



Le Vier

VORSPEISEN

Mille feuille vom Gupferlkasmousse mit Kürbischutney	14
Beef Tartare mit Toastbrot	18
Tataki vom Saibling mit Vogelbeerenvinaigrette	18
Artischockenblume mit Pastinakencreme und schwarze Nüsse (vegan)	14
Blattsalat mit gegrillte Hühnerstreifen	15
Beilagen Blattsalat	5

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Hühnerleberknödel vom steirischen Huhn	8
Klare Rindsuppe mit Frittaten	6
Selleriecremesuppe mit violetten Erdäpfeln (vegan)	6

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Rinderfilet 180gr mit Cognac-Pfeffersauce und Erdäpfelgratin	31
Gefülltes Perlhuhn mit Eierschwammerl und Briocheknödel	27
Rosa Beiried mit Quargelkruste und Braterdäpfel	29
Geschmorte Kalbsbackerl in eigenem Saft mit Nockerl und Wurzelgemüse	27
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	28
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	18
Altwiener Backfleisch mit Petersilerdäpfel	28

FISCH

Störfilet mit Belugalinsen 29

Lachsforelle mit Hirsestrudel 29

VEGETARISCH/VEGAN

Gerösteter Karfiol mit Auberginenkaviar (vegan) 18

Karamelisiertes Kraut mit Riesenfleckerln 18

DESSERT

Crème Brûlée mit saisonalem Sorbet 9

Honig Macaron mit Joghurtcreme 9

Apfel und Strudel Platte mit Marilleneis und Vanillesauce 9

abends Gedeck mit Gruß aus der Küche 4

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal, dieses hilft Ihnen sehr gerne weiter!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

GETRÄNKE

SCHAUMWEINE

Frizzante Rosé extra seco, Weingut Leo Aumann	0,75 l	23
Glas	0,1 l	6
Salatin Prosecco Spumante DOC Treviso Brut	0,75 l	24
Glas	0,1 l	7
Klostersekt, Stift Klosterneuburg	0,75 l	24
Moet & Chandon Brut Imperial, Champagner	0,75 l	98
Moet & Chandon Rosé, Champagner	0,75 l	120

WEISSWEINE

Chardonnay Badener Berg, Weingut Leo Aumann	0,75 l	21
Glas	1/8 l	5
Grüner Veltliner, Hess Weinviertel	0,75 l	20
Glas	1/8 l	4
Welschriesling, Tschermonegg Südstmk.	0,75 l	22
Riesling Federspiel, Domäne Wachau	0,75 l	27
Gelber Muskateller, Vulkanland Pfeifer	0,75 l	29
Sauvignon blanc, Sabathi Südstmk.	0,75 l	60
Weißer Spritzer	1/4 l	3,80

ROTWEINE

Zweigelt, Weingut Leo Aumann	0,75 l	26
Glas	1/8 l	6
Blaufränkisch, Paul Kerschbaum	0,75 l	24
Cabernet Sauvignon, Salzl	0,75 l	28
Merlot, Hannes Reeh	0,75 l	27
Syrah Reserve, Ceel	0,75 l	29

ROSÉ WEINE

Rosé, Weingut Leo Aumann	0,75 l	20
Glas	1/8 l	5
Rosé et Or, Chateau Minuty	0,75 l	80
Prestige, Chateau Minuty	0,75 l	60
Love by Chateau Léoube bio	0,75 l	50
Estoublon, Roseblood Provence	0,75 l	42
Born Rosé, Barcelona	0,75 l	45

BIER vom FASS

Budweiser	0,33 l	4,50
	0,5 l	5,20
Hirter Pils	0,33 l	4,50
	0,5 l	5,20
Hirter Zwickl	0,33 l	4,70
	0,5 l	5,40

BIER aus der FLASCHE

Stiegl Weißbier	0,5 l	5,60
Kaiser Doppelmalz	0,5 l	5,60
Stiegl Radler	0,5 l	5,40
Stiegl alkoholfrei 0,0%	0,5 l	4,20

SPIRITUOSEN

Marillenschnaps, Freihof	2 cl	5
Williamsschnaps, Freihof	2 cl	5
Plantation Original Dark Rum	2cl	4
Bacardi Carta Blanca Rum	2cl	4
Chivas Regal 12 Jahre Whiskey	2cl	4
42 Below Vodka	2cl	4
Bombay Dry Gin	2cl	4
Campari Soda/Orange	0,5 l	6
Aperol Spritz (mit Prosecco/Weißwein)		6
Lillet Spritz (mit Holundersirup und Soda)		6
Lillet Very Berry (Lillet Rosé und Wildberry Tonic)		6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l	3,00
	0,75 l	6,50
Sodawasser	0,25 l	2,20
	0,5 l	3,40
Soda Zitrone	0,25 l	2,80
	0,5 l	4,00
Leitungswasser mit Zitrone	0,25 l	1,60
	0,5 l	3
Coca Cola/Coca Cola Zero	0,33 l	3,90
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	3,90
Almdudler	0,35 l	3,90
Frucade	0,35 l	3,90
Apfelsaft/Orangensaft	0,25 l	3,20
	0,5 l	6,20
Apfelsaft/Orangensaft mit Soda gespritzt	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,90
Apfelsaft/Orangensaft mit Leitungswasser	0,25 l	1,90
	0,5 l	3,60
Red Bull	0,2 l	4,50

HEISSGETRÄNKE

Santora Kaff ee

Espresso/kleiner Brauner	3,30
Großer Schwarzer/Großer Brauner	5,20
Verlängerter	4
Melange	4
Cappuccino	4,90
Café Latte	5,50

Heiße Schokolade 4,70

Tee div. Sorten 4,40

(Schwarzer Tee, Früchtetee, Kräutertee)