



„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.“

- La Rouchefoucauld

aperitif

rose la vin rosé wein fentimans rose lemonade	€ 5,10
white negroni edition dunlin bar wermut gin destillierter campari	€ 8,50
prosecco bortolin angelo docg	€ 4,50
shiki miki rosé schaumwein weingut strehn	€ 4,50
veneziano aperol soda prosecco	€ 5,50
aperol spritz aperol soda wein	€ 5,50
hugo holunder soda prosecco minze	€ 5,50
lillet blanc schweppes wild berry himbeeren	€ 5,80
campari soda	€ 4,50
campari orange	€ 4,80
weißer spritzer	€ 3,20
opihr oriental spiced london gin	€ 6,90
mit tyrol tonic	€ 10,20
hendricks scottish gin	€ 6,90
mit thomas henry tonic	€ 10,20
elephant sloe gin	€ 7,90
mit bitter lemon	€ 11,20

offene weine - glasweise 1/8l

grüner veltliner	€ 3,90
weingut anton bauer wagram 2020	
chardonnay	€ 4,20
weingut gschweicher weinviertel 2020	
sauvignon blanc	€ 4,20
weingut esterhazy „estoras“ burgenland 2020	
weisses rössl – casual white (gv gm)	€ 4,20
weingut pfneisl burgenland 2021	
riesling strass	€ 4,50
weingut allram kamptal 2020	
weisses rössl – casual rosé	€ 3,90
weingut strehn burgenland 2020	
zweigelt	€ 4,30
weingut klein neusiedlersee 2018	
cabernet sauvignon	€ 4,80
weingut pfneisl burgenland 2018	
weisses rössl – casual red (cs bf zw)	€ 4,90
weingut christian kirnbauer burgenland 2020	

kreativ | weltoffen

vorspeisen

oktopus | paprika | tomate | olive | kartoffel | räuchermayo | fetakäse
€ 15,90

supreme von der wachtel | waldorfsalat | kräuteröl
€ 16,50

yellow fin tuna | geflämt | junglauch | röstzwiebel | mohnmiso
€ 17,50

suppe

pikante schaumsuppe | tomate | kokos | hausgebeizter wildlachs
€ 8,90

hauptspeisen

handgemachte topfen ricotta gnocchi | trüffel | rahm | parmesan
€ 19,90

filet von der rotbarbe | schwarzer wildrisotto | mini pak choy | safran
€ 27,90

330g t-bone steak | steirisches wollschwein | winterrüben | trüffel | kartoffel | topinambur
€ 35,90

dessert

panna cotta | tonkabohne | kokos | mango
€ 8,90

süsse gegrillte ananas | salzkaramel | birne helene eis
€ 8,50

klassisch | bodenständig

vorspeisen

burrata | alte tomatensorten | zitrone | olivenöl | basilikum
mair's beerengarten erdbeeressig
€ 13,90

kleiner bunter wildkräutersalat | verschiedene kerne | rössldressing
€ 5,50

suppe

schaumsuppe | räucherfische | jakobsmuschel
€ 8,90

hauptspeisen

tiroler kalb'l | beuschel | riesling | wurzelgemüse | serviettenknödel
€ 18,90

tiroler premium rib eye | dry aged | cafe de paris butter | wilder brokkoli | pommes
€ 35,50

tiroler kalbswanger'l | geschmort | schwarzwurzel | knusperpaunzen
€ 26,80

dessert

zitronensorbet | prosecco | wodka
€ 7,20