

## Zum perfekten Beginn ...

<b>Southside</b> Gin, Apfelsaft, Holundersirup, Zitronensaft, Soda		7,90
<b>Dirndl-Hugo</b> die lokale Variante des Klassikers		6,50
<b>Aperol Paloma</b> Tequila, Cointreau, Aperol, Grapefruit- & Limettensaft		8,90
<b>Frizzante „Rosé“ / „Trocken“</b>	0,1l	4,40
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
<b>Grüner Veltliner Sekt Brut</b>	0,1l	5,00
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
<b>Lustau Pedro Ximenez Sherry</b>	5 cl	6,90
<b>Egger Premium</b> - frisch gezapft	0,3l	4,20



## Offener Wein aus der Bouteille

<b>Grüner Veltliner „Obere Steigen“ 2022</b>	1/8l	5,60
Traisental DAC Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
<b>Riesling „Göttweiger Berg“ 2022</b>	1/8l	5,60
Kremstal DAC Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal		
<b>Rosé „Moments“ 2022</b>	1/8l	5,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
<b>Blaufränkisch „Hockäcker“ 2021</b>	1/8l	6,80
Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland		
<b>Zweigelt „Selection“ 2022</b>	1/8l	5,60
Salzl-Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedlersee		
<b>Cuvée „Classic“ 2022</b>	1/8l	5,60
Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion		



Alle Weine / Sekt können **Schwefeldioxid / Sulfite** enthalten!  
Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011

Ein Sortiment an weiteren, ausgewählten, österreichischen Weinen  
finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Vorspeise

<b>Beef Tatar vom heimischen Weideochsen</b> Duett Eierschwammerl   Kapern   Toast   Salzbutter	15,— A,C,G,M,O
<b>Variation vom Waldvierter Ziegenkäse</b> Orangen Mayo   Rucola   Pinienkerne Crumble   Honigeis	15,— A, C,G,H,O

## Suppe

<b>Cremesuppe vom Eierschwammerl</b> Bauchspeck   Trüffelbrot	7,— A,C,G,N,O
<b>Klare Rindssuppe</b> als Einlage wahlweise: Kalbfleischstrudel   Grießnockerl   Frittaten	6,— A,C,G,L,O

## Vegetarisch & Vegan

<b>Hausgemachtes Eierschwammerlgulasch</b> mit Tagliatelle	A,C,G,O	19,—
mit Sauerrahm—Briocheknödel	A,C,G,O	19,—
<b>Würziges Gemüsecurry - vegan</b> mit Mandel-Basmatireis	H,O	16,—
mit Garnele	B,G	26,—
<b>Gedeck auf Wunsch</b> Gebäck, Butter	pro Person	5,— A,G

Bei uns spielen Frische, Saisonalität, Authentizität und Regionalität immer die Hauptrollen. Der weitgehende Verzicht auf Fertigprodukte und lokaler Einkauf unterstreichen zusätzlich unsere Ambition, dem Essen eine hohe Wertigkeit und Ehrlichkeit zu geben - gesund, frisch, geschmackvoll und in bester Qualität!

Sollten daher einmal nicht alle Speisen verfügbar sein,  
sind wir für Ihr Verständnis dankbar!

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Hauptspeisen

<b>Filet vom Seeteufel</b> Eierschwammerl Risotto   Chorizo   Olivetti Paradeiser   Karotte	31,— D,G,O
<b>Filetsteak (200g)</b> medium oder nach Wunsch gebraten Pfeffer   Junggemüse   Heurige in der Schale	34,— G,M,O
<b>Schwammerl Rostbraten</b> Briocheknödel   Junglauch	28,— A,C,G,N,O
<b>Gebackene Kalbsleber</b> Erdäpfel—Vogerlsalat	26,— A,C,G,O
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren   Zitrone	28,— A,C,G,N,O
<b>Cordon Bleu vom Strohschwein</b> Erdäpfel-Vogerlsalat   Preiselbeeren	18,— A,C,G,N,O

## dasGOLD's Degustationsmenü

### Tartar vom Lachs

Eierschwammerl | Wasabi | Flusskrebs

€ 18,00

B,C,D,G,O

### Essenz vom Paradeiser

Rohschinken—Mozzarella Taler

€ 7,00

A,C,G,N,O

### Maishendl Supreme

Frischkäse & Kräuter | Rosmarin Erdäpfelschnitte

€ 28,00

A,C,G,N,O

### Dessertvariation D&C


€ 9,00

A,C,G,H,O

dasGOLD's Menü 4gängig € 59,00

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Dessert

2 Stück Marillenpalatschinken	A,C,G,O	8,—
2 Stück Nutellapalatschinken	A,C,G,O	8,—
Gebackene Brioche Marillenknödel Marille   Sauerrahm   Minze	A,C,G,O	10,—
Sachertorte oder Topfen-Marillenschnitte Schlagobers	A,C,G,O	6,—
Gezogener Apfelstrudel 	A,C,G,N,O	6,—

## Kaffee

Espresso - schwarz / braun	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">Ihr Kaffee kann auf Wunsch koffeinfrei und mit Soja- oder Hafermilch (nach Verfügbarkeit) zubereitet werden. Preiszuschlag € 0,50</div>	3,40
Doppelter Espresso - schwarz / braun		4,80
Espresso verlängert - schwarz / braun		4,—
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum		3,80
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch		4,80
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum		4,80
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet		5,20

## Kaffeespezialitäten

Irish Coffee Doppelter Espresso im Glas mit Irish Whiskey, braunem Zucker und leicht geschlagenem Obers	8,50
Caffè Corretto kleiner Espresso mit Grappa	6,50

## Heiße Schokolade

Heiße Trinkschokolade	4,60
Schokolade „Alt-Wien“ mit 2 cl Rum und Schlagobers	7,50

## PURE Premium Tea Selection

im Teeglas - auf Wunsch mit Zitrone oder Milch serviert	3,80
Klassik Bio - Komposition edelster, ausgewählter Schwarztees aus Assam	
Darjeeling - elegante Komposition aus erlesenen Blatt-Tees der besten Gärten Darjeelings	
Früchtetee mit Himbeere & Hibiskus - ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis	
Grüner Tee mit Lemonmyrthe - fein-aromatisch, Lemonmyrthe als raffinierte Verfeinerung	

# Alkoholfreie

## Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte - Wein & Obstkultur Preis



Jonagold Apfelsaft	0,25 l	4,80
Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25 l	5,00
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3,80
Coca Cola / CC Light / CC Zero mit frischgepresstem Zitronensaft	0,33 l	3,80 4,00
Almdudler	0,35 l	3,80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20 l	3,60
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,80
Rauch Fairtrade Orangensaft	0,20 l	3,80
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	3,80
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	3,40
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt (Jugendgetränk)	0,50 l	4,00

## Bier

Egger Premium vom Fass	Pfiff 0,20 l	3,30
	0,30 l	4,20
	0,50 l	4,90
Stiegl Paracelsus Zwickl Bio	0,33 l	4,20
Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50 l	5,30
Egger Naturradler Zitrone	0,50 l	4,50
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	4,20

## Hauswein



Grüner Veltliner / Zweigelt	1/8l	3,60
Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt gespritzt Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental	1/4l	3,90

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Obstbrände · Grappa

Lustenau-Freihof Obstler, Marille, Himbeere, Williams Birne	2 cl	3,80
NONINO Grappa il Moscato	2 cl	4,90
POLI Grappa Sarpa Oro Big Mama	2 cl	4,90

## Edelbrände

Alter Apfel, Gölles	2 cl	5,60
Alte Zwetschke, Gölles	2 cl	5,90
Herzkirsche, Gölles	2 cl	6,40
Williamsbrand, Guglhof	2 cl	6,40
Waldhimbeerbrand, Guglhof	2 cl	9,80
Himbeer „Vom ganz Guten“, Hämmerle	2 cl	6,90
Vogelbeer, Pfau	2 cl	9,80
Marille, Reisetbauer	2 cl	9,20
Quitte, Reisetbauer	2 cl	12,00

## Cognac · Weinbrand · Armagnac

Remy Martin VSOP	4 cl	9,80
Frapin Château Fontpinot XO	4 cl	18,00
Edel-Cognac, 15-20 Jahre im Eichenfaß gelagert, ausgewogener, runder Geschmack und faszinierende Komplexität, elegant und herrlich facettenreich		
Martell Cordon Bleu	4 cl	24,00
Hennessy XO	4 cl	36,00
Asbach Uralt	4 cl	5,60
Cles de Ducs Armagnac XO	4 cl	16,00

## Liköre · Bitters

Drambuie	4 cl	7,90
Cointreau, Grand Marnier Cordon rouge	4 cl	7,40
Amaretto di Saronno	4 cl	5,60
Bailey's Irish Cream	4 cl	5,60
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti	4 cl	5,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,60

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!