

APPETITANREGEND

XAVERS SIGNATURE SPRITZER 0.25l 6.50€

APEROL LEMON 9.00€
Gin | Aperol | Zitrone | Bitter Lemon³

AUS UNSERER BARKARTE

OX 2.0 9.50€
Gin | Minze | Ribisel | Zitrone

WERONIKA 7.50€
Wermut | Tonic Water³ | Zitrone

GIN tOXic 9.50€
Gin | Tonic Water³ | Holundersirup | Zitrone

AUS UNSERER WEINKARTE

weiß

ROSÈ 0.75l 32.00€
Weixelbaum | Straß im Straßertale | AT 1/8l 5.90€

GRÜNER VELTLINER 0.75l 30.00€
J&P Bründlmayer | Lössterrassen | Österreich 1/8l 5.50€

SAUVIGNON BLANC SUNKI 0.75l 35.00€
Hannes Sabathi | Gamlitz, Südsteiermark DAC | Österreich 1/8l 6.30€

GELBER MUSKATELLER 0.75l 35.00€
Buchegger | Dross | Österreich 1/8l 6.30€

rot

LIEBLINGSWEIN VOM CHEF
RIOJA 0.75l 34.00€
Finca San Martín | Torre de Ona | 2018 | Spanien 1/8l 6.20€

ZWEIGELT KLASSIK 0.75l 36.00€
Michael Auer | Carnuntum | Österreich 1/8l 6.50€

MERLOT 0.75l 36.00€
Allacher | Gols | Österreich 1/8l 6.50€

Unsere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie im
Anschluss an die Speise- und Getränkekarte.

UNSERE PHILOSOPHIE

Traditionelle Kochkunst, modern und weltoffen interpretiert.

Wir kochen mit Leidenschaft für Menschen, die gutes Essen genauso lieben wie wir.

Bodenständige Gerichte, interessante Produkte aus der Region und kulinarische Ausflüge in die Welt der feinen Leckerbissen prägen das gastronomische Credo im ^{zum}OXN, das unsere Gäste und Freunde schätzen. Und so soll es bleiben.

Darauf freuen wir uns zusammen mit Euch und nun wünschen wir

Guten Appetit

GEDECK

gereifter Speck | Aufstrich | Brot
pro Person 3.00€ (möglich ab 2 Personen)

SUPPEN

RINDSUPPE hausgemachte Kaspressknödel	6.20€
SPARGELCREMESUPPE Croûtons	8.90€

VORSPEISEN

GEBACKENE HÜHNERKEULE <i>spicy</i> Panko Wirsing Erdnuss Chili	als Vorspeise 13.90€ als Hauptspeise 18.30€
HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR Haus-Marinade schwarzer Knoblauch Zwiebel Senfkörner gegrilltes Brot	120 g 14.30€ 200 g 24.60€
CARPACCIO VOM RINDERFILET Parmesan eingelegte Eierschwammerl Rucola	14.30€
BURRATA Spargelsalat Erdbeere Basilikum	15.40€
HAUSGEMACHTE FALAFEL <i>vegan</i> Couscous-Tabouleh Erbse Minze Granatapfel	als Vorspeise 14.30€ als Hauptgang 19.10€

PASTA

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI Tomate Olive Kapern Sardellen Petersilie mit gegrillten Calamaretti	17.90€ 22.90€
---	------------------

SALAT

BEILAGENSALAT	4.90€
----------------------	-------

SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

Unsere Steaks der **Metzgerei Ablinger** werden fünf Wochen in unserem hauseigenen DRY AGER am Knochen „dry aged“ und anschließend zwei Wochen „wet aged“. Bei 2° Celsius und 82 % Luftfeuchtigkeit tritt nicht nur ein starker Gewichtsverlust des Fleisches auf - der Geschmack intensiviert sich und es entsteht ein leicht nussiges, unverwechselbares Aroma.

Und nun zum Wesentlichen...

OXN STYLE - DINNER AUS UNSEREM DRY AGER 250 Gramm	26.20€
Österreichisches Rumpsteak in der Küche tranchiert Marktgemüse Schmelzzwiebel	
OXN STYLE - SHOWBOARD MIT RUMPSTEAK, RINDERFILET & FLANK STEAK	pro Person 34.90€
auf Anfrage bei unserem Servicepersonal ab 3 Personen / pro Person 250 Gramm - nur ein Gargrad möglich	
RINDERFILET VOM JUNGRIND 220 Gramm / Wartezeit ca. 40 min	35.60€
Wet Aged Marktgemüse Schmelzzwiebel	
FLANK STEAK USA GRASS FED 200 Gramm	30.90€
Wet Aged Marktgemüse Schmelzzwiebel	
SURF & TURF BBQ STYLE <i>spicy</i>	Aufpreis
3 Stück Garnelen zum Steak Eurer Wahl	9.90€
OXN SIGNATURE BURGER	12.50€
150 Gramm Dry Aged Beef BBQ Sauce Tomaten Speck Zwiebel Cheddar hausgemachte Mayonnaise	

EXTRAS

STEAKHOUSE POMMES	4.90€
PARMESAN POMMES MIT TRÜFFEL MAYONNAISE	7.90€
SÜSSKARTOFFELPÜREE	6.50€
GEGRILLTES KNOBLAUCHBROT	3.90€
BBQ-SAUCE	3.00€
AIOLI <i>vegan</i>	3.00€
MEERRETTICH-MAYONNAISE	3.00€
KETCHUP MAYONNAISE	1.00€
BROT <i>von der Bäckerei Brandner</i>	1.00€

HAUPTSPEISEN

KALBSBACKERL Süßkartoffelpüree Brokkoli	24.90€
LAUCH RISOTTO Risottoreis Acquerello Taleggio Radicchio	16.80€
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN Petersilienkartoffel Wildpreiselbeeren Zitrone	24.20€
RINDERFILETSCHNITZEL Kartoffelgratin Champignon Karotte Jus	23.90€
FORELLENFILET AUS ANTHEMING Beluga-Linsen Spinat Fenchel Salsiccia	28.20€

DESSERT

WEISSES SCHOKOMOUSSE Erdbeere Beeren-Sorbet Erde	11.10€
BAYRISCH CREME Beerenröster Ribisel-Sorbet	7.50€
PIÑA COLADA Kokos Ananas Rum Schokolade	11.60€
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanille-Eis Espresso	5.90€
HAUSGEMACHTES EIS Schokolade Sauerrahm	pro Nocke 4.00€
HAUSGEMACHTES SORBET Ribisel Mango verfeinert mit Sekt verfeinert mit Vodka	pro Nocke 4.00€ Aufpreis 4.00€ Aufpreis 7.00€

Wart ihr zufrieden, sind wir froh - ihr erzählt es sicher so.

*Wart ihr es nicht - so sagt es bitte uns
und tut es nicht nur anderen kund.*

Euer Gastgeber, MARTIN ABLINGER

WASSER & LIMONADEN

THALHEIMER HEILWASSER still perlend 0.75l	5.50€
SODA 0.25l 0.5l 1l	1.90€ 2.90€ 5.00€
SODA MIT FRISCHER ZITRONE 0.25l 0.5l	2.10€ 3.10€
COCA COLA COCA COLA LIGHT 0.33l ^{1,3,4,6,7,9}	4.20€
FANTA 0.33l ³	4.20€
SPRITE 0.25l 0.5l ³	3.70€ 4.50€
MEZZO MIX 0.33l ^{1,3,4,9}	4.20€
THOMAS HENRY 0.2l	3.50€
Bitter Lemon ^{2,3,4,12} Ginger Ale ^{2,12} Spicy Ginger ^{2,12}	
FEVER TREE 0.2l	4.20€
Indian Tonic ³ Mediterranean Tonic ³	

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

MINZE 0.3l 0.5l	4.20€ 6.80€
ROSMARIN 0.3l 0.5l	4.20€ 6.80€
INGWER 0.3l 0.5l	4.20€ 6.80€

SÄFTE

APFELSAFT NATURTRÜB JOHANNISBEERE HOLUNDER 0.25l	4.20€
SÄFTE GESPRITZT MIT WASSER ODER SODA 0.25l 0.5l	3.90€ 4.50€

KAFFEERÖSTEREI EBNER AUS SALZBURG

STEH-ESPRESSO AN UNSERER BAR XAVER	1.00€
ESPRESSO DOPPIO	3.10€ 4.10€
ESPRESSO MACCHIATO	3.30€
CAFÉ CRÈME	3.80€
CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO	4.10€ 4.90€
CAPPUCCINO MIT SIGL BIO HAFERMILCH	4.30€
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne ohne Sahne	5.10€ 4.90€

PAPER & TEA DIE BERLINER TEEMEISTER

KÄNNCHEN HEISS AUFGEBRÜHTER TEE 0.3l	4.20€
BERRY POMP (BIO.Früchtetee) PURE PRANA (BIO.Kräutertee)	
SPRITE'S DELIGHT (BIO.Grüntee) PERFECT DAY (BIO.Weißtee)	
HUNKY DORY (BIO.Schwarztee)	

BIERE VOM FASS

SCHÖNRAMER HELL 0.3l 0.5l	3.50€ 4.10€
SCHÖNRAMER RADLER 0.3l 0.5l	3.50€ 4.10€
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN WEISSBIER 0.3l 0.5l	3.80€ 4.30€
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN ZITRO WEIZEN 0.3l 0.5l	3.80€ 4.30€

FLASCHENBIERE

OBERTRUMER ORIGINAL ZWICKL 0.33l	3.90€
STEINER ALKOHOLFREI 0.5l	3.60€
SCHÖNRAMER PILS 0.33l	3.90€
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN WEISSBIER ALKOHOLFREI 0.5l	4.30€
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN WEISSBIER DUNKEL 0.5l	4.30€
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN WEISSBIER LEICHT 0.5l	4.30€

EDELBRÄNDE

ROTE WILLIAMS // ANDRE CHRISTON Jahrgang 2015 2cl	7.20€
GESSELBERGER OBSTLER // GÖLLES MANUFAKTUR 2cl	3.90€
ALTE ZWETSCHKE // GÖLLES MANUFAKTUR 2cl	7.20€
MARILLE // GÖLLES MANUFAKTUR 2cl	7.90€
HERZKIRSCHENBRAND // GÖLLES MANUFAKTUR 2cl	7.90€
BIRNE // REISETBAUER JUNIOR 2cl	4.90€
WACHAUER MARILLE // GÜNTER ROCHELT 1cl	19.30€

KRÄUTERBITTER | GRAPPA | LIKÖRE | DIGESTIF

SPORER HAUSMISCHUNG KRÄUTERBITTER 2cl	3.60€
CLEOPATRA GRAPPA MOSCATO 2cl	4.00€
GRAPPA TRADIZIONALE 2cl	3.20€
RAMAZOTTI 2cl	3.80€
AVERNA 2cl	3.80€
BAILEYS 2cl	3.60€
FERNET BRANCA 2cl	3.50€

UNSERE FLASCHENWEINE

kuratiert von Martin Ablinger

rosé

FANCY ROSÉ	0.75l
Auer Michael Carnuntum 2021 AT	32.00€
ULTIMATE PROVENCE ROSÉ	0.75l
Côtes de Provence 2021 FR	45.00€

weiß

GRÜNEN VELTLINER	0.75l
Domäne Wachau Wachau Federspiel 2021 AT	33.00€
GRÜNER VELTLINER	0.75l
J&P Bründlmayer Reserve Kremstal, Niederösterreich 2017 AT	69.00€
GRÜNER VELTLINER	0.75l
Josef Ehmoser Terrassen Wagram 2021 AT	33.00€
GRÜNER VELTLINER	0.75l
Josef Jamek Smaragd Ried Achleiten Weissenkirchen 2021 AT	105.00€
GRÜNER VELTLINER	0.75l
Atzberg Smaragd Ried Atzberg, Obere Steilterrassen St. Michael 2021 AT	147.00€
GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION	0.75l
Rotgipfler, Zierfandler Krug Thermenregion 2021 AT	39.00€
GRÜNEN VELTLINER 2017	0.75l
RIESLING 2019	69.00€
SAUVIGNON BLANC 2017	
Weixelbaum Anno Dazumal Kamptal AT	
WEISSBURGUNDER	0.75l
Ebner Ebenauer Weinviertel 2021 AT	43.00€
CHARDONNAY BLACK EDITION	0.75l
Ebner Ebenauer Weinviertel 2020 AT	84.00€
CHARDONNAY	0.75l
Markowitsch Carnuntum 2022 AT	32.00€
CHARDONNAY	0.75l
Velich Darscho Neusiedlersee 2018 AT	63.00€
RIESLING	0.75l
Malat Krems 2021 AT	32.00€
RIESLING	0.75l
Josef Jamek Smaragd Ried Klaus Weissenkirchen 2021 AT	141.00€

rot

ZWEIGELT Hans Schwarz Andau 2020 AT	0.75l 88.00€
PINOT NOIR Johanneshof Reinisch Holzspur Tattendorf 2018 AT	0.75l 69.00€
ST. LAURENT Johanneshof Reinisch Holzspur Tattendorf 2018 AT	0.75l 69.00€
CABERNET FRANC PREMIUM Salzl Seewinkelhof Illmitz 2018 AT	0.75l 69.00€
CABERNET FRANCE Château de Villeneuve Loire 2017 FR	0.75l 42.00€
CABERNET SAUVIGNON RESERVE Salzl Seewinkelhof Illmitz 2017 AT	0.75l 39.00€
RIOJA RESERVA Bodega Miguel Merino 2015 ES	0.75l 58.00€
CUVÉE - JOSANNA Salzl Seewinkelhof Illmitz 2018 AT Zweigelt x Cabernet Sauvignon x Merlot	1.5l 82.00€
CUVÉE - HAUSMARKE ROT Moric Mittelburgenland AT Pinot Noir x Zweigelt x Blaufränkisch	0.75l 39.00€
CUVÉE - RIED ROSENBERG Markowitsch Carnuntum 2017 AT Merlot x Blaufränkisch x Zweigelt	0.75l 62.00€
CUVÉE - RONCHEDONE Cá dei Frati 2019 IT Marzemino x Sangiovese x Cabernet Sauvignon	0.75l 52.00€
CUVÉE Château Fonroque Bordeaux 2014 FR Merlot x Cabernet Franc	0.75l 99.00€

Sie haben Interesse an weiteren prestigeträchtigen Rot- und Weißweinen oder einer Großflasche? Fragen Sie bitte Ihren Gastgeber Martin Ablinger.