

NACH VERFÜGBARKEIT

Gratinierte Schnecken Gugumuck, Wien

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

Eierschwammerlgulasch

Semmelknödel (A,C,G,L)

24,00 / 28,00

SONNTAGS

Schweinsbraten Bio, Österreich

Schopf oder Karree, Kraut & Knödel 24,00

18.09.2026 Menüabend

PILZE & GRÜNER VELTLINER

Roman Artner & Laurenz V

KINDERZIMMER

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

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.

STURM 0,125L

3,50 Schilchersturm Bio Klug,
Weststeiermark

PRICKELNDES 0,1L

14,70 Champagne Chardonnay Brut
Étienne Oudart, Champagne
2016

10,90 Bellini
Weißer Pfirsich, Prosecco

7,90 Crémant brut AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

7,90 Crémant brut rose AOC
Aguila Languedoc-Roussillon

HERRLICHES

9,00 Gurktaler Sanddorn-Likör-Spritz
Tonic, Soda & Limette

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

BIER 0,33L

5,10 Weitra Bräu das Helle

5,20 Zwettler Zwickl

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

BOOTCH KOMBUCHA Bio, Österreich

6,40 Marille-Hollunder 0,125l

7,20 Hibiskus-Limette 0,33l

SPRITZ-ALKOHOLFREI

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

6,50 Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda

6,90 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

LIMONADEN

4,90 Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,5l

6,00 Hausgemachter Eistee 0,5l

6,00 Hausgemachte Salbei-Limetten-
Limonade 0,5l

4,90 Coca Cola Zero Zero 0,33l

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

ROMAN ARTNER – MENÜ

Gewürz-Brokkoli

Feta, Limette, Sesam & Mandeln (A,C,F,G,H,M,N)

0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,

Tement, Südsteiermark

8,80

Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

Prosciutto-Strudel & Majoran (A,C,G,M,O)

0,125l 2023 Grüner Veltliner Smaragd Axpunt

Domäne Wachau, Wachau

12,00

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

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

0,125l Synthèse Blanc Domaine Riberach Côtes

Catalenes IGP

11,00

Hirschrücken Bio, Österreich

gefüllte Zucchini-Blüte, Chimichurri,

Eierschwammerl & Wacholder-Birne (A,G,L,M)

0,125l 2021 Nebbiolo 29,5 Hilberg Pasquero,

Piemont

9,00

Zwetschkenknödel

Mohn-Butter-Brösel & Marzipan (auch ohne

Marzipan) (A,C,G,H)

5cl 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

5,50

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

ROMAN ARTNER – MENÜ VEGETARISCH

Gewürz-Brokkoli

Feta, Limette, Sesam & Mandeln (A,C,F,G,H,M,N)

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

8,80

Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

Pilze & Majoran (A,C,G,M,O)

0,125l 2023 Grüner Veltliner Smaragd Axpoint
Domäne Wachau, Wachau

12,00

Frittierte Melanzani

eingelegtes Gemüse, Salz-Marille,
Knoblauchblüten (A,C,G,M,L)

0,125l Synthèse Blanc Domaine Riberach Côtes
Catalenes IGP

11,00

Zwetschkenknödel

Mohn-Butter-Brösel & Marzipan (auch ohne
Marzipan) (A,C,G,H)

5cl 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

5,50

MENÜ 4 GANG

62,- 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

VORSPEISEN

Gewürz-Brokkoli

Feta, Limette, Sesam & Mandeln (A,C,F,G,H,M,N)
20,50

Ceviche vom Zander

Böhmerwald Fisch, Österreich
Passionsfrucht, Rettich, Rote Zwiebel, Koriander
(D,G,L,M)
25,50

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 (M)
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

Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

Prosciutto-Strudel & Majoran (A,C,G,M,O)
13,60

SALATE

Gurkenrahmsalat, Dille (G,M)

6,90

Paradeisersalat, Thymian (M)

6,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

INNEREIEN

Kalbshirn, Niederlande
mit Ei, gebacken & Grüner Salat (A,C,G)
18,90

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

Kalbskutteln
Paradeiser, Miesmuscheln, Kapern &
hausgemachte Focaccia (A,C,G,L,M,R)
22,50 / 26,50

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln
Schnittlauch (A,C,G,L)
13,50 / 17,50

Frittierte Melanzani
eingelegtes Gemüse, Salz-Marille,
Knoblauchblüten (A,C,G,M,L)
16,50 / 21,50

Miesmuscheln Bio, Dänemark
Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
20,90 / 25,90

Filet vom Heilbutt Wildfang
Fenchel, Krause Glucke, Erbsenschoten,
Salzzitronen-Beurre-blanc
(D,G,L,M,H)
35,90 / 39,90

Hirschrücken Bio, Österreich
gefüllte Zucchini-Blüte, Chimichurri,
Eierschwammerl & Wacholder-Birne (A,G,L,M)
42,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich
Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)
26,50 / 33,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (C,G)

7,20

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

Zwetschenknödel

Mohn-Butter-Brösel & Marzipan (auch ohne

Marzipan) (A,C,G,H)

15 Minuten

9,50

Auf Wunsch gerne mit Vanilleeis

3,30

5cl 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

5,50

Beeren-Pavlova

Verjus, Vanille & Brombeere (A,C,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

WEISSWEIN 0,125L

5,50	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2025
6,70	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2025
7,40	Gemischter Satz Ried Maurerberg, Edlmoser, Wien 2025
7,60	Riesling Federspiel Lahrnsteig, Wachau 2025
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2025
10,90	Riesling Belle Fleur Restsüße, Wezeli, Kamptal 2023
11,00	Synthèse Blanc Côtes Catalenes IGP 2021
12,00	Grüner Veltliner Smaragd Axpoint Domäne Wachau, Wachau 2023

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

ROTWEIN 0,125L

6,00	Zweigelt Dac Leo Jahner Carnuntum 2024
7,00	Blaifränkisch Vitikult Silvia Heinrich, Mittelburgenland 2022
9,00	Les Moulins Saumur Rouge (CF) AOP Domaine Guiberteau, Loire 2023
9,90	Nebbiolo 29,5 Hilberg Pasquero, Piemont 2021
9,90	Göttlesbrunn Redmont (ZW/BF) Markowitsch, Carnuntum 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

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
-------	-------	----------

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

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