

梅子

UMEKO

Asian Food

Mittagsbuffet

All you can eat

Feiertage ausgenommen

Montag - Samstag

11:30 - 14:00

Preis pro Person € 8,30

Kinder bis 10 Jahre € 5,80



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Alle in der Speisekarte angegebenen Preise sind in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.

All prices are in euro and include VAT.

Bei kleinen Portionen verrechnen wir 1 € weniger.

Small portions cost 1 € less.

Mittagsmenü

Lunch menu

Täglich von 11:30 - 14:30
Sonn- und Feiertage ausgenommen

Daily menu from 11:30 a.m. to 2:30 p.m., except Sunday and holidays.
Soup and rice are included

Tagessuppe oder Frühlingsrolle(1 € Aufpreis)

soup of the day or spring roll (1€ surcharge)

+

Hauptgang zur Wahl serviert mit Reis

main course of choice served with rice

M¹	Acht Schätze (scharf) Eight treasures (hot)	€ 7,80	ABDEFNOR
M²	Knusprige Ente mit Weißkohlsalat und Knoblauchsauce Crispy duck with cabbage salad and garlic sauce	€ 8,60	ACFO
M³	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln Fried beef with onions	€ 7,80	AFOR
M⁴	Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Paprika, Bambussprossen und Morcheln (scharf) Fried beef with mushrooms, paprika, bamboo shoots and morels (hot)	€ 7,80	AFPR
M⁵	Gebratenes Schweinefleisch mit Champignons, Paprika, Bambussprossen und Morcheln (scharf) Fried pork with mushrooms, red pepper, bamboo shoots and morels (hot)	€ 7,80	AFPR
M⁶	Gebackenes Filet vom Kabeljau mit Champignons, Paprika und Morcheln (scharf) Baked codfish-filet with mushrooms, red pepper and morels (hot)	€ 7,80	ADFOR
M⁷	Gebratenes Hühnerfleisch mit buntem Gemüse Fried chicken with vegetables	€ 7,80	AFOR
M⁸	Gebratene Gemüsevariation Fried mixed vegetables	€ 7,80	AFOR
M⁹	Gebackenes Schweinefleisch 'süß-sauer' Deep fried pork 'sweet-sour'	€ 7,80	A

Leichte Vorspeisen



GUA BAO
Gedämpfter Germteig mit kross gebackenem Hühnerfleisch mit Erdnuss Sauce.

€ 5,90 ACEF

**Thailändischer Backhendlsalat
mit Hausdressing**

€ 7,50 M



GUA BAO
Gedämpfter Germteig mit knusprig gebackener Entenbrust mit Teriyaki Sauce.

€ 5,90 ACF



**Gemischter Vorspeisenteller
(2 Personen)**

€ 13,50 BAF



Umeko

Spezialitäten

Jetzt neu!
Spezialität aus Taiwan



'Yen Su Xia'
Knusprige Garnelen mit aromatischer Marinade aus
Jungzwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili
€ 17,50

Umeko

Spezialitäten

Gastronomic specialties

Thailand

- U¹ Tom Yam Gai**
Pikante, leicht scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosmilch und Zitronengras
Slightly spicy soup with chicken, coconut milk and lemongrass **€ 5,30** ABFOR
- U² Gebratener Reis mit Gemüse und grüner Curry-Paste (scharf)**
Fried rice with vegetables and green curry (hot)
mit knusprigem Entenfleisch
with crispy duck **€ 12,50** BCFH
mit knusprigem Hühnerfleisch
with crispy chicken **€ 10,90** BCFH

Südkorea

- U³ Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Garnelen in koreanischer BBQ-Sauce (leicht scharf)**
Fried noodles with beef and prawns in Korean BBQ-sauce (slightly hot) **€ 14,50** ABFOR

Taiwan

- U⁴ 'Yen Su Xia'**
Knusprige Garnelen mit Jungzwiebel, Knoblauch und Chili
Crispy prawns with onions, garlic and chili **€ 17,50** ABFO

Japan

- U⁵ Zarte, ausgelöste Hühnerkeule mit knackigem Gemüse in hausgemachter Teriyaki Sauce**
Juicy chicken with vegetables and homemade Teriyaki sauce **€ 10,90** FN

Unser Chefkoch empfiehlt

Our head cook recommends

Vorspeisen

Starters

- C1** **Gebackene Kokos Garnelen mit süß-saurer Chilisauce**
Deep-fried king prawns with grated coconut with sweet-sour chili sauce € 5,90 ABEHL
- C2** **Garnelen im Kartoffelmantel gebacken mit Thai-Chili-Sauce**
Deep fried prawns coated with potatoes, served with thai-chili sauce € 5,90 ABEHL
- C3** **Gedämpfter 'Mini Wrap' von der Peking-Ente Im Teigblatt eingeschlagenes, knuspriges Entenfleisch mit Gemüse aus dem Bambuskörbchen**
Steamed "mini- wrap" with crispy duck and vegetables € 5,90 ABEHL

Hauptgänge

Main Courses

- C4** **Gebratenes Rindfleisch mit Thai-Basilikum, Jungzwiebeln, Sherrytomaten, Knoblauch und Chili**
Fried beef with thai-basil, onions, tomatoes, garlic and chili € 11,50 AFR
- C5** **Beiried aus dem Wok in süßlicher Sesam-BBQ-Sauce**
Wok-fried beef with sweet sesame-BBQ-sauce € 13,70 AFNR
- C6** **Knusprige Ente mit Teriyaki Sauce**
Crispy fried duck with Teriyaki sauce € 13,70 F
- C7** **Knusprige Ente mit scharf-saurer Chilisauce**
Crispy fried duck with hot-sour Chili sauce € 13,70 F
- C8** **Knusprige Ente mit Nudeln und Gemüse in Basilikum Sauce (scharf)**
Crispy fried duck with noodles, vegetables and basil sauce (hot) € 12,50 ACFR
- C9** **Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in aromatischer Blütenpfeffer-Sauce**
Fried chicken with vegetables and aromatic pepper sauce € 10,90 AFNR

- C10 Rindfleisch aus dem Wok mit Zitronengras und Gemüse**
 Wok-fried beef with lemon grass and vegetables € 11,50 AFOR
- C11 Thai-Curry mit grünem Curry und Kräutern (scharf)**
 Thai curry with green curry and herbs (very hot)
- mit Hühnerfleisch**
 with chicken € 10,80 BDH
- mit Entenfleisch**
 with duck € 13,50 BDH
- mit Rindfleisch**
 with beef € 11,50 BDH
- C12 Rindfleisch aus dem Wok mit Gemüse, Thai- Basilikum und schwarzer Bohnensauce auf einer heißen Platte serviert (leicht scharf)**
 Wok-fried beef with vegetables, thai-basil and black bean sauce (slightly hot)
- mit Garnelen**
 with prawns € 16,50 ABFOR
- mit Tintenfisch**
 with squid € 15,50 AFLOR

Weinempfehlung

Wine recommendation

Muskateller- Vina Esmeralda
 Weingut Torres, Spanien

Chardonnay
 Weingut Wieninger, Wien

St. Laurent Selection
 Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Cabernet Sauvignon
 Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Preis pro Glas 1/8l € 3,60

Südostasiatische Spezialitäten

Southeast asian specialities

Vorspeisen

Starters

- A¹** 'Tom Yum Gung'
Thailändische, scharf-säuerliche Suppe mit Garnelen
Thai soup with prawns (hot-sour) € 5,40 BDF
- A²** 'Gyoza' Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch
und Gemüse
Chicken and vegetable turnover € 4,20 AFL
- A³** Vietnamesische Frühlingsrollen
gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse
Vietnamese spring rolls with minced meat, rice noodles
and vegetables filled € 3,90 ABE0
- A⁴** Thailändische Frühlingsrollen
gefüllt mit Garnelen und Thai-Chili Sauce (süß)
Thai spring rolls filled with prawns and thai chilli sauce (sweet) € 5,20 ABEHL



TOM YUM GUNG

ist eine scharfe Garnelensuppe, die in Thailand fast täglich auf dem Speiseplan steht. Sie schmeckt nicht nur köstlich, sondern ist auch besonders gesund und schützt nachweislich vor Krebs. Das fanden jetzt Wissenschaftler bei der Untersuchung der Inhaltsstoffe des Nationalgerichts heraus.

Der Mix aus Kräutern und Gewürzen schützt das vielfache Mal stärker vor Magen- und Darmkrebs als jedes andere Lebensmittel, das sonst zur Vorbeugung empfohlen wird.

Hauptspeisen

Main Courses

- A**⁵ **Knusprige Ente mit rotem Curry und Kokosmilch auf Gemüse und Thai Basilikum (scharf)**
Crispy duck with red curry, coconut milk, vegetables and thai basil (hot) € 13,70 BD
- A**⁶ **Hühnerfleisch und Gemüse aus dem Wok mit scharfer Basilikumsauce**
Wok-fried chicken with vegetables and hot basil sauce € 10,90 AFR
- A**⁷ **Gebratenes Hühnerfleisch und Gemüse nach thailändischer Art (scharf)**
Fried chicken with vegetables (hot) € 10,90 ABDFR
- A**⁸ **Gebratenes Rindfleisch in Blütenpfeffersauce mit Wokgemüse auf einer heißen Platte serviert (leicht scharf)**
Beef with pepper sauce and vegetables (slightly hot) € 12,90 AFOR
- A**⁹ **Gebratenes Hühnerfleisch mit Mango und Gemüse**
Fried chicken with mango and vegetables € 10,50 FR
- A**¹⁰ **'Satey Ayam' nach malaysischer Art Hühnerfleischspieße mit pikant-süßer Erdnussauce**
Chicken satay-sticks with peanut sauce € 12,20 E
- A**¹¹ **Rotes Kokoscurry mit Hühnerfleisch, Gemüse und Thai-Basilikum (scharf)**
Red chicken curry with coconut milk, vegetables and thai basil (hot) € 11,50 BD
- A**¹² **Muscheln im Wok gebraten (scharf)**
Wok-fried mussels (hot) € 13,50 ABEFOR
- A**¹³ **'Thai Sea Food' Gebratene Meeresfrüchte Garnelen, Tintenfische und Muscheln (scharf)**
Fried seafood with prawns, squids and mussels (hot) € 17,50 ABEFOR
- A**¹⁴ **'Nyonya Curry' Gemüsecurry auf malaysische Art (scharf)**
Malaysian vegetable-curry (hot) € 10,50 FGLM
- A**¹⁵ **Garnelen natur gebraten im Wok mit Gemüse**
Wok-fried prawns with vegetables € 17,50 ABFOR

Wok Spezial Menüs

Wok-fried special menus

Asia Delights

für 2 Personen
for 2 persons

ABCFGHL

Pikante Suppe
oder
Frühlingsrolle
+
Gebratenes Rindfleisch
mit Champignons, Morcheln, Paprika und Bambussprossen (scharf)
und
Knusprige Ente
mit würziger Knoblauchsauce
+
Dessert oder Kaffee

€ 33,00

Thai Delights

für 2 Personen
for 2 persons

ABDFGHOR

Tom Yam Suppe
oder
Frühlingsrolle
+
Gebratenes Hühnerfleisch
mit Gemüse und scharfer Basilikumsauce
und
Knusprige Ente
mit rotem Kokos-Curry, Gemüse und Thai-Basilikum
+
Dessert oder Kaffee

€ 39,00

'Scha-Guo'

Auf heißem Stein serviert

Dishes served in stoneware

- | | | | |
|----------------------|---|----------------|-------|
| T¹ | 'She Zhing' Scha-Guo
Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse
Fried meat with vegetables | € 11,50 | AFOR |
| T² | 'Seafood' Scha Guo
Verschiedene Meeresfrüchte mit Gemüse
Fried seafood with vegetables | € 13,50 | ABFOR |

Lamm

Lamb

- | | | | |
|----------------------|---|----------------|--------|
| L¹ | Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln
Fried lamb with onions | € 11,90 | AFOR |
| L² | Lammfleisch-Spieß mit Erdnuss-Sauce (scharf)
Lamb stick with peanut sauce (hot) | € 13,50 | AEFHOR |

Für unsere kleinen Gäste

For our younger guests

- | | | | |
|----------------------|---|---------------|-------|
| K¹ | Kinderschnitzel mit Pommes
Small breaded escalope with French fries | € 5,30 | CFGM |
| K² | Gebackenes Hühnerfleisch mit Pommes und süß-saurer Sauce
Fried chicken with French fries and sweet-sour sauce | € 5,30 | AFGMO |

Suppen

Soups

- | | | | |
|----------|---|---------------|------|
| 1 | Krabbensuppe mit Tomaten
Crab soup with tomatoes | € 3,90 | BL |
| 2 | Hühnersuppe mit Spargel und Champignons
Chicken soup with asparagus and mushrooms | € 3,50 | N |
| 3 | Gemüsesuppe mit Hackfleisch-Krabben Wan-Tan
Vegetable soup with Wan Tan filled with minced pork and crabs | € 3,90 | ABCN |
| 4 | Rindsuppe mit Curry
Beef broth with curry | € 3,90 | L |
| 5 | Lammsuppe mit Tomaten
Lamb broth with tomatoes | € 3,90 | FR |
| 6 | Eierblumensuppe mit Gemüse
Egg drop soup with vegetables | € 3,10 | CN |
| 7 | Pikante Suppe (scharf-säuerlich)
Spicy soup (hot-sour) | € 3,10 | CL |

Vorspeisen

Starter

8	Frühlingsrolle Spring roll	€ 3,20	ABFO
9	Frühlingsrolle "spezial" mit Krabbenchips und würzigem Krautsalat Spring roll with prawn bisques and spicy cabbage salad	€ 3,60	ABFO
10	Vegetarische Frühlingsrolle Vegetarian spring roll	€ 3,50	L
11	Würzige Hühnerflügel mit Knoblauch gebraten Fried chicken wings with garlic	€ 4,50	AFP
12	Krabbenchips Crab bisques	€ 2,70	B
13	Schweinefleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce (scharf) Pork sticks with peanut sauce (hot)	€ 4,90	AEO
14	Weisskohlsalat mit Hühnerfleisch (scharf) White cabbage salad with chicken (hot)	€ 3,60	FGM
15	Gemischter Salat Mixed salad	€ 3,20	BFGM
16	Krabbensalat mit Sojasprossen Crab salad with soybean sprouts	€ 5,60	F
17	Gurkensalat mit Knoblauch (scharf) Cucumber salad with garlic (hot)	€ 3,90	F
18	Gebackene Wan-Tan Deep fried Wan-Tan	€ 4,50	ABCO

Fisch und Meeresfrüchte

Fish and seafood

- | | | | |
|-----------|--|----------------|--------|
| 41 | Gebackene Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce
Deep fried king prawns with sweet sour sauce | € 17,50 | AB |
| 42 | Natur gebratene Riesengarnelen mit Gemüse
Fried king prawns with vegetables | € 17,50 | ABFR |
| 43 | Gebackenes Filet vom Kabeljau mit Champignons, Paprika und Morcheln (scharf)
Deep fried filet of codfish with mushrooms, red pepper and morels (hot) | € 8,90 | ABFOR |
| 44 | Gebackenes Filet vom Kabeljau mit Currysauce
Deep fried filet of codfish with curry sauce | € 8,90 | AD |
| 45 | Gebackenes Filet vom Kabeljau 'süß-sauer'
Deep fried filet of codfish with sweet sour sauce | € 8,90 | AD |
| 46 | Lachs mit Teriyaki Sauce und gemischtem Salat
Salmon served with Teriyaki sauce and mixed salad | € 12,50 | DFGMNO |
| 47 | Gebratener Tintenfisch mit Gemüse
Fried squid with vegetables | € 12,90 | AFLOR |
| 48 | Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Wok-Gemüse
Fried sea bass fillet with wok-vegetables | € 14,50 | DFGM |
| 49 | Gebackener Tintenfisch mit Knoblauchsauce
Deep fried squid with garlic sauce | € 12,50 | AFGMR |
| 50 | Lachs mit Teriyaki Sauce und gebackenem Tintenfisch
Salmon with Teriyaki sauce and deep fried squid | € 13,90 | ADFOR |

Ente

Duck

- | | | | |
|-----------|---|----------------|--------------|
| 51 | Knusprige Ente mit würziger Knoblauchsauce
Crispy duck with spicy garlic sauce | € 13,20 | ACFO |
| 52 | Knusprige Ente mit Pilzen und Bambussprossen und Champignons
Crispy duck with mushrooms and bamboo shoots | € 13,20 | AFOR |
| 53 | Knusprige Ente mit Ananas und Mandeln
Crispy duck with pineapples and almonds | € 13,20 | H |
| 54 | Knusprige Ente mit Brokkoli
Crispy duck with broccoli | € 13,20 | AFOR |
| 55 | Knusprige Ente auf Szechuan Art (scharf)
Crispy duck Szechuan style (hot) | € 13,20 | AFO |
| 56 | 'Dschingis-Khan-Platte'
Knusprige Ente mit verschiedenen Fleischsorten und Krabben
Crispy duck with different kinds of meat and crabs | € 13,70 | ABDE
FNOR |
| 57 | Knusprige Ente 'süß-sauer'
Crispy duck 'sweet-sour' | € 13,20 | A |
| 58 | Knusprige Ente mit Wokgemüse in feiner Hoisin Sauce
Crispy duck with vegetables in Hoisin sauce | € 13,70 | AFN |
| 59 | 'U-Me'
Ente 'süß-sauer' in Pflaumensauce mit Gemüse
Duck 'sweet-sour' with plum sauce and vegetables | € 13,70 | AF |

Hühnerfleisch

Chicken

- | | | | |
|-----------|---|---------|------|
| 61 | Gebackene Hühnerbrust mit Knoblauchsauce
Deep fried chicken breast with garlic sauce | € 9,50 | ACFO |
| 62 | Gebratenes Hühnerfleisch mit Pilzen und Bambussprossen und Champignons
Fried chicken with mushrooms and bamboo shoots | € 8,90 | AFOR |
| 63 | Gebratene Hühnerbrust mit Ananas und Mandeln
Fried chicken breast with pineapples and almonds | € 8,90 | H |
| 64 | Gebratene Hühnerbrust mit Brokkoli
Fried chicken breast with broccoli | € 8,90 | AFOR |
| 65 | 'Gong-Bau'
Gebratenes Hühnerfleisch mit scharfer Sauce
Fried chicken with hot sauce | € 8,90 | AFO |
| 66 | Gebackenes Hühnerfleisch 'süß-sauer'
Deep fried chicken with sweet-sour sauce | € 8,90 | A |
| 67 | Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Curry und Kokosmilch
Fried chicken with vegetables and curry and coconut milk | € 8,90 | AEHO |
| 68 | Knuspriges Hühnerfleisch mit süßer Chilisauc
Crispy chicken with sweet chili sauce | € 10,90 | AF |
| 69 | 'Drachen und Phönix'
Hühnerfleisch mit Tintenfisch und Gemüse
Chicken with squid and vegetables | € 11,50 | AFOR |

Schweinefleisch

Pork

- | | | | |
|-----------|---|----------------|--------------|
| 71 | Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Curry und Kokosmilch
Fried pork with onions, curry and coconut milk | € 8,60 | AO |
| 72 | Gebratenes Schweinefleisch mit Pilzen, Bambussprossen und Champignons
Fried Pork with mushrooms and bamboo shoots | € 8,60 | AFOR |
| 73 | Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen, Paprika, Morcheln und Champignons (scharf)
Fried Pork with bamboo shoots, paprika, morels (hot) | € 8,60 | AFPR |
| 74 | 'Acht Schätze'
Verschiedene Fleischsorten mit Krabben und Gemüse (scharf)
Different kinds of meat with crabs and vegetables (hot) | € 10,20 | ABDE
FNOR |
| 75 | Gebackenes Schweinefleisch 'süß-sauer'
Deep fried pork 'sweet-sour' | € 8,60 | A |
| 76 | 'Shang-Ling'
Gebratenes Schweinefleisch mit Pilzen, Bambussprossen und gebackenen Wan Tan
Fried pork with mushrooms, bamboo shoots and deep fried wan tan | € 10,50 | ABCFP |
| 77 | Schweinefleisch-Spieß mit Erdnuss Sauce (scharf)
Pork sticks with peanut sauce (hot) | € 12,90 | AEO |

Rindfleisch

Beef

81	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln Fried beef with onions	€ 10,20	AFO
82	Gebratenes Rindfleisch mit Pilzen, Bambussprossen und Champignons Fried beef with mushrooms and bamboo shoots	€ 10,20	AFOR
83	Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen, Champignons, Paprika und Morcheln (scharf) Beef with bamboo shoots, red pepper, mushrooms and hot sauce	€ 10,20	AFPR
84	Gebratenes Rindfleisch mit Spargel und Gemüse Fried beef with asparagus and vegetables	€ 10,20	AFO
85	Gebratenes Rind mit Karotten (sehr scharf) Fried beef with carrots (very hot)	€ 10,20	AFLO
86	Knuspriges Rindfleisch 'süß-sauer' (scharf) Crispy beef sweet-sour (hot)	€ 11,50	AEFHNO
87	Gebratenes Rindfleisch nach Szechuan Art mit Paprika, Karotten und Jungzwiebeln (scharf) Beef "Szechuan style" with red pepper, carrots and spring onions (hot)	€ 10,20	AFHOR

Reis und Nudeln gebraten

Fried rice and noodles

- | | | | |
|-----------|--|---------------|-------|
| 91 | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch
Fried rice with chicken | € 8,90 | ACFO |
| 92 | 'Nasigoreng'
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Krabben
Fried rice with chicken and crabs | € 9,50 | BCFH |
| 93 | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Fried noodles with chicken | € 8,90 | ACFO |
| 94 | 'Bamigoreng'
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Krabben
Fried noodles with chicken and crabs | € 9,50 | ABCFH |

Vegetarische Speisen

Vegetarian dishes

- | | | | |
|-----------|--|----------------|------|
| 95 | Gebratene Bambussprossen mit Pilzen
Fried bamboo shoots with mushrooms | € 8,90 | AFOR |
| 96 | 'Ying-Ya'
Gebratene Sojasprossen
Fried soybean sprouts | € 8,90 | AFO |
| 97 | Gebratene Gemüsevariation
Fried mixed vegetables | € 8,90 | AFOR |
| 98 | Gemüse im Backteig mit leichter Knoblauchsauce
Battered vegetables served with sauce | € 10,20 | AF |

Nachspeisen

Desserts

101	Banane im Backteig mit Eis und Schlagobers Battered banana with ice cream and whipped cream	€ 3,40	AGH
102	Flambiert im Backteig Banane/ Litschis/ Äpfel/ Ananas Flambéed battered bananas, lychees, apples, pineapples	€ 3,30	AH
107	Gemischtes Eis mit Schlagobers Mixed ice cream with whipped cream	€ 3,60	G
108	Hawaii-Eis mit Ananas und Schlagobers Hawaii-ice cream with pineapples and whipped cream	€ 4,80	G
109	Eis mit Litschikompott und Schlagobers Ice cream with lychee compote and whipped cream	€ 4,80	G
110	Eis gebacken & flambiert Flambéed battered ice cream	€ 3,90	CG
111	Litschikompott Lychee compote	€ 3,30	FR
112	Flammbierte Früchte im Backteig mit Eis Flambéed battered fruits with ice cream	€ 4,80	AGH
113	Kokoseis in Kokosnussschale Coconut icecream	€ 4,80	G
114	'Panna Cotta' mit Kokos, Erdbeersauce und Mangoeis Panna Cotta with coconut, strawberry sauce and mango ice cream	€ 4,80	G



Nr. 113



Nr. 114

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser	0,50l	€	0,50
Mineralwasser	0,25l	€	2,70
Coca Cola	0,30l	€	2,70
Cola light	0,33l	€	2,90
Fanta	0,30l	€	2,70
Sprite	0,33l	€	2,90
Spezi	0,30l	€	2,70
Almdudler	0,35l	€	2,90
Eistee Zitrone	0,33l	€	2,90
Tonic Water	0,20l	€	2,90
Bitter Lemon	0,20l	€	2,90

Apfelsaft	0,30l	€	2,70
Orangensaft	0,30l	€	2,90
Multivitamin	0,20l	€	3,00
Johannisbeersaft	0,20l	€	3,00
Erdbeersaft	0,20l	€	3,00
Mangosaft	0,20l	€	3,00
Lycheesaft	0,20l	€	3,00

Jugendgetränk

Fanta gespritzt	0,50l	€	3,20
-----------------	-------	---	------

Tee

Grüner Tee	€	2,60
Jasmintee	€	2,60
Gemaicha (Reistee)	€	3,10
Schwarzer Tee	€	2,50
Früchtete	€	2,50
Kamillentee	€	2,50
Pfefferminztee	€	2,50

Kaffee

Melange	€	3,00
Verlängerter	€	2,70
Cappuccino	€	2,90
Kleiner Brauner	€	2,30
Großer Brauner	€	3,10
Espresso	€	2,30

Alkoholische Getränke

Bier

Grießkirchner Pils	0,50l	€	3,60	A
vom Fass	0,33l	€	3,10	A
	0,20l	€	2,60	A
Radler	0,50l	€	3,60	A
Radler	0,33l	€	3,10	A
Maxlrain Hefetr. hell	0,50l	€	3,90	A
Maxlrain Hefetr. hell	0,33l	€	3,40	A
Maxlrain Hefetr. dunkel	0,50l	€	3,90	A
Maxlrain Hefetr. Weißbier				
alkoholfrei	0,50l	€	3,90	A
Clausthaler alkoholfrei	0,50l	€	3,70	A
Singha Bier (Thailand)	0,33l	€	3,50	A
Tsing-Tao Bier (China)	0,33l	€	3,50	A

Aperitif

Martini bianco	2 cl	€	2,90
Campari Soda	2 cl	€	2,90
Campari Orange	2 cl	€	3,10
Sherry medium dry	2 cl	€	3,10
Fernet Branca	2 cl	€	3,10

Asiatische Spezialitäten

Choya Pflaumenwein	4cl	€	3,10	0
Choya Sake	4cl	€	3,10	
Mandarinwein	4cl	€	3,10	
Lycheewein	4cl	€	3,30	
Reisschnaps	2cl	€	3,10	
Rosenschnaps	2cl	€	3,10	
G Bambusschnaps	2cl	€	3,10	
Chinesischer Likör	2cl	€	3,10	
G Mutai (Getreidedestillat)	2cl	€	3,80	A
G				
G				

Offene Weine

Wine by the glass

Weißwein

White wine

Grüner Veltliner	1/8 l € 2,60	1/4 l € 5,20	0
Winzer Krems, Krems, Kremstal			
Riesling	1/8 l € 2,60	1/4 l € 5,20	0
Winzer Krems, Krems, Kremstal			
G'spritzter mit Grüner Veltliner	1/4 l € 2,70		0
Aperol Spritz	1/4 l € 4,20		0

Rotwein

Red wine

Blauer Zweigelt	1/8 l € 2,60	1/4 l € 5,20	0
Winzer Krems, Krems, Kremstal			
Blaufränkisch	1/8 l € 2,60	1/4 l € 5,20	0
Winzer Krems, Krems, Kremstal			
Classic Cuvée (ZW/BP/ME)	1/8 l € 3,10	1/4 l € 6,20	0
Leo Aumann, Tribuswinkel			
Lambrusco Rosso Dell'Emilia	1/8 l € 2,60	1/4 l € 5,20	0
Cantine Riunite, Campegine			
G'spritzter mit Blaufränkisch	1/4 l € 2,70		0

Roséwein

Rosé wine

Rosé-Passioné	1/8 l € 2,60	1/4 l € 5,20	0
Winzer Krems, Krems, Kremstal			

Flaschenweine

Bottled wine

Weißwein Österreich

White wine from Austria

Roter Veltliner Weingut Stefan Bauer, Königsbrunn, Weinviertel sattes Gelb, ein Hauch Exotik, kraftvoll und doch leichtfüßig	0,75 l	€ 26,00	0
Grüner Veltliner Vogelsang Weingut Herbert Zillinger, Ebenthal, Weinviertel feine gelbe Apfelfrucht, mineralischer Touch	0,75 l	€ 35,00	0
Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau pfeffrige Würze, zitronige Rasse, dabei elegant	0,75 l	€ 38,00	0
Grüner Veltliner Smaragd, Urgestein, Terrassen Weingut FX Pichler, Oberloiben, Wachau feine gelbe Frucht, saftig und komplex, mineralische Würznuancen	0,75 l	€ 45,00	0
Leutschacher Chardonnay Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark klar und einladend, sortentypisch und harmonisch bis ins lange Finale	0,75 l	€ 25,00	0
Chardonnay Pössnitzberg Alte Reben Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark ein vornehmer, ganz klarer, unverfälschter Charakterwein	0,75 l	€ 68,00	0
Riesling Federspiel Steinriegl Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau schwungvoll, pfeffrig bei rassigem Säurebiss im Finale	0,75 l	€ 28,00	0
Riesling Smaragd Singerriedel Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau im Geruch zarte Tropenfrucht von kühler Eleganz geprägt; feine Steinobstnoten	0,75 l	€ 38,00	0
Sauvignon Blanc Weingut Glatzer, Göttelbrunn, Carnuntum reif und pikant klassischen Aromen von Hollerblüten und Stachelbeeren	0,75 l	€ 26,00	0
Sauvignon Blanc Zieregg Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark Unglaublich mineralisch, strukturiert und vollkommen eigenständig	0,75 l	€ 67,00	0
Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien jugendlicher Gaumen mit vielfältiger Frucht, pfeffrig, pfiffig	0,75 l	€ 23,00	0
Gemischter Satz Smaragd, Ried Vorderseiber Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau intensiver Duft mit würzigen Noten, gelber Apfel, etwas Quitte, Weingartenpfirsich	0,75 l	€ 37,00	0

Rotwein Österreich

Red wine from Austria

Sankt Laurent Selection Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee strahlendes rubinrot mit Duft nach Waldbeeren im Barrique ausgebaut	0,75 l	€ 24,00	0
Cabernet Sauvignon Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, fruchtig mit feinem Eichentouch	0,75 l	€ 24,00	0
Shiraz 100 Days Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee dunkle rote Beeren, Waldfrüchte, Schokolade; stoffig und Gehaltvoll	0,75 l	€ 29,00	0
St. Laurent Commander Reserve Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee tiefes schwarzrot, ausgebaut in kl. Holzfässern; schokoladig und elegant	0,75 l	€ 28,00	0

Cuvée

Franz Josef (CS/ZW) Hans Pittnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum elegante Frucht mit samtigen Tanninen und langem Abgang	0,75 l	€ 39,00	0
Rosenberg (ZW/ME) Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn, Carnuntum Beerentöne, fruchtig, kräftig	0,75 l	€ 42,00	0
Cuvee Impresario (BF/ZW/ME) Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland üppig- volles Bukett, rauchig- dunkle Beerennoten	0,75 l	€ 41,00	0
'Phantom' (BF/CS/SY) Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreuz, Südburgenland Röstaromen, vollmundig, im Barrique ausgebaut	0,75 l	€ 33,00	0
Gabarinza (ZW/BF/MT) Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee würzig, opulente reife Beerenfrucht mit perfekt integrierten Tanninen	0,75 l	€ 49,00	0
Bela Rex (CS/MT) Albert Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland kraftvoll, elegant mit gut integrierten Tanninen	0,75 l	€ 46,00	0
Cablot (CS/MT) Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland feine exotische Gewürze, feine Tannine, animierend und lang	0,75 l	€ 39,00	0

Weisswein International

White wine international

Riesling Orbel Grosses Gewächs Weingut St.Antony, Rheinhessen, Deutschland exotische Frucht und diese viel zitierte salzige Mineralität	0,75 l	€ 33,00	0
Cigalus Blanc (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier) Weingut Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon, Frankreich komplexe Nase mit Aromen reifer Zitrusfrüchte, Pfirsich, Honig, getrockneten Früchten	0,75 l	€ 49,00	0

Rotwein International

Red wine international

Chianti Classico D.O.C.G. Weingut Castello di Brolio, Toscana, Italien fruchtig, leicht, erdige Struktur	0,75 l	€ 28,00	0
Rioja Finca Monasterio D.O.C.a. (Tempranillo/CS) Weingut Baron de Ley, Rioja, Spanien ausdrucksvoll, samtig mit langem Abgang	0,75 l	€ 31,00	0
Chateau La Grande Grand Cru Classe Pessac-Léognan, Bordeaux, Frankreich schwarze Beerenfrüchte, würzig und spannend mit langem Nachhall	0,75 l	€ 62,00	0
Cigalus Rouge (CS, CF, ME, SY, Grenache, Carignan, Caladoc) Weingut Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon, Frankreich am Gaumen offen, harmonisch ausgewogen, mit warmer, würziger Frucht	0,75 l	€ 49,00	0

Champagner

Champagne

Champagne Brut Prélude Grands Crus Taittinger, Champagne, Frankreich	0,75 l	€ 89,00	0
Impérial Moët & Chandon, Champagne, Frankreich	0,75 l	€ 85,00	0
Ponsardin Brut Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich	0,75 l	€ 91,00	0

Schaumweine

Sparkling wine

Prosecco di Carlo Frizzante

Montebelluna, Treviso, Italien Piccolo	0,20 l	€ 6,20	0
fruchtig, eleganter Schaumwein	0,75 l	€ 19,50	0

Bründlmayer Brut

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	0,75 l	€ 34,00	0
anregend, jugendlich, frischer Sekt			

Bründlmayer Brut Rosé

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	0,75 l	€ 34,00	0
fruchtig, würzig, eleganter Sekt			

Edeibrände

Noble brandy

Brennerei Primushäusl, Familie Rieger, Abersee

Marille	2 cl	€ 3,10	
Haselnuss	2 cl	€ 3,10	H

Brennerei Matthias Gasteiger, Bad Ischl

Birnen Cuvée	2 cl	€ 2,90	0
Williams Holzfass	2 cl	€ 4,20	

Brennerei Schosser, Ried im Traunkreis

Rote Williams	2 cl	€ 4,10	
---------------	------	--------	--

Ziegler Genussmanufaktur, Deutschland

Alte Zwetschge, fassgelagert	2 cl	€ 4,90	
------------------------------	------	--------	--

Gerhard Hämmerle, Lustenau

Himbeer	2 cl	€ 5,80	
---------	------	--------	--

Abakus, Puch bei Weiz

Einzigartiger Apfelschnaps	2 cl	€ 7,60	
----------------------------	------	--------	--

Carlo Bocchino, Italien

Grappa Riserva	2 cl	€ 5,20	
----------------	------	--------	--

Villa di Cappezana, Italien

Grappa di Carato Riserva	2 cl	€ 3,60	
--------------------------	------	--------	--

**Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie die Allergeninformation
gemäß der Lebensmittel-Verordnung.**

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

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBI Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

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