

Handwerk

RESTAURANT

VORSPEISEN

BBQ - JACKFRUCHT € 13,40
Süßkartoffeln | Fenchel Kim Chi

TARTAR VOM SAIBLING € 18,90
Papaya | geröstete Erdnüsse | Lauch | Chili

BURRATA STRACCIATELLA € 11,20
Trüffelhonig | Feige | Alter Balsamico

RINDER TAGLIATA € 18,80
Senfkraut | Thymian Honig Senf Mayonnaise

BEEF TARTAR

140 GRAMM € 14,80
200 GRAMM € 20,90
Quitten Senf | Kapern | Ei | Toast

CAESAR BY HANDWERK € 12,50
Paradeiser | gehobelter Grana | Anchovis

SALAT VON DER WIESE € 11,70
Sauerampfer | Honig | Birnenessig | Nussn

PIMP MY SIDE

Maishendl 160g € 8,80
Saure Gammeln € 3,80
Ochsenfetz'n (Steakstreifen) 140g € 13,50
Veganer Feta 100g € 5,50

Klassiker

WIENER SCHNITZEL € 18,20
vom Kalb mit Garnitur aus Petersilie, Zitrone, Kapernbeere und Sardellenfilet

BEILAGEN

Petersilerdäpfel € 3,90
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl € 4,20
Wild-Preiselbeeren € 1,20
Mayonnaise oder Ketchup € 1,50

WIENER TAFELSPITZ € 19,90
Cremespinat | Erdäpfelschmarrn
Schnittlauchsauce | Apfelkren

Spargel

GEKOCHTE SPARGEL € 18,60
Kräuterkartoffeln | Sauce Hollandaise

Schönbrunner Schinken € 3,20
Lachsforelle € 10,50

SPARGEL GORDON BLEU € 14,00
Sauce Remoulade | Kräuter vom Garten

HAUPTSPEISEN

FORELLE MÜLLERIN BÄCKERIN € 23,50
Kohlrabi | kl. Salat von der Wiese

RIB EYE 250 GRAMM € 23,90
geschmolzene Pradeiser | Pimientos de Padron

FILET VOM SALONBEEF 180 GRAMM € 29,70
geschmolzene Pradeiser | Pimientos de Padron

SAUCEN

Trüffelmayonnaise € 2,90
Sauce Bernaise € 2,90
Steakbutter (Café de Paris) € 2,90

MOLLIGE HENNE € 19,50
gefülltes Maishendl | Kräutersemmelfülle
glasiertes Gmias

HANDGEZOGENDE BANDNUDELN € 18,20
Kräutersaitlinge | Tiroler Trüffel Kas

BEILAGEN

Pommes Frites im Stanitzl € 4,20
Süßkartoffel Pommes im Stanitzl € 5,20
Kl. Salat von der Wiese € 6,40
Brot Gulasch € 5,00
Pimientos de Padron € 4,80

Burger & Fries

WIMBURGER € 15,90
Selbstgemachter Brioche Sesam Bun
180g Rindfleisch Patty aus Österreich
Knackiger Blattsalat, Tomaten Raritäten
Karamellisierte Zwiebel, Cheddar,
Gruyère Käse, Thymian-Honig-Senf Sauce
Senfgurke + Cole Slaw und Pommes

SUPPEN

TAFELSPITZ BOUILLON € 4,80
Frittaten oder Grießnockerl

SPARGELSUPPE € 5,60
mit Croutons

GEEISTE GEMÜSE-KALTSCHALE € 5,90
mit Olivenöleis

SÜSSES

KAISERSCHMARRN € 9,80
hausgemachter Zwetschkenröster

MARINIERTE BEEREN € 9,60
Rhabarber | Sauerrahm | Brösel

EISKAFFEE 2.0 € 7,20
Müch Schaum | Tia Maria | Brösel

BUTTERWEICHE TARTE VON DER VALHRONA € 10,80
Sauerkirschen | Eierlikör

COUVERT 2,70

* ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN UND ABGABEN

Über Allergene in unseren Gerichten informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.

Handwerk

RESTAURANT

Aperitiv

APEROL SPRITZ	€ 4,90
HUGO SECCO	€ 4,90
BELLINI	€ 5,20
PORTO TONIC	€ 6,50

BIER

VOM FASS	0,30 l € 3,90
	0,50 l € 4,90

Reinighaus Jahrgangspils
Kaltenhauser Kellerbier

AUS DER FLASCHE

Schladminger Schnee Weiße Bio	
Edelweiss dunkel Weißbier	0,50 l € 4,50
Edelweiss alkoholfrei, Dunkel	0,50 l € 4,50
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33 l € 3,80

ALKOHOLFREI

VÖSLAUER	0,20 l € 2,80
prickelnd oder still	0,75 l € 4,50

SODA*	0,25 l € 1,70
mit Zitrone, Himbeere oder Holunder	€ 1,80

SODA*	0,50 l € 3,20
mit Zitrone, Himbeere oder Holunder	€ 3,40

OBSTHOF ALTENRIEDERER	0,25 l € 4,60
--------------------------	---------------

Weingarten Pfirsich, Apfelsaft trüb,
Apfel - Karotte, Birnensaft

LIMONADEN	0,33 l € 3,80
-----------	---------------

Coca-Cola, Coca-Cola light,
Coca-Cola zero, Fanta, Almdudler, Sprite
Rauch Eistee Zitrone, Pfirsich

THOMAS HENRY	0,20 l € 4,70
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	

WEISSWEINE

SCHEUREBE - VULKANLAND 2020

Weingut Josef Scharl, St. Anna, Steiermark	0,125 l € 5,50
---	----------------

ROTER VELTLINER STEINBERG 2020

Weingut Josef Fritz, Wagram, NÖ	0,125 l € 6,70
------------------------------------	----------------

GAVI DI GAVI - LUGARARA 2020

Weingut La Giustiniana Piemonte, Italien	0,125 l € 6,50
---	----------------

SAUVIGNON BLANC KREUZ & QUER

Weingut Peter Skoff Kranachberg, Steiermark	0,125 l € 6,40
--	----------------

MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Weingut Chateau du Cléray Sauvion, Frankreich	0,125 l € 7,40
--	----------------

SÜSSWEINE

ROTGIPFLER SPÄTLESE 2015

Weingut Biegler Gumpoldskirchen, NÖ	0,1 l € 4,50
--	--------------

MERLOT SPÄTLESE 2020

Weingut Tschida, Illmitz, Burgenland	0,1 l € 3,90
---	--------------

ROSÉWEINE

CÔTES DE PROVENCE 2020

Ultimate Provence Provence, Frankreich	0,125 l € 8,80
	Fl. 0,75 l € 48,00

SHIKIMIKI BRUT

Weingut Pia Strehn Deutschkreuz, Burgenland	0,100 l € 6,90
	Fl. 0,75 l € 44,00

ROTWEINE

LUST & LEBEN RIED GOLS 2020

Weingut Paul Achs Gols, Burgenland	0,125 l € 6,50
---------------------------------------	----------------

BIENENFRESSER RESERVE 2018

Weingut Pitnauer Carnuntum, NÖ	0,125 l € 6,90
-----------------------------------	----------------

CORIMBO D.O. 2016 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE

Bodegas La Horra Ribera del Duero, Spanien	0,125 l € 7,90
---	----------------

BORDEAUX RESERVE 2014

Chateau Bonnet, Bordeaux, France	Fl. 0,75 l € 79,00
-------------------------------------	--------------------

RICASOLI ROSSO 2016

Weingut Barone Ricasoli Toscana, Italien	Fl. 0,75 l € 59,00
---	--------------------

Sekt & Champagner

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	€ 2,60
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,60
VERLÄNGERTER MIT MILCH	€ 3,80
MELANGE	€ 3,90
CAPPUCCINO	€ 4,20
CAFFÈ LATTE	€ 4,40
HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,40

TEE

AUS DEM HAUS RONNEFELDT	€ 3,80
----------------------------	--------

Assam Bari, English Breakfast, Earl Grey,
Darjeeling, Summer Gold, Sweet Berries,
Green Dragon, Camomile, Refreshing Mint,
Ayurveda Herb & Ginger

VILLA CONCHI, CAVA XAREL.LO, MACABEO, PARELLADA, CHARDONNAY	0,1 l € 6,40
---	--------------

CHAMPAGNER VOM OST-STEIRISCHEN APFEL	0,1 l € 7,20
---	--------------

CARTE D'OR BRUT DRAPPIER	0,1 l € 7,80
-----------------------------	--------------

CHAMPAGNER LENOBLE BLANC DE BLANCS GRAND CRU	Fl. 0,75 l € 180,00
---	---------------------

CHAMPAGNER LENOBLE CUVÉE INTENSE BRUT	Fl. 0,75 l € 140,00
--	---------------------

CHAMPAGNER JEAN VESSELLE	Fl. 0,75 l € 130,00
-----------------------------	---------------------

CHAMPAGNER RUINART	Fl. 0,75 l € 150,00
-----------------------	---------------------

* Jugendgetränk

Über Allergene in unseren Gerichten informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.