

weineempfehlungen

MUSKATELLER MIT ACHTUNG Naturwein	1/8l	6,50€
Loimer Langenlois AT	0.75l	39.00€
ROSÉ 1805	1/8l	5.10€
Domäne Wachau Dürnstein AT	0.75l	30.00€
CUVÉE rot	1/8l	7.40€
Rosi Schuster St. Margarethen AT	0.75l	44.00€
Blaufränkisch St. Laurent		

kleiner auszug aus der bar

GRÜNLING 0.25l		
Gin Gurke Minze Koriandersaat Prosecco		6.10€
ROTOHARA 0.25l		
Lillet Erdbeere Zitrone Minze Roséwein Soda		6.10€
BIRNENSCHAUMWEIN CCB 0.1l		
alkoholfrei		4.20€
NEGRONI SBAGLIATO		
Gin Antica Formula Campari Prosecco		10.00€
COCKTAILS		
MELLIONÄR		10.00€
Gin Wassermelone Holunder Zitrone Thymian		
MOJITO		9.00€
Bacardi Carta Blanca Minze Limette Zucker Soda		
HAUSGEMACHTE LIMONADEN		
Sanddorn 0.3l		4.10€
Brombeere – Salbei 0.3l		4.10€
Lavendel - Zitrone 0.3l		4.10€

Vorspeisen

RIB EYE CARPACCIO Bohnen Dotter Brunnenkresse	12.90€
SAIBLING GEBEIZT Kohlrabi Buttermilch Liebstöckel	10.50€
KALT GERÄUCHERTER SPECK Limettenhonig Feige	8.90€
TOMATEN VOM WIRTSBAUER Burrata Haselnuss	11.90€
MEDITERRANE FISCHSUPPE À LA CHEF Kichererbse Tomate	12.90€

Alle unsere Vorspeisen werden mit frischem Ciabatta von der Bäckerei Brandner serviert.

Dessert

TOKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE Bio Ribiselsorbet	9.00€
PFIRSICH PARFAIT	8.50€
MARILLENKNÖDEL Wartezeit ca. 25 Minuten	9.50€

Hauptspeisen

SPITZKRAUT

Blätterteig | Royal | Crème fraîche | Blattsalat

14.90€

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

Petersilienkartoffel | Preiselbeere | Blattsalat

17.90€

FRISCHER FISCH VON FISCHEREI HUBER

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

25.00€

REGIONALES LAMM

Kartoffelpüree | Steinpilz | Fisolen

32.00€

Fleisch braucht Reifung und Reifung braucht Zeit.

Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist eine Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Unsere Steaks der Metzgerei Ablinger werden 4 Wochen am Knochen „dry aged“ und anschließend 2 Wochen „wet aged“. Bei zwei Grad Celsius und 82 % Luftfeuchtigkeit tritt nicht nur ein starker Gewichtsverlust des Fleisches auf, sondern der Geschmack intensiviert sich und es entsteht ein leicht nussiges Aroma und ein unverwechselbar zarter Geschmack.

OXN STYLE – DINNER

ab 2 Personen

Pro Person ca. 250 Gramm Steak in der Küche tranchiert und mit verschiedensten Beilagen am Tisch eingestellt. Alle dürfen nach Lust und Laune zugreifen!

pro Person

Klassisch 28.00€

RINDER FILET ca. 250 Gramm

Kartoffelgratin | Marktgemüse | Jus

32.00€

alkoholfrei

WASSER & LIMONADEN

Thalheimer Heilwasser still oder perlend 0.33l 0.75l	2.80€ 5.50€
Soda 0.25l 0.5l	1.90€ 2.90€
Soda mit frischer Zitrone 0.25l 0.5l	2.10€ 3.10€
Holundersaft mit Soda 0.25l 0.5l	2.80€ 3.80€
Coca Cola Coca Cola Light 0.2l	3.00€
Sprite 0.25l 0.5l	2.70€ 3.90€
Mezzo-Mix 0.33l	3.30€
Thomas Henry	3.00€
Bitter Lemon Tonic Ginger Ale Spicy Ginger 0.2l	

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE

Apfelsaft Johannisbeere 0.25l	2.70€
Säfte gespritzt mit Wasser 0.25l 0.5l	2.20€ 3.30€
Säfte gespritzt mit Soda 0.25l 0.5l	2.40€ 3.50€

THALHEIMER LIMONADEN

Uhudler 0.33l	3.90€
Himbeere 0.33l	3.90€
Kräuter 0.33l	3.90€

KAFFEERÖSTEREI EBNER

Espresso Doppio Macchiato	2.80€ 3.50€ 3.00€
Café Crème	3.30€
Cappuccino	3.90€
Latte Macchiato	4.10€
Heiße Schokolade mit Sahne ohne Sahne	4.20€ 3.60€

TEEHAUS RONNEFELDT

Kännchen heiß aufgebrühter Tee	4.80€
Earl Grey Green Dragon Morgentau Sweet Berries Bergkräuter Refreshing Mint	

gehopft & gebraut

BIERE VOM FASS

Schönramer Hell 0.3l 0.5l	3.10€ 3.60€
Schönramer Radler 0.3l 0.5l	3.10€ 3.60€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier 0.3l 0.5l	3.30€ 3.80€
Hofbräuhaus Traunstein Zitro-Weizen 0.3l 0.5l	3.30€ 3.80€

FLASCHENBIERE

Steiner, alkoholfrei 0.5l	3.60€
Schönramer Pils 0.33l	3.30€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier, alkoholfrei 0.5l	3.80€
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier Dunkel 0.5l	3.80€

gereift & geerntet

PROSECCO | SEKT | FRIZZANTE

Klassik Rosé Sekt Manfred Gruber Langenlois AT	0.75l 29.00€
Klassik Riesling Sekt Manfred Gruber Langenlois AT	0.75l 29.00€ 0.1l 4.30€
Frizzante Rosé Alois Schwarz Schrattenberg AT	0.75l 23.50€ 0.1l 3.50€

naturbelassen, alkoholfrei

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Birnenschaumwein CBB	0.75l 29.00€ 0.1l 4.20€
----------------------	----------------------------

wein glasweise

ROSÉ & WEISSWEIN

Rosé 1805 Domäne Wachau Dürnstein AT	0.75l 1/8l 1/4l	30.00€ 5.10€ 10.20€
Grüner Veltliner Jurtschitsch Langenlois AT	0.75l 1/8l 1/4l	26.00€ 4.30€ 8.60€
Mitzi Gelber Muskateller Gross & Gross Ratsch AT	0.75l 1/8l 1/4l	29.00€ 4.80€ 9.60€
Riesling Weixelbaum Kamptal AT	0.75l 1/8l 1/4l	41.00€ 7.00€ 14.00€

ROTWEIN

Blaufränkisch Kerschbaum Ried Hochöcker Horitschon AT	0.75l 1/8l 1/4l	31.00€ 5.20€ 10.40€
Cuveé Rosi Schuster St. Margarethen AT BF STL	0.75l 1/8l 1/4l	44.00€ 7.40€ 14.70€
Merlot Allacher Gols AT	0.75l 1/8l 1/4l	28.00€ 4.60€ 9.20€
Zweigelt Schwarz Schrattenberg AT	0.75l 1/8l 1/4l	23.00€ 3.90€ 7.80€

ausschließlich flaschen weiss

GRÜNER VELTLINER

Bründlmayer | Langenlois 0,75l
L&T | 2019 | AT 27.00€

Weixelbaum | Strass 0,75l
Anno Dazumal | 2015 | AT 57.00€

Domäne Wachau | Achleiten 0,75l
Smaragd | 2013 | AT 58.00€

RIESLING

Jamek | Joching 0,75l
Ried Jochinger | 2019 | AT 33.00€

Domäne Wachau | Achleiten 0,75l
Smaragd | 2013 | AT 58.00€

SAUVIGNON BLANC

Erwin Sabathi | Leutschach 0,75l
Ried Poharing | 2019 | AT 41.00€

Frauwallner | Straden 0,75l
Ried Buch | 2019 | AT 59.00€

PINOT GRIS

Wohlmuth | Kitzeck im Sausal 0,75l
Alte Rebe Ried Gola | 2017 | AT 33.00€

SILVANER

Ludwig Knoll | Würzburg am Stein 0,75l
Silvaner | 2018 | DE 34.00€

FURMINT

Vino Gross | Haloze 0,75l | 1,5l
Furmint | 2018 | SLO 38.00€ | 57.00€

ausschließlich flaschen rot

ZWEIGELT

Schwarz | Andau 0,75l
Rot | 2018 | AT 69.00€

BLAUFRÄNKISCH

Kollwentz | Großhöflein 0,75l
Blaufränkisch | 2011 | AT 79.00€

Gesellmann | Mittelburgenland 0,75l
Blaufränkisch | 2008 | AT 82.00€

ST. LAURENT

Reinisch-Johanneshof | Tattendorf 0,75l
St. Laurent Ried Holzspur | 2013 | AT 65.00€

PINOT NOIR

Bründlmayer | Langenlois 0,75l
Pinot Noir | 2016 | AT 49.00€

CUVEÉ

Hillinger | Leithaberg 0,75l
Hill 1 | 2015 | AT 63.00€
ME | BF | ZW

Gerhard Markowitsch | Göttelbrunn 1,5l | 0,75l
Ried Rosenberg | 2017 | AT 125.00€ | 63.00€
ZW | ME | BF

Feiler - Artinger | Rust 1,5l | 0,75l
1000x Cabernet - Merlot | 2012 | AT 119.00€ | 60.00€
CF | ME

international | großflaschen | raritäten | rot

Château Chauvin St-Emilion AOC ¹ Merlot, Cabernet Franc 14,5% Vol. 2009 FR Dunkle Kirschen, Erdbeeren, am Gaumen mittelkräftig mit feinem Tannin	0.75l 95.00€
Château Clos de Sarpe Grand Cru Bordeaux ² Merlot, Cabernet Franc 15,0 % Vol. 2008 FR frisch, weich und runde Tannine	0.75l 115.00€
Château Cantemerle Bordeaux ³ Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 13,0 % Vol. 2009 FR	1.50l 210.00€
Château de Villeneuve Saumur Champigny vieilles vignes ⁴ Cabernet Franc 13,0% Vol. 2017 FR Schwarzer Holler, Cassis und Himbeeren, etwas Kaffe und Pfeffer.	0.75l 42.00€
Château Fonroque Grand Cru Classé Bordeaux ⁵ Cabernet Franc, Merlot 13,5% Vol. 2014 FR Dunkle Kirschen, mit raffinierten Tanninen	0.75l 78.00€
Château Mazeyres Bordeaux ⁶ Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 13,0% Vol. 2014 FR Dunkle Kirschen, Erdbeeren, am Gaumen mittelkräftig mit feinem Tannin	0.75l 68.00€
Atlan & Artisan EPISTEM No 3 ⁷ Mourvèdre, Garnacha Peluda, Syrah 15,5% Vol. 2015 ES Komplex, dicht, reife Heidelbeeren und balsamische Noten.	0.75l 44.00€
Bodega Miguel Merino Rioja ⁸ Grenache/Garnacha ,Tempranillo/Tinto Fino 14,0% Vol. 2013 ES Zwetschke, Rumtopf, Himbeere, schöne Struktur, Intensität & Länge	0.75l 60.00€
Bodega Emilio Moro Emilio Moro ⁹ Tempranillo/Tinto Fino 14,5% Vol. 2017 ES Mineralischer Rotwein mit süßer Frucht, Tannine und angenehmer Säure.	0.75l 42.00€
Rosi Schuster Rusterberg ¹⁰ Blaufränkisch 13,5% Vol. 2012 AT Seidige Gerbstoffdichte trifft auf kühle Finesse.	0.75l 61.00€
Claus Preisinger Bühl ¹¹ Blaufränkisch 14,5% Vol. 2011 AT Ein großartiger Jahrgang von Claus Preisinger!	1.50l 180.00€
Paul Achs Pannobile ¹² Blaufränkisch, Zweigelt 13,0% Vol. 2014 AT Frisch strukturiert und äußerst facettenreich ist	1.50l 108.00€

hochprozentig

APERITIF

Campari Orange 4cl	8.50€
Campari Soda 4cl	5.50€
Pimms No.1 4cl	4.50€
Pernod 4cl	4.50€
Antica Formula 4cl	5.00€
Aperol Spritz 0.25l	5.50€
Hugo 0.25l	5.50€

EDELBRÄNDE HANS REISETBAUER SEN.

Himbeerbrand 2cl	9.90€
Zwetschke im Eichenfass 2cl	8.50€
Karottenbrand 2cl	8.50€
Vogelbeerbrand 2cl	9.90€

EDELBRÄNDE HANS REISETBAUER JR.

Marille 2cl	3.60€
Birne 2cl	3.60€
Haselnuss 2cl	3.60€
Zwetschke 2cl	3.60€

KRÄUTERBITTER & LIKÖRE SPORER

Hausmischung 2cl	3.60€
Zirbe 2cl	3.60€

GRAPPA

Cleopatra Grappa Moscato 2cl von Poli	4.00€
Grappa Tradizionale 2cl von Nonino	3.20€

DIGESTIF

Fernet-Branca 2cl	3.50€
Ramazzotti 2cl	3.50€
Averna 2cl	3.50€

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie direkt bei einem unserer Servicemitarbeiter. Allergikern steht eine eigene Allergiker-Speisekarte zur Verfügung.