

*Verführung*

*ist die Kraft*

*die alles*

*bewegt.*



# Slow Food.

*Slow Food ist mehr als nur das Gegenteil von Fast Food. Es ist die Lehre vom verantwortungsvollen Genießen. Wir nehmen uns diese Verantwortung sehr zu Herzen und deshalb bereiten wir alle Speisen von Grund auf frisch zu. Aus diesem Grund bitten wir um Verständnis, dass es auch ab und an ein bisschen länger dauern kann.*

## Unser Brot.

*Aus regionalen und hochwertigen Zutaten wird unser Brot täglich in unserer eigenen Backstube von Hand zubereitet und gebacken.*

## Unser Fleisch.

*Stammt stets und ausschließlich von regionalen Bauern. Die hochwertigen Fleischstücke werden sodann in unserem hauseigenen Dry - Ager über mehrere Wochen gereift.*

## Unser Gemüse.

*Wächst und gedeiht großteils in unserem hauseigenen Garten. Dabei wird besonders auf Artenvielfalt geachtet. Die Setzlinge kommen dabei von der Arche Noah.*

*Für den Einsatz regionaler Rohstoffe aus Österreichs Genussregionen und den deren besonders frische Zubereitung wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel und als Genusswirt ausgezeichnet. Sollten Sie fragen bezüglich der Verwendung Allergene Stoffe in unserer Speisekarte haben, steht Ihnen unser geschultes Team gerne zur Verfügung.*



# Lassen Sie sich verführen!

## Flüssiges zum Einstimmen

|  |      |
|--|------|
| <i>Lindenaperitif</i> – Prosecco mit Preiselbeerorangenschau                     | 6,90 |
| <i>Isabella Frizzante</i> – aus der Uhdlertraube vom Weingut Söll, Südsteiermark | 7,90 |
| <i>Aperitivo</i> – Trockenbeerenauslese auf Shery Styl                           | 6,90 |
| <i>Glas Sekt</i> mit hausgemachten Dirndlnektar                                  | 5,90 |
| <i>Gelber Muskateller 2019</i> – Weingut Mayer-Vorspannhof, Kremstal             | 4,80 |
| <i>Port 10 Year</i> – Taylors  | 5,60 |

## Unsere Wirtshausklassiker

|  |       |
|--|-------|
| <i>Ausgelöstes Backhenderl</i> Butterreis                  | 14,80 |
| + Erdäpfel - Vogerlsalat                                   | 4,40  |
| <i>Wiener Schnitzel vom Wollschwein</i>                    | 16,60 |
| Schweinsmedaillon / Pertersilienerdäpfel                   |       |
| <i>Wiener Zwiebelrostbraten</i>                            | 18,90 |
| gedünstet / Röstzwiebel / Braterdäpfel                     |       |
| <i>Hausgemachtes Rehragout</i> vom Jäger Markus aus Laaben | 18,90 |
| Semmelknödel / Wurzelrahmsauce / Wurzelgemüse              |       |
| <i>Hühnerstreifen</i> – Natur oder gebacken                | 11,80 |
| Blattsalat / Kräuterdip                                    |       |

## Frisch knackig vitaminreich

|   |      |
|---|------|
| <i>Kleiner Salatteller bzw. Mischblattsalat</i>                                 | 5,80 |
| <i>Bauerngartl - Blattsalat</i>   | 8,80 |
| Olivenöl vom Gardasee, Hanföl / Apfelessig vom Pölauberg (Streuwiesenobstessig) |      |

# Wasser, Feld @ Wiese

## Vorspeisenschmankerl

*Empanadas* mit Gemüsefüllung (vegetarisch) 11,80  
lauwarmer Linsensalat

*Wiener Gabelbissen* - Der Klassiker 16,80  
Gemüsemayonnaise / marinierter Hering / Flusskrebserl

*Schottische Bio - Wildgarnele* in Knusperbrösel (zwei Stück) 14,60  
Gemüsespagetti / Sakura Karottenmarinade / Wiener Würze

*Trilogie vom Fisch* 15,60  
Räucherfischterinne / Räucherlachs Rote Rübe / Hering / Wildgarnele

## Suppenkreationen

*Bärlauchsamtessuppe* mit *Räucherfischzigarillo* 7,80  
frischer Bärlauch aus dem Wienerwald

+ Wildgarnele (2 Stück) in Knusperbrösel 8,40

## Frisch von Feld und Wasser

*Hausgemachte Torfengnocchi* Sakura Karottenfond / Stollenkäse 16,80

+ *BIO - Alpenlachsfilet* aus Rohr im Gebirge 8,40

*Bärlauch - Risotto* frischer Wienerwaldbärlauch / Stollenkäse 16,50

+ *Störfilet* mit Senfkaviar 9,80

*2 Stück Wildgarnelen* als Topping 8,80

# Heimischer Stall. „Einhundert Prozent Österreich.“

## Vorspeisen

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <i>Beef Tartar</i> hausgebackenes Kamutbrioch-Toastbrot                                   | 13,60                 |
| <i>Carpaccio</i> Rucola / Stollenhartkäse / getrüffeltes Olivenöl / Kamutbrioch-Toastbrot | 12,60                 |
| <i>Kalbsbries</i> Schwarzwurzeln / Rotweinschalotten                                      | 12,80                 |
| <i>Linden</i> „Variationenteller“ köstlicher Vorspeisenteller pro Person                  | 13,80                 |
|   | jede weitere Personen |
| +5,60   |                       |

## Wirtshaussuppe

|   |      |
|---|------|
| <i>Kräftige Ochsenbouillon</i> mit Kamut - Vollkornfrittaten      | 3,80 |
| oder dreierlei Einlage (Grießnockerl, Leberknöderl & Milzroulade) |      |
| +3,50   |      |

## Herzhaft - regional

*Lammhaxerl vom Berglamm* Polentagemüseknödel | Zwiebelconfit  
23,90

*Maishenderlsupreme* gefüllt / Elsbeerenpesto / Bärlauchrisotto 22,80

## Steaks aus dem Dry Ager

*Lady's Filetsteak* Wildgarnele in Knusperbrösel / Saisongemüse 170g 26,80

*Gentleman's Filetsteak* Pilzbutter / Schupfnudeln / Marktgemüse 220g 28,80

*Wollschwein French Rack* - Kräuter / Bauchspeck / Chupechino 300g 27,80

*Rib Eye Steak* - Das Steak für Kenner / mit Slow Food 2 Saucen 300g 28,80

*Entrecote Steak* - kernig & besonders geschmacksintensiv 290g 27,80

2 Personen *Chatabriand* 480g zartes saftiges Filetstück je 100g 14,00

2 Personen *Porterhouse* 800g Entrecote / Filet am Knochen je 100g 8,00

*Beilagen* Wedges, Pommes Frites, oder Saisonales Gemüse je 4,50

# für unsere Nachkatzen

## Käse schließt den Magen

### Almenland Stollenkäse-Teller

9,90

Erleben Sie einen weltmeisterlichen Stollenkäseteller aus dem Almenland (Steiermark)  
Dieser Käse (Kuh, Schaf, Ziege) reift im Stollen des ehemaligen Silberbergwerk  
in Arzberg der Familie Möstl.

## Für Naschkatzen & Kater

### Linden Dessertvariation

12,60

Ein Auszug aus den aktuellen Dessertschmankerl einfach probieren!

## Mal was neues ausprobieren

### Blutorangen - Kefirdessert

8,80

saftiger Mandelbiskuit / Blutorangen - Kefircreme / Crumble / Sorbet

### Powidltascherl Briochbrösel

8,80

## Unsere Klassiker

### Halbflüssiger Schokokuchen

8,60

von der Zotter Feinbitterschokolade mit eingelegten Saisonfrüchten & Fruchtsorbet

### Moccadessert

6,80

Moccamakaron & Moccacremeschnitte mit kleinem Espresso  
aus Kaffeemanufaktur Mocca Brasil,

### Kleiner Eiskaffee „Wiener Art“

5,60

grosser frischer Espresso aus Kaffeemanufaktur Mocca Brasil,  
mit einer Kugel Vanilleeis / Schlagobers

### Sorbetvielfalt Frucht und Rahmeis mit korespondierendem Topping

8,60

### Torte nach Tagesangebot

4,20

Zum Dessert empfehlen wir einen duftenden frisch gerösteten Kaffee  
von der Kaffeemanufaktur Mocca Brasil aus Wien

# Klein aber fein

*Kleine Flaschen sind die ideale Ergänzung zu unserem offenem Weinangebot. Dann nämlich wenn man noch eine Qualitätssteigerung möchte, aber trotzdem keine große Flasche trinkt. Diese kleinen Flaschen die wir sorgfältigst ausgesucht haben, sind ein außergewöhnlicher Genuss*

## Weißweine - 0,375

|      |   |    |
|------|---|----|
| 90 F | Grüner Veltliner 2018 - „Reserve, Tradition DAC“ Weingut Dürnberg, Weinviertel  | 22 |
| 94 F | Grüner Veltliner 2016 - „Smaragd Achleiten“ Weingut Lehensteiner, Weißenkirchen | 36 |
| 95 F | Grüner Veltliner 2017- „Lamm 1er cru Reserve“ Schloss Gobelsburg - Kamptal      | 29 |
| 93 F | Riesling 2018- „Zöbinger Heiligenstein“ Bründlmayer, Langenlois - Kamptal       | 24 |
| 94 F | Riesling 2017- „Federspiel Ried Klaus“ Weingut Jamek, Wachau                    | 26 |
| 95 F | Chardonnay 2017 - „Select BIO“ Weingut Wieninger, Wien                          | 25 |

## Rotweine - 0,375

|      |  |    |
|------|--|----|
| 93 F | Bärenreiser 2016 - Weingut Grassl Philipp - Göttlesbrunn               | 29 |
| 92 F | Hallebühl 2013 - (Zw) 12,5 Alk Umathum, Frauenkirchen - Neusiedlersee  | 36 |
| 94 F | Gabarinza 2015 - (Bf/Me/Zw) Gernot Heinrich - Neusiedlersee            | 32 |
| 95 F | Blaufränkisch Ungerberg 2011 - Paul Achs, Gols - Neusiedlersee         | 29 |
| 94 F | Impresario 2016 - (Bf/Zw/Cs) Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland | 28 |
| 93 F | Opus Eximium No 28 2015 - (Bf/Zw/Cs) Gesellmann - Deutschkreutz        | 28 |
| 94 F | Titan 2015 - (Bf/Me/Cs) Weingut Tsch, Neckenmarkt - Mittelburgenland   | 33 |
| 94 F | Blaufränkisch Szapary 2012 - Schiefer, Welgersdorf - Südburgenland     | 26 |
| 94 F | Das Phantom 2017 - Weingut Kirnbauer - Deutschkreutz                   | 26 |

# Erwachsen und vollmundig

## Weißweine - 0,75

|      |  |    |
|------|--|----|
| 89 F | Grüner Veltliner 2019 - Furth, Weingut Stift Göttweig, Kremstal                        | 29 |
| 93 F | Grüner Veltliner 2018 - „vom Haus“ Weingut Pfaffl, Stettin - Weinviertel               | 29 |
| 93 F | Gemischter Satz 2018 - „Nußberg mit 10 Sorten“ Weingut Franz Mayer, Wien               | 35 |
| 91 F | Grüner Veltliner 2018 - „Federspiel Rotes Tor“, Weingut Hirtsberger, Spitz - Wachau    | 39 |
| 91 F | Grüner Veltliner 2018 - „Federspiel Hinter der Burg“, Prager, Weißenkirchen- Wachau    | 39 |
| 91 F | Grüner Veltliner 2018 - „Federspiel Stein am Rain“, Jamek, Unterloiben - Wachau        | 48 |
| 91 F | Grüner Veltliner 2018 - „DAC Reserve, Sandgrube“, Graf Faltl, Stratzing - Kremstal     | 32 |
| 93 F | Grüner Veltliner 2017 - „Alte Setzen Reserve“, Huber Markus, Reichersdorf - Traisental | 32 |
| 94 F | Grüner Veltliner 2018 - „Smaragd Kreutles“, Weingut Knoll, Unterloiben - Wachau        | 46 |
| 94 F | Grüner Veltliner 2018 - „DAC Lamm 1er Cru“, Schloss Gobelsburg, Langenlois - Kamptal   | 48 |
| 91 F | Riesling 2018 - Weinbau Graf Faltl, Stratzing, Kremstal                                | 28 |
| 91 F | Riesling 2018 - „Ried Klaus“ Weingut Jamek, Joching - Wachau                           | 39 |
| 91 F | Riesling 2018 - „Urgestein“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg - Kamptal                   | 28 |
| 94 F | Riesling 2016- „Gaisberg DAC Reserve“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg - Kamptal         | 39 |
| 94 F | Riesling 2018 - „Freiheit Smaragd“, Weingut Jamek, Unterloiben - Wachau                | 48 |
| 92 F | Riesling 2018 - „Senftenberger Piri“, Weingut Nigl - Kremstal                          | 39 |
| 91 F | Sauvignon Blanc 2017 - „Terroir“, Weingut Pfaffl, Stetten - Weinviertel                | 29 |
| 93 F | Weißburgunder 2018 - „Der Spezi“ Weingut Franz Mayer - Wien                            | 38 |
| 94 F | Weißburgunder 2017 - „Der Wein vom Stein“ DAC, Weingut Neumayer - Traisental           | 44 |
| 93 F | Weißburgunder 2019 - „Falkensteiner Reserve“ Weingut Dürnberg - Weinviertel            | 35 |
| 91 F | Chardonnay 2017 - Weingut Allacher, Neusiedlersse - Burgenland                         | 28 |
| 91 F | Grauburgunder 2018 - Weingut Dürnberg - Weinviertel                                    | 36 |



## Rotweine - 0,75

|      |   |    |
|------|---|----|
| 90 F | <i>Blauer Zweigelt 2017</i> - „Barrique“ 13,5 % Weingut Graf Falzl, Stratzing - Kremstal    | 28 |
| 92 F | <i>Pinot Noir 2017</i> BIO- Grillenhügel 13,0% Reinisch, Tattendorf - Thermenregion         | 38 |
| 93 F | <i>Pinot Noir 2016</i> - „Ried Fabian“, Igler, Deutschschützen - Mittelburgenland           | 34 |
| 90 F | <i>Rubin Carnuntum 2017</i> - „Barrique“ 13,5 % Weingut Markowitsch - Carnuntum             | 28 |
| 93 F | <i>Blaufränkisch 2017</i> - „Kalk & Schiefer“ 13,5% Nittnaus, Rust - Neusiedlersee          | 38 |
| 92 F | <i>Blaufränkisch 2013</i> - „vom Lehm“ 13,0% Bauer-Pörtl, Unterpetersdorf -Mittelburgenland | 39 |
| 93 F | <i>Blaufränkisch 2016</i> - von blauen Schiefer, Weingut Uwe Schiefer, Südburgenland        | 39 |
| 92 F | <i>Blaufränkisch 2018</i> - Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Südburgenland              | 39 |
| 95 F | <i>Perwolf 2017</i> - (Blf) 13,0% Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Südburgenland        | 68 |
| 94 F | <i>Eichkogel 2013</i> - (Blf/Zw) 13,5% Weingut Kollwentz , Großhöflein - Neusiedlersee      | 47 |
| 92 F | <i>Maulwurf 2012</i> - (Blf/Me/Cs) 13,5% Triebaumer, Rust - Neusiedlersee                   | 48 |
| 93 F | <i>Solitaïr 2013</i> - (Blf/Me/Cs) 13,5% Feiler-Artinger, Rust - Neusiedlersee              | 48 |
| 93 F | <i>Gotinsprun 2013</i> - (Blf/Zw/Me) 14,0%, Glatzer, Göttlesbrunn - Carnuntum               | 40 |
| 93 F | <i>Harterberg 2013</i> - (Me/Cs/Zw) 14,5%, Weingut Aumann, Tribuswinkel - Thermenregion     | 48 |
| 93 F | <i>Pannobile 2015</i> BIO- (Blf/Zw) 14,0%, Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee              | 45 |
| 91 F | <i>Rosso e nero 2017</i> - (Blf/Me/Zw/Cs) 13,5% Pöckl, Mönchshof - Neusiedlersee            | 39 |
| 93 F | <i>Impresario 2016</i> - (Blf/Zw/Cs) 13,5% Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland        | 49 |
| 92 F | <i>Opus Eximium Nr.29 2017</i> - (Blf/Zw/SI) 14,0% Gesellmann, Mittelburgenland             | 49 |
| 93 F | <i>Das Phantom 2017</i> - (Blf/Me/Cs/Sy) 13,5% Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland  | 48 |
| 90 F | <i>O'Dora 2015</i> - (Cs,Cf) Klosterkeller Siegendorf, Siegendorf - Neusiedlersee           | 33 |

# Klein aber fein

*Kleine Flaschen sind die ideale Ergänzung zu unserem offenem Weinangebot. Dann nämlich wenn man noch eine Qualitätssteigerung möchte, aber trotzdem keine große Flasche trinkt. Diese kleinen Flaschen die wir sorgfältigst ausgesucht haben, sind ein außergewöhnlicher Genuss*

## Weißweine - 0,375

|      |   |    |
|------|---|----|
| 90 F | Grüner Veltliner 2018 - „Reserve, Tradition DAC“ Weingut Dürnberg, Weinviertel  | 22 |
| 94 F | Grüner Veltliner 2016 - „Smaragd Achleiten“ Weingut Lehensteiner, Weißenkirchen | 36 |
| 95 F | Grüner Veltliner 2017 - „Lamm 1er cru Reserve“ Schloss Gobelsburg - Kamptal     | 29 |
| 93 F | Riesling 2018 - „Zöbinger Heiligenstein“ Bründlmayer, Langenlois - Kamptal      | 24 |
| 94 F | Riesling 2017 - „Federspiel Ried Klaus“ Weingut Jamek, Wachau                   | 26 |
| 95 F | Chardonnay 2017 - „Select BIO“ Weingut Wieninger, Wien                          | 25 |

## Rotweine - 0,375

|      |  |    |
|------|--|----|
| 93 F | Bärenreiser 2016 - Weingut Grassl Philipp - Göttlesbrunn               | 29 |
| 92 F | Hallebühl 2013 - (Zw) 12,5 Alk Umathum, Frauenkirchen - Neusiedlersee  | 36 |
| 94 F | Gabarinza 2015 - (Bf/Me/Zw) Gernot Heinrich - Neusiedlersee            | 32 |
| 95 F | Blaufränkisch Ungerberg 2011 - Paul Achs, Gols - Neusiedlersee         | 29 |
| 94 F | Impresario 2016 - (Bf/Zw/Cs) Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland | 28 |
| 93 F | Opus Eximium No 28 2015 - (Bf/Zw/Cs) Gesellmann - Deutschkreutz        | 28 |
| 94 F | Titan 2015 - (Bf/Me/Cs) Weingut Tsch, Neckenmarkt - Mittelburgenland   | 33 |
| 94 F | Blaufränkisch Szapary 2012 - Schiefer, Welgersdorf - Südburgenland     | 26 |
| 94 F | Das Phantom 2017 - Weingut Kirnbauer - Deutschkreutz                   | 26 |

# Offene Weine & Bieriges

## Weißwein - 1/8

|   |          |
|---|----------|
| <i>Grüner Veltliner 2018</i> - „Riedl“ Weingut Graf - Faltl, Strazing, Kremstal | 3,90/23  |
| <i>Riesling 2018</i> - "Urgesteinriesling" Schloss Gobelsburg, Kamptal          | 4,90 /29 |
| <i>Gelber Muskateller 2018</i> - Vorspannhof Mayer, Dross, Kremstal             | 4,80 /28 |
| <i>Sauvignon Blanc 2018</i> - Glatzer, Göttlesbrunn. Carnuntum                  | 4,80 /28 |
| <i>Chardonnay 2018</i> - „Der Exotische“ Weingut Graf Faltl, Strazing, Kremstal | 4,80 /28 |

## Rotwein - 1/8

|  |           |
|--|-----------|
| <i>Zweigelt 2017</i> - „Barrique“ Weingut Graf Faltl, Strazing bei Krems, Kremstal         | 4,80 / 28 |
| <i>Blaufränkisch 2017</i> - „Classic DAC“, Weingut Reumann, Deutschkreutz                  | 5,60/ 32  |
| <i>O'Dora 2015</i> - (Cs,Cf) Klosterkeller Siegendorf, Siegendorf, Neusiedlersee-Hügelland | 5,80 / 34 |

## Bieriges aus der Region

|   |     |      |
|---|-----|------|
| <i>Hainfelder Pils</i>                        | 0,3 | 4,20 |
|   | 0,5 | 4,90 |
| <i>BIO Schrenser Naturtrüb</i> - Flasche      | 0,3 | 4,90 |
| <i>Hainfelder Dunkel</i> - Flasche            | 0,5 | 3,90 |
| <i>Paulaner Weizenbier</i> - Flasche          | 0,5 | 3,90 |
| <i>Gösser Naturgold Alkoholfrei</i> - Flasche | 0,5 | 4,60 |

# Getränke die Verwöhnen

## Nektar - Pure Frucht aus der Genussregion Wachau

|   |     |      |
|---|-----|------|
| <i>Wachauer Marille</i> - Obsthof Reisinger, Jauerling - Wachau       | 0,2 | 4,50 |
| <i>Schwarze Johannisbeere</i> - Obsthof Reisinger, Jauerling - Wachau | 0,2 | 4,50 |

## Prickelnder Genuss aus Vöslau

|   |      |      |
|---|------|------|
| <i>Vöslauer Mineralwasser</i> - Mit / Mild / Ohne Kohlensäure | 0,33 | 3,60 |
|   | 0,75 | 4,90 |

## Verführungen ganz ohne Alkohol

|   |      |      |
|---|------|------|
| <i>Kremstaler Traubensaft pur</i> - Graf - Faltl                      | 1/4  | 3,60 |
| <i>Kremstaler Traubensaft gespritzt</i> - Graf - Faltl                | 1/4  | 2,90 |
| <i>Naturrüber Apfel-   Birne- oder Apfelloundersaft pur</i>           | 1/4  | 3,80 |
| <i>Naturrüber Apfel   Birne   Apfelloundersaft gespritzt</i>          | 1/4  | 3,50 |
| <i>Almdudler, Cappy</i> - Glas  | 1/4  | 3,40 |
| <i>Eistee Pfirsich, Frucade, Coca Cola, Coca Cola light</i> - Flasche | 0,33 | 3,90 |
| <i>Himbeer - Leitung</i> - (Jugendgetränk)                            | 1/4  | 1,90 |





















