

## Aperitif

<b>Klostersekt Brut</b> <i>Stift Klosterneuburg</i>	0,75l	30,-
<b>Rosé Sekt Cuvée Katharina</b> <i>Wieninger</i>	0,75l	35,-
<b>Blanc de blanc</b> <i>Schödl</i>	0,75l	35,-
<b>Blanc de blanc Vintage</b> <i>Ebner-Ebenauer</i>	0,75l	98,-
<b>Klostersekt Brut</b> <i>Stift Klosterneuburg</i>	0,1l	5,20
<b>Klostersekt mit Marillennektar</b>	0,1l	5,60
<b>Rosé Sekt Cuvée Katharina</b> <i>Wieninger</i>	0,1l	6,-
<b>Kloster Spritzer</b> Klostersekt, Aperol, Soda, Minze und Zitrone	0,25l	6,20
<b>Wiener Spritzer</b> Gemischter Satz, Vermouth Red, Soda und Thymian	0,25l	5,20
<b>Kaiser Spritzer</b> Gemischter Satz, Holunder, Soda und Minze	0,25l	4,20
<b>Kalê Sour</b> <i>Kräuterlikör aus Wien</i> 4cl Kalê mit Zitronensaft und Eis		6,50
<b>Kloster Cocktail</b> 3cl Wermut süß, 4cl Gin und Zitrone		9,80
<b>Vermouth Dry</b> <i>Burschik</i> 5cl	auf Eis 4,10	mit Soda 4,90
<b>Vermouth Red</b> <i>Burschik</i> 5cl	auf Eis 4,10	mit Soda 4,90
<b>Wermut süß</b> <i>Stift Klosterneuburg</i> 5cl	auf Eis 4,10	mit Soda 4,90



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

2020 <b>Grüner Veltliner</b> Klostersatz <i>Pichler - Krutzler</i> (Dürnstein, Wachau)	1/8	6,-	0,75l	35,-
2021 <b>Roter Muskateller</b> <i>Holzmann</i> (Bad Pirawarth, Weinviertel)	1/8	4,80	0,75l	28,-
2020 <b>Chardonnay</b> Classic <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	1/8	4,80	0,75l	28,-
2019 <b>Pinot Noir</b> <i>Schneider</i> (Tattendorf, Thermenregion)	1/8	4,80	0,75l	28,-
2017 <b>Mephisto</b> <i>Christ</i> (Jedlersdorf, Wien)	1/8	6,-	0,75l	35,-

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

<b>Bärlauchcremesuppe</b> mit Sesamstangerl	6,40
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	17,60
<b>Salonbeuschel</b> vom Kalb mit Semmelknödel	15,90
<b>Gefüllte Rindsroulade</b> in Wurzelrahmsauce mit Bandnudeln	20,80
<b>Zanderfilet</b> auf Blattspinat mit Erdäpfelpüree	20,40
<b>Pannonischer Krautstrudel</b> mit Schnittlauchrahm und Blattsalat	13,60
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster	9,80

## Mittagsteller ... 21. bis 24. März 2023

<i>Dienstag</i>	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Salzerdäpfel	9,80
<i>Mittwoch</i>	<b>Ausgelöstes Backhuhn</b> mit Erdäpfel – Gurkensalat	9,80
<i>Donnerstag</i>	<b>Gefüllte Schweinsroulade</b> in Wurzelrahmsauce mit Reis	9,80
<i>Freitag</i>	<b>Gebackener Kabeljau</b> mit Erdäpfelsalat	13,40

## Unsere neuen Öffnungszeiten

**Dienstag bis Samstag** 11:30 bis 23:00 Uhr (gekocht wird bis 21:30 Uhr)

**Sonntag** 11:30 bis 22:00 Uhr (gekocht wird bis 20:30 Uhr)

## Vorspeise • Jause

<b>Beef tartar</b> klassisch, mit Butter und getoastetem Brioche	15,80
<b>Pragerschinken</b> mit Kren und Essiggurkerl	6,60
<b>Gebackene Blunzenradln</b> mit Erdäpfel-Kernölsalat und Kren	10,50
<b>Vorarlberger Bergkäse</b> mit Feigensenf, Walnüssen und Butter	8,-
<i>... dazu servieren wir:</i> Original Wachauer Laberl, Salz- & Laugenstangerl	1,90



## aus Großmutter's Suppentopf

<b>Stosuppe</b> Sauermilchsuppe mit Kümmel	5,-   mit Blunzen	5,80
<b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel, Frittaten oder Nudeln		5,80
<b>Haussuppe</b> Rindsuppe mit Ochsenfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln		6,80
<b>Wiener Tellerfleischsuppe</b> Rindsuppe mit einem saftigen Stück Ochsenfleisch, Markscheibe, Wurzelgemüse und Nudeln		16,80



## frisch gekochtes Ochsenfleisch

<b>Tafelspitz</b>	23,90
<b>Weißes Scherzel</b>	23,90
<b>Schulterscherzel</b>	23,90
<b>Braumeistertopf</b> verschiedene Gustostückerl	27,40

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

<b>Suppeneinlage</b> Leberknödel, Frittaten oder Nudeln	2,50
---	------

... zusätzliche Beilagen:

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



## Wiener Schnitzel & Co.

<b>Wiener Schnitzel</b> das Original vom Kalb	22180
<b>Gebackene Kalbsleber</b>	20,80
<b>Wiener Backfleisch</b> Rostbraten mit scharfem Senf und Kren paniert	20,80
<b>Gebackenes Schweinsschnitzel</b>	13,40
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein, gefüllt mit Pragerschinken und Käse	18,40
<b>Gemischtes Gebackenes</b> Kalb, Kalbsleber, Rind, Schwein und Huhn	20,80
<b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b>	17,40
<b>Wiener Backhendl</b> 900g 20 Minuten Wartezeit	22,80

... damit schmeckt's am besten:

Erdäpfel-Vogerlsalat	4,80	Erdäpfelsalat	4,40
Vogerlsalat • Blattsalat	4,40	gem. Salat • Mayonnaisesalat	4,40
Preiselbeeren	2,-	Petersilerdäpfel • Braterdäpfel	4,-

## gebratenes Jungrind ... 25 Tage gereift

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Braterdäpfel	23,90
<b>Rosa gebratene Filetstreifen</b> auf Rucola mit Bergkäse	20,80
<b>Filet Steak</b> 260g mit Speckfisolen und Braterdäpfel	36,50
<b>Filet Steak</b> 260g	30,40

... dazu empfehlen wir:

Braterdäpfel • Erdäpfelpüree	4,-	Pfeffersauce • Zwiebel-Chutney	2,-
Speckfisolen	4,80	Knoblauchbutter	2,-
Rucola mit Bergkäse • Blattsalat	4,40	Spiegelei	2,-



## Wiener Klassiker

Faschiertes <b>Kalbsbutterschnitzel</b> mit Erdäpfelpüree	16,80
<b>Holzofenschweinsbraten</b> mit Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel	16,40
<b>Fleischknödel</b> mit Bratlsaft und Sauerkraut	14,50
<b>Backhendlsalat</b> geb. Hühnerbrust auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl	15,20
<b>Geröstete Semmelknödel</b> mit Ei und Blattsalat	11,50
<b>Cremespinat</b> mit Spiegelei und Rösterdäpfel	11,50

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

<b>Mohnnudeln</b> mit Apfelmus	9,80
<b>Lauwarmer Nusskoch</b> (Soufflé) mit Zartbitterschokolade und Karamell	9,50
<b>Birnenstrudel</b> mit Vanillesauce	8,90
<b>Malakofftorte</b> mit Schlagobers	5,50



## 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>Wiener Eiskaffee</b> Vanilleeis, doppelter Espresso und Schlagobers	7,20		
<b>Tee</b> mit Kandiszucker		0,4l	5,10
Grüner, Kräuter-, Pfefferminz-, Früchte oder Rooibostee			

## Digestif • Destillate

### Mostello

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

<b>Nussschnaps</b> <i>hausgemacht</i>	2cl	2,80		4cl	5,-
<b>Kalê</b> <i>Kräuterlikör aus Wien</i>	2cl	3,50		4cl	6,30
<b>Wien Gin</b> <i>Kesselbrüder</i>	2cl	4,-		4cl	7,20
<b>St. Laurent XO</b> Weinbrand <i>Stift Klosterneuburg</i>	2cl	4,40		4cl	7,80
<b>Tresterbrand</b> <i>Baumgartner</i>	2cl	3,50		4cl	6,30
<b>Birnenbrand, Marillenbrand, Weichselbrand</b> <i>Baumgartner</i>	2cl	3,50		4cl	6,30
<b>Apfelbrand</b> im Holzfass gereift <i>Baumgartner</i>	2cl	4,-		4cl	7,20

## Hauswein

<b>Gemischter Satz • Zweigelt</b>	1/8	2,80
<b>Spritzer weiß • Spritzer rot</b>	0,25l	3,80
<b>Kaiserspritzer</b> Gemischter Satz, Holunder, Soda und Minze	0,25l	4,20
<b>Wiener Spritzer</b> Gemischter Satz, Vermouth Red, Soda und Thymian	0,25l	5,20

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

... vom Fass: <b>Spezial hell • Export dunkel • gemischt</b>	<b>Seidel</b>	0,3l	4,40
	<b>Krügel</b>	0,5l	5,40



<b>Radler Andechs Spezial hell mit Almdudler</b>	0,5l	5,40
<b>Radler sauer Andechs Spezial hell mit Soda</b>	0,5l	5,20

... in der Flasche:

<b>Weißbier hell</b>	0,5l	5,80
<b>Weißbier alkoholfrei</b>	0,5l	5,80
<b>Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei</b>	0,5l	4,50

## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser still • prickelnd <i>Vöslauer</i></b>	0,33l	3,50		0,75l	6,-	
<b>Sodawasser</b>	0,25l	2,-		0,5l	3,50	
<b>Sodawasser mit Zitronensaft, Himbeere od. Holunder</b>	0,25l	2,50		0,5l	4,50	
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b>	g´spritzt	0,25l	3,00		0,25l	3,60
<b>Roter Traubensaft</b>	g´spritzt	0,25l	3,00		0,25l	3,60
<b>Marillennektar</b>	g´spritzt	0,45l	5,90		0,2l	4,20
<b>Almdudler • Frucade</b>		0,35l			4,20	
<b>Coca-Cola • Coca-Cola zero</b>		0,33l			4,20	
<b>Tonic Water • Bitter Lemon <i>Fever-Tree</i></b>		0,20l			4,20	

## Flaschenwein

### Gemischter Satz

2021 **Wien DAC** *Mayer am Pfarrplatz* (Döbling, Wien) 0,75l 28,-

### Grüner Veltliner

2020 **Nussberg** *Wieninger* (Stammersdorf, Wien) 0,75l 31,-

2021 **Weinviertel DAC Reserve Hund Pfaffl** (Stetten, Weinviertel) 0,75l 32,-

2021 **Weinviertel DAC Hamert Holzmann** (Bad Pirawarth, Weinviertel) 0,75l 27,-

2020 **Sauberg** *Ebner-Ebenauer* (Poysdorf, Weinviertel) 0,75l 37,-

2021 **Piri Nigl** (Senftenberg, Kremstal) 0,75l 31,-

2020 **Klostersatz** *Pichler-Krutzler* (Dürnstein, Wachau) 0,75l 35,-

### Riesling

2020 **Nussberg** *Wieninger* (Stammersdorf, Wien) 0,75l 36,-

2021 **Kaiserstiege J. & P. Bründlmayer** (Langenlois, Kremstal) 0,75l 29,-

### Sauvignon blanc & Muskateller

2021 **Breiten** *Christ* (Jedlersdorf, Wien) 0,75l 29,-

2021 **Quarz & Schiefer** *Schauer* (Kitzeck, Südsteiermark) 0,75l 30,-

2021 **Roter Muskateller** *Holzmann* (Bad Pirawarth, Weinviertel) 0,75l 28,-

### Weißburgunder

2020 **Der Vollmondwein** *Christ* (Jedlersdorf, Wien) 0,75l 29,-

### Chardonnay

2020 **Classic** *Wieninger* (Stammersdorf, Wien) 0,75l 28,-

2017 **Black Edition** *Ebner-Ebenauer* (Poysdorf, Weinviertel) 0,75l 56,-



## Flaschenwein

### Zweigelt

2018 **Bienenfresser** *Pitnauer* (Göttlesbrunn, Carnuntum) 0,75l 36,-

### Blaufränkisch

2018 **Hochberg** *Igler* (Deutschkreutz, Mittelburgenland) 0,75l 28,-

2018 **Hochäcker** *Paul Kerschbaum* (Horitschon, Mittelburgenland) 0,75l 30,-

### Pinot Noir

2018 **Select** *Wieninger* (Stammersdorf, Wien) 0,75l 38,-

2016 **Black Edition** *Ebner-Ebenauer* (Poysdorf, Weinviertel) 0,75l 56,-

2019 *Schneider* (Tattendorf, Thermenregion) 0,75l 28,-

2013 *Renner* (Gols, Neusiedlersee) 0,75l 39,-

### Cuvée

2017 **Wiener Trilogie** (ZW,ME,CS) *Wieninger* (Stammersdorf, Wien) 0,75l 31,-

2017 **Mephisto** (ZW,ME,CS) *Christ* (Jedlersdorf, Wien) 0,75l 35,-

2015 **Ab Ericio** (BF,ZW,ME) *Igler* (Deutschkreutz, Mittelburgenland) 0,75l 49,-

2015 **Kerschbaum** (BF,ZW,CS) *Paul Kerschbaum* (Horitschon, Mittelbgld) 0,75l 69,-