Vorspeisen

Vitello Tonnato 16,-
Rosa gebratenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Zitronengel / Kapern

Marinierte Rote Rüben 14,-
Ziegenfrischkäse Creme / Apfel / Verjus / Walnüsse
mit ahornglasiertem Hühnerfilet 18,-

Geräucherte Lachsforelle 18,-
GurkenTatar / Dillcreme / Zitronengel / Kaviar

Suppen

Kräftige Rindsuppe 6,-
Wurzelgemüse - wahlweise mit Frittaten oder Grießnockerl

Wiener Suppentopf 9,-
Rindsuppe / gekochtes Rindfleisch / Grießnockerl / Frittaten / Wurzelgemüse

Paprikacremesuppe 8,-
ZiegenfrischkäseCreme / Croutons

Salate

Bunter Gartensalat 5,-
Knackige Blattsalate / SaisonalGemüse / Hausdressing

Erdäpfel - Gurkensalat 6,-

Salatteller mit gegrilltem Halloumi 14,-
bunter Blattsalat / Gemüse / Granatapfelkerne / geröstete Pinienkerne / HonigBalsamicoDressing

Salatteller „Vichyssoise“ 14,-
bunter Blattsalat / Kräuterdressing / buntes Gemüse / gebackenes Ei

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb 28,-
Erdäpfel - Gurkensalat

Zweierlei vom gekochten Rind 29,-
Tafelspitz und Schulterscherzel / Erdäpfelschmarrn /
Wurzelgemüse / Apfelkren / Schnittlauchsauce / Cremespinat

Gebackene Hühnerkeule (ausgelöst) 18,-
mit Erdäpfel-Gurkensalat

Geschmorte Schweinsbackerl 21,-
TrüffelErdäpfelpüree / gegrilltes Wurzelgemüse / Kalbsjus

Maishuhn Suprême gegrillt 24,-
mit Trüffelnudeln

Gebratenes Lachsforellenfilet 28,-
cremige SafranTagliolini / Fenchel / Zucchini

RibEye Steak „Café de Paris“ 42,-
CafédeParisButter / Kalbsjus / Steak Fries / Grillgemüse

Geröstete Kalbsleber in Zwiebelsauce 24,-
mit Erdäpfelpüree

Gebackene Kalbsleber 24,-
mit Erdäpfelpüree

Thai Gemüsepfanne mit duftendem Jasminreis 14,-
mit Hühnerfleisch 18,-

Beluga Linsen 16,-
Cremige Linse / gebratene Kräuterseitlinge / MisoButter

Desserts

Caffè Crème Brûlée 10,-
Kandierte Orangen / Schokoladenraspeln / Vanilleeis

Affogato 8,-
Kräftiger Espresso / Vanilleeis / Karamellsauce / Mandelgebäck
Optional mit 2 cl Kaffeelikör

Salzburger Nockerl 12,-
Wartezeit nach Absprache

Kaffee / Naber

Kl. Espresso	3,40
Kl. Brauner	3,60
Gr. Espresso	4,40
Gr. Brauner	4,60
Wiener Melange	4,00
Verlängerter schwarz/braun	3,70
Caffé Latte	4,40
Cappuccino	4,30
Espresso Macchiato	3,60
Chai Latte	4,80
Matcha Latte	7,80
Heiße Schokolade	4,70
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,90

auch mit laktosefreier Milch erhältlich

Tee. [Althaus]

Bio Tee Spezialitäten / Traudl Almkräuter
Bio Kräutertee / Jinjin Mango Lu Dao
Bio aromatisierter Grüner Tee / Namira
Bio Kräutertee Pfefferminze /
Bio Schwarzer Tee / Lizzy English Breakfast
Annemarie / Bio aromatisierter Früchtetee
Beeren & Vanille
Kamille 4,80

Alkoholfrei

	0,33l	0,75l
Vöslauer still/prickelnd	3.50	6.90
Coca Cola / Zero	0,33l	3.90
Frucade Orange	0,33l	3.90
Pago Marille/Johannisbeere	0,20l	4.10
Almdudler	0,33l	3.90
Schweppes Wild Berry	0,20l	5.20
Thomas Henry Tonic / Bitter Lemon	0,20l	5.20
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l	5.20
Fentimans Rosenlimonade	0,20l	5.90
Pago Orangen 100%Frucht	0,25l	3.70
Hausgemachter Eistee Beere / Minze	0,33l	5.70
Hausgemachter Eistee Wilder Pfirsich	0,33l	5.70
Red Bull	0,25l	4.50
Himbeerwasser (Jugendgetränk)	0,25l	2.10
Soda-Zitron (Jugendgetränk)	0,25l	2.50
Soda-Zitron (Jugendgetränk)	0,50l	3.90

Tequila [2cl]

Padré Reposado Mindestens acht Monate in französischen Eichenholz-Fässern gelagert, leichter Geschmack nach Vanille, sehr präsent und angenehm im Abgang.	12,20
Olmeca Tequila Altos Reposado	5,60
Sierra Tequila	3,90

Cocktails

Negroni 12,90
Gin, Roter Wermut, Campari

Black/White Russian 12,90
Vodka, Kahlúa, Obers

Mojito 12,90
Havana Club, Soda, Minze, brauner Zucker, Limette

Caipirinha 12,90
Cachaça, brauner Zucker, Limette

Pina Colada 12,90
Brauner Havana Club, weißer Havana Club, Kokossirup, Obers, Ananassaft

Mai Tai 12,90
Weißer Rum (Havana), brauner Rum (Havana), Apricot Brandy, Lime juice, Mandelsirup, Ananassaft

Tequila Sunrise 12,90
Tequila, Grenadine, Zitronensaft

Espresso Martini
Vodka, Kahlúa, Espresso

Sours

Amaretto Sour 12,90
Averna Sour 12,90
Whiskey Sour 12,90

Cosmopolitan 12,90
Vodka, Cointreu, Limetten- & Cranberrysaft

Cocktails Alkoholfrei

Coconut Kiss 9,90
Ananassaft, Kokossirup, Grenadine, Obers

Florida 9,90
Ananassaft, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Mojito Virgin 9,90
Ginger Ale, Limettensaft, Braunen Zucker & Minze

Biere

Reininghaus	0,20l	3,90
Reininghaus	0,30l	4,60
Heineken	0,20l	3,90
Heineken	0,30l	4,60
Schladminger Zwickl	0,20l	3,90
Schladminger Zwickl	0,30l	4,60
Gösser Zitronen Radler	0,30l	4,30
Gösser Naturgold Alkoholfrei	0,50l	5,20
Weizenbier Edelweiss	0,50l	5,20
Natur Radler mit Almdudler	0,30l	4,40
Saurer Radler	0,30l	4,20
Heineken 0,0 (Alkoholfrei)	0,30l	4,90

Spritzig

Weißer G´spritzter	0,25l	4,20
Aperol Spritz	0,25l	7,20
Aperol Prosecco	0,25l	7,20
Hugo	0,25l	6,80
Lillet Spritz	0,25l	6,20
Lillet Rosé mit Rosenblüten	0,25l	7,20
Lillet Berry	0,25l	7,20
Kaiserspritzer	0,25l	4,40
Campari Spritz	0,25l	7,20
Crodino Spritz (alkoholfrei)	0,25l	7,20
Sarti Spritz	0,25l	7,20

Prosecco

Prosecco Casa bianche Glera vom Fass	0,10l	5,50
Prosecco Valdobbiadene	0,10l	5,90
	0,75l	39,00
Freixenet Rose	0,10l	5,90
	0,75l	39,00
Rosé Frizzante / Weingut Ceidl	0,75l	32,00
Muskateller / Weingut Ceidl	0,75l	32,00
Rosé Spumante / Weingut Krug	0,75l	33,00
Crémant D'alsace	0,75l	39,00

Gin & Tonic

Malfy Gin / Italien
Gölles Hands on Gin / Österreich
Gin Mare / Spanien
Hendrick´s / Schottland

Alle Gin/Tonic 13,90
wahlweise mit Thomas Henry Tonic oder Kinley Tonic

Champagner

Moet Chandon	0,75l	110,00
Moet Chandon Ice	0,75l	150,00
Moet Chandon Ice Rosé	0,75l	160,00
Moet Chandon N.I.R.	0,75l	180,00
Laurent Perrier Rosé	0,75l	210,00
Moet Chandon Magnum	1,5l	210,00
Moet Chandon Ice Magnum	1,5l	290,00
Moet Chandon Ice Rosé Magnum	1,5l	310,00
Moet Chandon N.I.R. Magnum	1,5l	320,00
Laurent Perrier Rosé Magnum	1,5l	490,00

Whiskey & Cognac. [4cl]

Jack Daniel´s	6,20
Four Roses Bourbon	6,20
Jameson Irish Whiskey / 12 Jahre gereift	7,10
Talisker Storm / Single Malt Scotch Whisky	11,40
Chivas Regal / Blended Scotch Whisky / 12 Jahre gereift	7,10
Hennessy Cognac VS	9,80

Brände. [2c]

Freihof Marillenschnaps	5,20
Freihof Himbeergeist	5,20
Freihof Williamsbirne	5,20
Tiroler Zirbener	5,20
Haselnussbrand	4,80

Edelbrände / Gölles [2cl]

Alte Zwetschke	9,20
Vogelbeere	13,20
Himbeere	13,20

Rum [4cl]

Diplomatico Reserva 13,20
Goldener Bernsteinton, intensive Aromen von
getrockneten Früchten, Nüssen und Schokolade.

Doorly´s Barbados 10,20
Weich, vollmundig, Aromen von gebrannter Banane, Vanille und Rosinen

Bumbu Rum 10,20
The Original. Dunkler Bronzeton,
bietet tropische Fruchtnote nach Banane, Vanille,
Karamell und gerösteten Nüssen.

Bumbu Rum XO 10,20
18 Jahre gereift, sehr würzig und aromatisch, Vanille,
Karamell, Gewürze und Kaffeenoten

FERDINAND
IM HOTEL HERZOGHOF