



ROMANTIK
HUS
ESSA TRINKA BLIEBA

unser küchenchef empfiehlt

aperitif

Silver Orange „brut“	€ 4,90
prickelnder, fruchtig-frischer Apéro mit Aromen von Bitterorange und einem Hauch Rosmarin	
Silver Orange „Spritz“	€ 5,90
als Spritz serviert auf Eis mit Orangenscheibe und Rosmarin	
Mohrenbräu „Pilsner“	€ 3,70
schlanker Körper, elegante Hopfennote, sortentypisch herb	

speisen

Chef-Salat „Kukku“	€ 15,40
bunte Salate mit Rinderfilet-Streifen und Teriyaki-Marinade	
Hühnerbrustfilet „Caprese“	€ 15,90
an Spaghettini mit Basilikum-Pesto, mit Tomaten und Mozzarella überbacken	
Spargelcremesuppe	€ 5,20
feine Cremesuppe garniert mit Croutons und Schnittlauch	
Süße „Schnapsdrossel“	€ 5,80
Vanilleeis an Kürbiskernlikör mit karamellisierten Kürbiskernen	

weinempfehlung

Chardonnay Artner Höflein	
1/8l frischer Weißwein mit reifem Spektrum von Grapefruit bis Ananas	€ 5,10
Zweigelt Scheiblhofer Andau	
1/8l Rubinrot mit feinen Noten aus Kirsch und Weichsel	€ 4,90
Q2 Gager Deutschkreutz	
1/8l eleganter, kräftiger Cuvée aus dem Burgenland (BF, CS, SYR)	€ 5,40
Blush Rosé Zuschmann-Schöfmann Martinsdorf	
1/8l Rosé mit Himbeer- und Zitrusennoten aus Niederösterreich	€ 5,10

vorspeisen und salate

Blattsalat € 5,20

gemischter Salat € 5,90

Bunter Salatteller € 9,80

Dressings zur Wahl: Joghurt, Essig-Öl, Balsamico

Vitalsalat € 13,80
leichte Salatplatte mit gegrillten Hühnerfiletstreifen an Joghurt Dressing

Äpler-Salat € 13,80
bunter Salatteller mit geröstetem Speck, frischem Bergkäse und Ei an Essig-Öl-Dressing (auch vegetarisch ohne Speck möglich)

Sommer-Salat € 14,90
feine Salatplatte mit gegrillten Black-Tiger-Garnelen an Essig-Öl-Dressing

Beef Tartare € 14,20
80g bestes Rindfleisch, fein gewürzt mit Toastbrot

suppen

Flädlesuppe € 4,90
Bouillon vom Tafelspitz mit Flädle

Leberspätzlesuppe € 4,390
Bouillon vom Tafelspitz mit Leberspätzle

Altwiener Suppentopf € 6,90
Bouillon vom Tafelspitz mit Flädle, Leberspätzle, Rindfleisch und Gemüse

romantische spezereien

Romantikhus-Schnitzel	€ 15,80
großes gebackenes Schnitzel mit Pommes Frites oder Salat vom Schwein von der Hühnerbrust	
Wiener Schnitzel *	€ 22,70
gebackenes Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	
Brandner Bauerteller *	€ 19,50
Schweinsmedaillons im Speckmantel an Pilzrahmsauce mit Kässpätzle	
Oma's Schweinebraten *	€ 16,90
mit Sauerkraut und Semmelknödel an herzhaftem Bratensaft	
Rinderfilet-Steak	€ 29,60
mit Dolce Latte, Zapfenkroketten und grünem Spargel	
Zwiebelrostbraten	€ 21,40
mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	
Zanderfilet	€ 22,10
an Zitronenrisotto mit Brokkoli-Blumenkohl-Röschen	
Brandner Kässpätzle *	€ 14,20
mit Röstzwiebeln und Blattsalat	
Bunter Gemüseacker „veGGie“ *	€ 15,80
saisonal wechselndes Gemüse mit Süßkartoffelpommes und Spiegelei	
Käsrösti *	€ 13,80
herzhaftes Kartoffelrösti mit würzigem, heimischem Käse und Salat	
Frühlingsrisotto „Spargelzeit“ *	€ 17,20
fein cremiges Risotto mit zartem grünem Spargel und Parmesan-Spänen	

* Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion um € 1,80 günstiger.

pizza

1 Pizza Margherita	€ 9,80
mit Tomatensauce, Käse	
2 Pizza Salami	€ 10,90
mit Tomatensauce, Käse, Salami	
3 Pizza Tonno	€ 11,80
mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	
4 Pizza Prosciutto	€ 10,90
mit Tomatensauce, Käse, Schinken	
5 Pizza Hawaii	€ 11,80
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas	
6 Pizza alla Romana	€ 11,80
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	
7 Pizza Capricciosa	€ 13,20
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	
8 Pizza Medici	€ 12,40
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Gorgonzola, Pfefferoni (mild)	
9 Bauernpizza	€ 13,20
mit Tomatensauce, Käse, Speck, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch	
10 Pizza America	€ 12,40
mit Tomatensauce, Käse, Speck, Mais, Spiegelei	
11 Pizza Casa Grande	€ 12,70
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Salami, Oliven	
12 Pizza Venezia	€ 11,80
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln, Spinat	
13 Pizza Vesuvio	€ 12,40
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln, Champignons, Pfefferoni (scharf!)	
14 Pizza Calabra	€ 12,70
mit Tomatensauce, Käse, scharfer Salami, Knoblauch	
15 Pizza nach Art des Hauses (scharf!)	€ 14,80
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Pfefferoni, Oliven, Tabasco, Mozzarella	
16 Pizza Rustica	€ 13,60
mit Tomatensauce, Käse, Rohschinken, Gorgonzola, Rucola	
17 Pizza Andrea Doria	€ 12,70
mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Oliven	
18 Pizza Frutti di Mare	€ 14,80
mit Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchten, Knoblauch	
19 Pizza Funghi	€ 10,90
mit Tomatensauce, Käse und Champignons	
20 Pizza Vegetariana	€ 11,70
mit Tomatensauce, Käse, frischem Gemüse, Knoblauch	
21 Pizza Peperonata	€ 10,90
mit Tomatensauce, Käse, Paprikaschoten, Zwiebeln	
22 Pizza Rucola	€ 12,40
mit Tomatensauce, Käse, Tomatenscheiben, Feta, Oliven, Rucola	
23 Pizza Bianca Quattro Formaggi	€ 12,70
weiße Pizza mit 4 verschiedenen Käsesorten, Oliven	

Jede Pizza servieren wir Ihnen auch gerne als Junior-Version um € 1,50 günstiger.

für den kleinen hunger

„Wienerle“ (Würstchen)	mit Senf und Brot	€ 5,70
	mit Pommes Frites	€ 8,70
Germknödel	mit Mohnzucker und zerlassener Butter	€ 7,20
	mit Mohnzucker und Vanillesauce	€ 8,40
Kaiserschmarrn	mit Apfelmus	€ 10,80

süßer genuss

Apfelstrudel		€ 4,90
	mit Sahne	+ € 1,20
	mit Vanilleeis	+ € 1,90
	mit Vanillesauce	+ € 2,20
Topfenstrudel		€ 4,10
	mit Sahne	+ € 1,20
	mit Vanilleeis	+ € 1,90
	mit Vanillesauce	+ € 2,20
Mohr im Hemd		€ 6,80
	mit Vanilleeis	+ € 1,90
Süße „Schnapsdrossel“		€ 5,80
	Vanilleeis an Kürbiskernlikör mit karamellisierten Kürbiskernen	

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die in unserer Küche verarbeitet werden.

warme getränke

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,20
Tasse Kaffee (Verlängerter)	€ 3,20
Espresso Macchiato	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,20

Irish Coffee, Rüdeshheimer Kaffee € 6,20

Tee	€ 3,20
Tee mit Rum	€ 4,80

*Earl Grey, Darjeeling, Indian Blend, Rooibos-Vanille, Grüntee,
Ingwer-Zitrone, Multivitamin, Waldfrüchte, Kids' Tea, Kräuter, Pfefferminz, Kamille*

Heiße Schoko	€ 3,60
Heiße Schoko mit Sahne	€ 4,20
Heiße Schoko mit Rum und Sahne	€ 6,20

getränkekarte

aperitifs

Glas Prosecco	0,1l	€ 4,20
Glas Prosecco mit Holunder	0,1l	€ 4,90
Aperol Spritz	1/4l	€ 5,90
Aperol Veneziano	1/4l	€ 6,30
Campari Soda	0,2l	€ 4,50
Campari Orange	0,2l	€ 4,90
Martini bianco	4cl	€ 4,50
Sandeman (medium dry)	4cl	€ 4,50
Drysack (very dry superior)	4cl	€ 4,50
Schlumberger Sparkling brut	0,75l	€ 34,50

offene weine

	1/8 l	1/4 l
Grüner Veltliner Heiderer-Mayer Baumgarten trockener, spritziger Weißwein aus dem Weinviertel	€ 3,20	€ 5,90
Chardonnay Winvino Langenlois fruchtiger, sanfter Weißwein aus dem Burgenland, Nusstöne	€ 3,20	€ 6,10
Rosé Winvino Langenlois Rosé aus dem Burgenland, mit sortentypischer Himbeernote	€ 3,40	€ 6,20
Zweigelt Kaiser Kleinhöflein trockener, fruchtiger Rotwein aus dem Burgenland	€ 3,40	€ 6,20
Chianti L'Alano Poggio Rozzi eleganter, ausgeglichener Rotwein aus der Toscana	€ 3,60	€ 6,80
G'spritzter - weiß, rosé, rot		€ 3,80

bier

Fohrenburger Jubiläum	0,3 l	€ 3,20	0,5 l	€ 4,30
Radler süß oder sauer	0,3 l	€ 3,20	0,5 l	€ 4,30
Fohrenburger Hefeweizen hell	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 4,50
Weizen-Cola oder Zitro	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 4,50
Fohrenburger alkoholfrei			0,33 l Flasche	€ 3,40
Hefeweizen hell alkoholfrei			0,5 l Flasche	€ 4,50
Mohrenbräu Kellerbier			0,33 l Flasche	€ 3,40

alkoholfreie getränke

Holundersaft gespritzt	0,25 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,40
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,60	0,5 l	€ 3,40
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00	0,5 l	€ 3,90
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00	0,5 l	€ 3,90
Mangosaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00	0,5 l	€ 4,20
Marillensaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00	0,5 l	€ 4,20
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,60	0,5 l	€ 4,60
Orangensaft	0,2 l	€ 2,80	0,5 l	€ 4,90
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,80	0,5 l	€ 4,90
Mangosaft	0,2 l	€ 3,00	0,5 l	€ 4,90
Marillensaft	0,2 l	€ 3,00	0,5 l	€ 4,90
Eistee Pfirsich	0,2 l	€ 2,50	0,5 l	€ 4,60
Zitronen-, Orangenlimo, Spezi, Cola	0,2 l	€ 2,60	0,5 l	€ 4,60
Coke Zero	0,3 l	€ 3,20		
Almdudler	0,3 l	€ 3,20		
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,00		
Schweppes Tonic	0,2 l	€ 3,00		
Schiwasser (Himbeer)	0,25 l	€ 2,10	0,5 l	€ 3,20
Soda Zitron	0,25 l	€ 2,10	0,5 l	€ 3,20
Montes Mineralwasser mit Kohlensäure	0,33 l	€ 2,80	0,75 l	€ 5,90
Montes Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,33 l	€ 2,80	0,75 l	€ 5,90

In unserem Haus fließt aktiviertes Wasser nach der Grander-Methode.
Für ein Glas berechnen wir € 0,80 und für eine Karaffe € 1,50.

digestifs

Whiskeys

4 cl

Ballantines	€ 5,30
Jack Daniel's	€ 6,20
Grants	€ 6,20

Bitters

2 cl

Fernet Branca, Cynar	€ 3,10
Jägermeister	€ 2,80
Ramazzotti, Averna	€ 3,20

Schnäpse – Cognac - Weinbrand

Freihof Obstler (38%)	2 cl	€ 2,80	Asbach Uralt	2 cl	€ 3,20
Freihof Williams (38%)	2 cl	€ 3,40	Cognac Otard	2 cl	€ 3,80
Freihof Marille (38%)	2 cl	€ 3,40	Gordon's Gin	4 cl	€ 4,80
Freihof Himbeer (38%)	2 cl	€ 3,40	Vodka	4 cl	€ 4,80
Freihof Enzian (38%)	2 cl	€ 3,40	Rum	2 cl	€ 2,60
Kirsch	2 cl	€ 3,40			
Vogelbeer	2 cl	€ 3,90	Baileys	2 cl	€ 3,60
Grappa	2 cl	€ 2,90	Amaretto	2 cl	€ 3,60
Grappa Nonino	2 cl	€ 4,50	Grand Marnier	2 cl	€ 4,00

Edelbrände

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

Himbeer (40%)	2 cl	€ 4,60
Grafensteiner Apfel (42%)	2 cl	€ 4,80
Enzian Reserve (45%)	2 cl	€ 5,20
Subirer (42%)	2 cl	€ 5,80
Quitte (40%)	2 cl	€ 6,20