huber</i> (Döbling, Wien)	1/8	4,50   0,75l	26,00
2024 <b>Sauvignon blanc</b> Breiten <i>Christ</i> (Jedlersdorf, Wien)	1/8	5,00   0,75l	29,00
2023 <b>Chardonnay</b> Classic <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	1/8	5,00   0,75l	29,00
2022 <b>Blafränkisch</b> Hochäcker <i>Paul Kerschbaum</i> (Horitschon, Mittelburgenland)	1/8	5,60   0,75l	32,00
2019 <b>Wiener Trilogie</b> <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	1/8	5,70   0,75l	33,00

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

<b>Grüner Spargel</b> mit Erdbeeren, Limonenöl und alten Balsamico	14,80
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Croutons	7,90
<b>Frischer Spargel</b> mit Sauce Hollandaise, Beinschinken und Petersilerdäpfel	22,80
... ohne Beinschinken	20,80
<b>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak</b> mit Spargelrisotto	28,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	19,80
<b>Salonbeuschel</b> vom Kalb mit Semmelknödel	16,80
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Blattspinat und Zitronenbutter, dazu Petersilerdäpfel	22,80
<b>Topfenknödel</b> mit Butterbrösel und Erdbeer - Rhabarberragout	9,40

## Mittagsteller ... 13. bis 16. Mai 2025

<i>Dienstag</i>	<b>Erdäpfelgulasch</b> mit Salzstangerl	11,90
<i>Mittwoch</i>	<b>Gedünstetes Jägerschnitzel</b> vom Rind mit Hörnchen	11,90
<i>Donnerstag</i>	<b>Gefülltes Brathuhn</b> mit Petersilerdäpfel	11,90
<i>Freitag</i>	<b>Gebackener Kabeljau</b> mit Erdäpfelsalat	15,90

## Vorspeise • Jause

<b>Beef tartar</b> klassisch, mit Butter und getoastetem Brioche	17,60
<b>Pragerschinken</b> mit Kren und Essiggurkerl	8,80
<b>Gebackene Blunzenradln</b> mit Erdäpfel-Kernölsalat und Kren	10,90
<b>Bio Bergkäse</b> mit Feigensenf, Walnüssen und Butter	11,80
<i>... dazu servieren wir:</i> Original Wachauer Laberl, Salz- & Laugenstangerl	2,20

## aus Großmutter's Suppentopf

<b>Stosuppe</b> Sauermilchsuppe mit Kümmel	6,20   mit Blunzen	6,90
<b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln		6,90
<b>Haussuppe</b> Rindsuppe mit Ochsenfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln		8,40
<b>Wiener Tellerfleischsuppe</b> Rindsuppe mit einem saftigen Stück Ochsenfleisch, Markscheibe, Wurzelgemüse und Nudeln		18,90

## frisch gekochtes Ochsenfleisch

<b>Tafelspitz</b>	27,90
<b>Weißes Scherzel</b> oder <b>Schulterscherzel</b>	26,90
<b>Braumeistertopf</b> von jedem Siedefleisch ein Stück	29,90
<i>... serviert im Suppentopf mit Wurzelgemüse und Markscheibe, dazu Rösterdäpfel und Cremespinat oder Apfelkren &amp; Schnittlauchsauce</i>	

<b>Suppeneinlage</b> Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln	2,80
---	------

*... zusätzliche Beilagen:*

getoastetes Schwarzbrot • Markscheibe	1,50	Apfelkren • Schnittlauchsauce	2,40
Rösterdäpfel	4,80	Cremespinat • Wurzelgemüse	4,80

## Wiener Schnitzel & Co.

<b>Wiener Schnitzel</b> das Original vom Kalb	22,80
<b>Gebackene Kalbsleber</b>	21,80
<b>Wiener Backfleisch</b> Rostbraten mit scharfem Senf und Kren paniert	23,80
<b>Gebackenes Schweinsschnitzel</b>	15,80
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein, gefüllt mit Pragerschinken und Käse	19,40
<b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b>	18,40
<b>Wiener Backhendl</b> 900g ein ganzes Huhn in kleinen Stücken	23,80

*... damit schmecket's am besten:*

Erdäpfel – Vogerlsalat	5,40	Erdäpfel-, Gurken-, Krautsalat	4,80
Vogerlsalat • Blattsalat	4,80	gemischter Salat • Mayonnaisesalat	5,40
Preiselbeeren	2,40	Petersilerdäpfel • Braterdäpfel	4,80

## gebratenes Jungrind ... 28 Tage gereift

<b>Zwiebelrostbraten</b> rosa gebraten mit Braterdäpfel und Senfgurke	24,90
<b>Rosa gebratene Filetstreifen</b> auf Blattsalat mit Rucolapesto und Bergkäse	23,90
<b>Filet Steak</b> 250g mit Speckfisolen und Braterdäpfel	39,50
<b>Filet Steak</b> 250g	32,50

*... dazu empfehlen wir:*

Braterdäpfel • Erdäpfelpüree	4,80	Pfeffersauce • Zwiebel-Chutney	3,40
Speckfisolen	5,40	Knoblauchbutter	2,50
Blattsalat mit Rucolapesto & Bergkäse	5,40	Spiegelei	2,20

## Wiener Klassiker

Faschiertes <b>Kalbsbutterschnitzel</b> mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	20,80
<b>Glacierte Kalbsleber</b> mit Apfel und Speck, dazu Erdäpfelpüree	24,40
<b>Holzofenschweinsbraten</b> mit Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel	17,80
<b>Fleischknödel</b> mit Bratlsaft und Sauerkraut	14,80
<b>Backhendlsalat</b> geb. Hühnerbrust auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl	17,50
<b>Geröstete Semmelknödel</b> mit Ei und Blattsalat	13,80
<b>Cremespinat</b> mit Spiegelei und Rösterdäpfel	11,90

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

<b>Mohnnudeln</b> mit Apfelmus	9,80
<b>Lauwarmer Nusskoch</b> (Soufflé) mit Zartbitterschokolade und Karamell	10,20
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	8,90
<b>Malakofftorte</b> mit Schlagobers	5,90
<b>Wiener Eiskaffee</b> Vanilleeis, doppelter Espresso und Schlagobers	8,40

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still • prickelnd <i>Vöslauer</i>	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 <i>Fever-Tree</i>				0,20l	4,70	

## Bier aus der Klosterbrauerei Andechs (Andechs, Bayern)

... vom Fass:	<b>hell • dunkel • gemischt</b>	<b>Seidel</b>	0,3l	4,90
		<b>Krügel</b>	0,5l	5,90
	<b>Radler Andechs hell mit Almdudler</b>		0,5l	5,90
	<b>Radler sauer Andechs hell mit Soda</b>		0,5l	5,70
... in der Flasche:		<b>Weißbier hell</b>	0,5l	6,20
		<b>Weißbier alkoholfrei</b>	0,5l	6,20
	<b>Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei</b>		0,5l	4,90

## 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 Gem. Satz, Vermouth Red, Soda und Thymian	0,25l	6,50

## Heißgetränke *Naber Kaffee • Demmers Teehaus*

<b>Mocca klein</b>	3,40	<b>Brauner klein</b>	3,50
<b>Mocca groß</b>	5,20	<b>Brauner groß</b>	5,30
<b>Verlängerter schwarz</b>	3,40	<b>Verlängerter braun</b>	3,50
<b>Melange</b> Espresso mit aufgeschäumter Milch			4,40
<b>Franziskaner</b> Espresso mit heißer Milch und Schlagobers			4,80
<b>Milchkaffee</b> heiße Milch mit kleinem Espresso und Milchschaum			4,50
<b>Bio - Tee</b> mit Kandiszucker		0,4l	5,80
Schwarz- (Earl Grey), Früchte- (Blutorange), Kräutertee (Verbene)			

## Digestif • Destillate

### Mostello

Birndessertwein hergestellt nach Portweinmethode <i>Farthofer</i>		5cl	7,20
<b>Nusschnaps</b> <i>hausgemacht</i>	2cl	3,10   4cl	5,60
<b>Kalê</b> <i>Kräuterlikör aus Wien</i>	2cl	3,60   4cl	6,50
<b>Wien Gin</b> <i>Kesselbrüder</i>	2cl	4,20   4cl	7,60
<b>St. Laurent XO</b> Weinbrand <i>Stift Klosterneuburg</i>	2cl	4,70   4cl	8,50
<b>Tresterbrand</b> <i>Baumgartner</i>	2cl	3,60   4cl	6,50
<b>Birnenbrand, Marillenbrand, Weichselbrand</b> <i>Baumgartner</i>	2cl	3,60   4cl	6,50
<b>Apfelbrand</b> im Holzfass gereift <i>Baumgartner</i>	2cl	4,20   4cl	7,60

## Flaschenwein

### Gemischter Satz

2023 <b>Wien DAC „68er“</b> <i>Fubrgassl-Huber</i> (Döbling, Wien)	0,75l	26,00
2024 <b>Wien DAC</b> <i>Mayer am Pfarrplatz</i> (Döbling, Wien)	0,75l	32,00
2023 <b>Wien DAC Nussberg</b> <i>Zabel</i> (Liesing, Wien)	0,75l	35,00

### Grüner Veltliner

2023 <b>Nussberg</b> <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	0,75l	32,00
2023 <b>Weinviertel DAC Reserve Hund</b> <i>Pfaffl</i> (Stetten, Weinviertel)	0,75l	33,00
2023 <b>Weinviertel DAC Hamert</b> <i>Holzmann</i> (Bad Pirawarth, Weinviertel)	0,75l	28,00
2022 <b>Klostersatz</b> <i>Pichler-Krutzler</i> (Oberloiben, Wachau)	0,75l	40,00

## Flaschenwein

### Riesling

2022 <b>Nussberg</b> <i>Fubrgassl-Huber</i> (Döbling, Wien)	0,75l	28,00
2019 <b>Rosengartel</b> Nussberg <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	0,75l	52,00

### Sauvignon blanc | Muskateller

2024 Sauvignon blanc <b>Breiten</b> <i>Christ</i> (Jedlersdorf, Wien))	0,75l	30,00
2023 Roter Muskateller <i>Holzmann</i> (Bad Pirawarth, Weinviertel)	0,75l	29,00

### Weißburgunder | Chardonnay

2023 Weißburgunder <b>Der Vollmondwein</b> <i>Christ</i> (Jedlersdorf, Wien)	0,75l	30,00
2023 Chardonnay <b>Classic</b> <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	0,75l	29,00
2023 Chardonnay <i>Ebner-Ebenauer</i> (Poysdorf, Weinviertel)	0,75l	32,00

### Zweigelt

2021 <b>Bienenfresser</b> <i>Pitnauer</i> (Göttlesbrunn, Carnuntum)	0,75l	38,00
---	-------	-------

### Blaufränkisch

2019 <b>Hochberg</b> <i>Igler</i> (Deutschkreutz, Mittelburgenland)	0,75l	30,00
2022 <b>Hochäcker</b> <i>Paul Kerschbaum</i> (Horitschon, Mittelburgenland)	0,75l	32,00

### Pinot Noir

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

### Cuvée

2019 <b>Wiener Trilogie</b> (ZW,ME,CS) <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	0,75l	33,00
2019 <b>Mephisto</b> (ZW,ME,CS) <i>Christ</i> (Jedlersdorf, Wien)	0,75l	36,00
2017 <b>Ab Ericio</b> (BF,ZW,ME) <i>Igler</i> (Deutschkreutz, Mittelburgenland)	0,75l	52,00
2015 <b>Kerschbaum</b> (BF,ZW,CS) <i>Paul Kerschbaum</i> (Horitschon, Mittelbgld)	0,75l	75,00