

NACH VERFÜGBARKEIT

Gratinierte Schnecken Gugumuck, Wien
6 Stück „Café de Paris“ & Knoblauchbrot (A,G,L,M)
18,90

Eierschwammerlgulasch

Serviettenknödel (A,C,G,L)
23,90 / 27,90

SONNTAGS

Schweinsbraten Bio, Österreich
Schopf oder Karree, Kraut & Knödel 21,00

06.07.2026 bis 12.07.2026

Sommergenusswoche, wir freuen uns auf ihre
Reservierung 10 Jahre Pichlmaiers zum Herkner

KINDERZIMMER

Unser Kinderzimmer befindet sich im ersten
Stock. Malstifte sind im Kinderzimmer nicht
gestattet. Benützung auf eigene Gefahr! Eltern
haften für ihre Kinder!

ZIGARREN

Das Rauchen von Zigarren im Gastgarten ist
untersagt, um das Wohlbefinden aller Gäste zu
gewährleisten. Wir bitten um Verständnis für
diese Regelung

WLAN: gulasch123

Wichtige Information zu Allergenen
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten
Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene
erfolgt entsprechend den gesetzlichen
Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung
1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch
andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte
und Getränke können neben den
gekennzeichneten Zutaten auch Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im
Produktionsprozess der Küche sowie der Bar
verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,70 Euro zu
verrechnen.

PRICKELNDES 0,1L

- 14,00 Champagne Chardonnay Brut
Étienne Oudart, Champagne
2016
- 10,90 Bellini
Weißer Pfirsich, Prosecco
- 7,80 Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon
- 7,80 Crémant rosé AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

PRICKELNDES 0,375L

- 52,00 Champagne Brut Grande Reserve
André Clouet

HERRLICHES

- 13,00 Bloody Mary
- 13,00 Negroni
- 13,40 Negroni Sbagliato
Campari, Burschik's Red
Vermouth, Cremant
- 14,00 WienGin Tonic
Tonic, Orange, Basilikum

TRADITION

- 6,50 Burschik pur 5 cl
Vermouth mitten aus Wien
- 6,50 Sherry Manzanilla Lustau 5 cl
- 7,20 Campari Soda

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

KOMBUCHA 0,33

6,90 Ananas Ingwer BOOTCH

6,90 Hibiskus Limette BOOTCH

SPRITZ-ALKOHOLFREI

5,00 Granatapfelsaft-Spritz, Minzsirup,
Soda & Limette

6,50 Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda

6,60 Verjus -Spritz, Tement 0,25l

8,20 Bitter-Spritz Wermutnoten & roten
Trauben, Soda & Zitrone

8,50 Dolce-Spritz Bitter, Orangen &
süßem Rhabarber & Tonic

SÄFTE 0,125L

5,90 Traubensaft, Gelber Muskateller
F.X. Pichler Wachau

2,30 Apfel Bio

2,40 Marille Bio

2,80 Traubensaft rot

6,60 Virgin Mary

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,90 Soda Zitrone (Jugendgetränk)

6,00 Eistee

6,00 Salbei-Limetten-Limonade

2,00 1 Liter Leitungswasser **wird nur
ohne** Zusatzgetränk pro Person
verrechnet.

BIER ALKOHOLFREI 0,5L

6,10 Weißbier Unert

6,10 Luftikus Zwettler

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

ROMAN ARTNER – MENÜ

Ceviche vom Zander

Böhmerwald Fisch, Österreich
Passionsfrucht, Rettich, Rote Zwiebel &
Koriander (D,G,L,M)

0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,
Tement, Südsteiermark

8,80

Marinierter Kalbskopf & Artischocke

Kalbskopf, Österreich
Sardellencreme, Radieschen, Minze & Holunder
(D,C,G,L)

0,125l 2023 Roter Veltliner Wahre Werte
Weixelbaum, Kamptal

10,60

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)

0,125l 2024 Rosé Château Routas Provence

7,00

Rosa gebratener Lammrücken Neuseeland
Radicchio di Castelfranco, Birnen-Jus & Lardo
(G,L,M,H)

0,125l 2023 Les Moulins Saumur Rouge (CF)
AOP Domaine Guiberteau, Loire

9,90

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

0,125l 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

10,90

MENÜ 4 GANG

84,- pro Person ohne Weinbegleitung

MENÜ 5 GANG

90,- pro Person ohne Weinbegleitung

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

ROMAN ARTNER – MENÜ VEGETARISCH

Kohlrabi & Erdbeeren

Quinoa, eingelegter Spargel & Senfkörner (L,M)

0,125l 2025 Riesling Federspiel Lahrnsteig,

Wachau

7,60

Grüne Gazpacho

Grüne Paradeiser & hausgemachte Focaccia mit
Stangensellerie, geschmorte Paradeiser,
geräucherten Chili & Salzzitrone (A,L)

0,125l 2024 Rosé Château Routas Provence

7,00

Barbecue-Karfiol

Karfiol-Creme, gebackener Karfiol, Ei, Kapern,
Salzzitrone (A,C,G)

0,125l 2021 Grauer Burgunder

Ried Schlingelberg Masser, Südsteiermark

12,00

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

0,125l 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

10,90

MENÜ 4 GANG

58,- pro Person ohne Weinbegleitung



Geprüfte Qualität. Mindestens 30 % der
Lebensmittel (gemessen am Einkaufswert)
werden im Pichlmaiers zum Herkner in Bio-
Qualität eingesetzt.

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

VORSPEISEN

Kohlrabi & Erdbeeren

Quinoa, eingelegter Spargel & Senfkörner (L,M)
19,90

Ceviche vom Zander

Böhmerwald Fisch, Österreich
Passionsfrucht, Rettich, Rote Zwiebel &
Koriander (D,G,L,M)
24,50

Beef Tatar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot
(A,C,D,G,L,M)
120g 22,50 / 190g 28,00

Salatherzen

Radieschen, Gurke, Paprika, eingelegte
Paradeiser & Kräuter
11,50

Jahrgangssardinen in der Dose, Bio

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne (A,D)
18,00

Prosciutto di Parma

Oliven & Kapern
18,50

SUPPEN

Rindsuppe Bio, Österreich

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
9,50

Grüne Gazpacho

Grüne Paradeiser & hausgemachte Focaccia mit
Stangensellerie, geschmorte Paradeiser,
geräucherten Chili & Salzzitrone (A,L)
13,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

INNEREIEN

Hirn mit Ei, Niederlande

Grüner Salat (A,C,G)

15,00 / 18,00

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

21,90 / 25,90

Jungstier-Leber Bio, Österreich

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

24,50 / 28,50

Marinierter Kalbskopf & Artischocke

Kalbskopf, Österreich

Sardellencreme, Radieschen, Minze &

Holunderbeeren (D,C,G,L)

24,00 / 28,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L)

13,50 / 17,50

Barbecue -Karfiol

Karfiol-Creme, gebackener Karfiol, Ei, Kapern,

Salzzitrone (A,C,G)

14,90 / 19,90

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

(D,G,L,M,O,R)

20,90 / 25,90

Filet vom Steinbutt Wildfang, Spanien

Salz-Fenchel, Sellerie, Safran, Kräuter,

Brandteig (A,C,D,G,L)

34,90 / 39,90

Rosa gebratener Lammrücken Neuseeland

Radicchio di Castelfranco, Birnen-Jus & Lardo

(G,L,M,H)

36,50

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G;L,M)

26,50 / 33,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (C,G)
6,70

Sorbets

9,90

Der gerührte Eiskaffe

Weißes & dunkles Mocca-Eis & Sesam-Hippe
(L,G,N)
8,50 / 14,00

Sgroppino Veneziano

Zitronensorbet, Wodka & Prosecco
15,90

Marillenpalatschinken

2 Stück (A,C,G)
9,00

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel, 15 Minuten (A,C,G)
9,00

Weiß & dunkle Schokolade

Zitrone, Heidelbeere & Mohn (A,C,F,G)
14,90

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

Bianca

Kuh-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Crème chévre

Ziege-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Bä

Schaf-Rohmilch, Weichkäse, Rotschmiere

Schlossberg Alt

Kuh-Rohmilch, Hartkäse

Pixel

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

SOMMER-GENUSSWOCHE

Vom 06.07. bis 12.07.2026

Tatar vom Lachs

Papaya, Paradeiser-Sud & Estragon (D,M)
oder

Grüne Gazpacho

Focaccia & Paprikasalat (A)

Ricotta-Eierschwammerl-Teigtaschen

Salzzitronensud & Wiesenkräuter (A,C,G)
oder

Filet vom Rotbarsch

Fenchel im Salzteig, Spitzpaprika-Safransauce,
Oliven & Kapern (A,D,G,L)
oder

Zitronen-Salbei-Huhn

Junge Erbsen, Sandkarotte & Löwenzahn (G,L)

Wachauer Marillenknödel

geröstete Nussbutterbrösel (A,C,G)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

MENÜ

3 GANG

49,50 PRO PERSON

Gedeck

4,70 pro Person

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

WEISSWEIN 0,125L

- 5,50 Gelber Muskateller Wenzl,
Weinviertel
2025
- 6,70 Grüner Veltliner Hochterrassen
Salomon, Kremstal
2024
- 7,40 Gemischter Satz Ried
Maurerberg, Edmoser, Wien
2025
- 7,60 Riesling Federspiel
Lahnsteig, Wachau
2025
- 8,80 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,
Tement, Südsteiermark
2025
- 10,60 Roter Veltliner Wahre Werte
Weixelbaum, Kamptal
2023
- 10,90 Riesling Belle Fleur Restsüße,
Wezeli, Kamptal
2023
- 11,00 Grauer Burgunder
Ried Schlingelberg Masser,
Südsteiermark
2021

ROSE 0,125L

- 7,00 Rosé Château Routas Provence
AOP
2024

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

ROTWEIN 0,125L

- 5,90 Blaufränkisch Klassik Gager,
Mittelburgenland
2023
- 6,00 Zweigelt Dac Leo Jahner
Carnuntum
2024
- 9,90 Les Moulins Saumur Rouge
(CF) AOP Domaine Guiberteau,
Loire
2023
- 10,50 La Massa IGT
(Sangiovese/ME/CS) Tenuta La
Massa-Toscana
2021
- 12,70 Château Lilian Ladouys Saint-
Estèphe AOC Cru Bourgeois
2022

SÜSS & PORT

- 8,20 5cl Beerenauslese Cuvee
Kracher, Neusiedlersee
- 7,50 5cl Weißer Portwein 10 Jahre im
Eichenfass gereift, Messias
- 7,50 5cl Portwein unfiltriert LBV
2014

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,50	Walnussansatz
7,00	Hirschbirne
7,00	Kriecherl
7,00	Hauszwetschke
7,00	Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50	Marillenbrand
9,50	Williamsbrand
10,00	Karotte
12,00	Quittenbrand
14,00	Voglbeere
15,00	Ingwer
40,00	Elsbeere Brand

Gölles, Riegersburg Steiermark

7,50	Alter Apfel
8,50	Alte Zwetschke
14,00	Himbeere
14,00	Voglbeere

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg

10,00	Gravensteiner Apfel
13,00	Holunder
13,00	Enzian
22,00	Traubenkirsche Herzstück
40,00	Elsbeere Brand

Guglhof, Hallein Salzburg

8,00	Williams
8,00	Marille
8,00	Haselnuss-Geist
14,00	Voglbeere

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich

9,00	Haselnuss Parzmair
------	-------	--------------------

Herzog, Saalfelden Salzburg

10,00	Holunder
-------	-------	----------

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

GRAPPA 2CL

7,50	Sarpa di Poli Grappa Morbida Po di Poli
7,50	Chardonay Grappa Nonino Monovitigni
7,50	Elisi, Grappa Berta
8,00	Grappa die Luce Distillata Da Jacopo Poli
18,00	Tres soli Tre 2015 Grappa Berta

TEQUILA 4CL

20,00	Padre Azul Tequila Reposado, Mexiko
-------------	--

WHISKEY 4CL

8,00	Famous Grouse Single Malt Whisky, Schottland
9,80	Monkey Shoulder Malt, Schottland
15,00	Glenmorangie 10 Jahre The Original Single Malt Whiskys
18,00	Ardbeg 10y YO Islay Single Malt Whisky
20,00	Hibiki Japanes Harmony Whisky

RUM 4cl

15,00	Diplomatico
18,00	Ron Zacapa Centenario 23 Rum

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

UNSERE LIEFERANT:INNEN

Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:

RINDFLEISCH	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner, Rungis Express</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner Bio, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
KALB	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio</i>
FISCH	<i>Böhmerwaldfisch, Österreich, Eishken, Rungis Express</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner, Bio Spargelhof Malafa</i>
EIER	<i>Biohof Holzbauer</i>
MILCH	<i>Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm</i>
KÄSE	<i>Jumi, Schweiz</i>



Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird