

APPETITANREGEND

XAVERS SIGNATURE SPRITZER 0.25l 6.90€

APEROL LEMON 9.00€

Gin | Aperol | Zitrone | Bitter Lemon³

AUS UNSERER BARKARTE

OX 9.50€

Gin | Minze | Waldbeeren | Zitrone

WERONIKA 7.50€

Wermut | Tonic Water³ | Zitrone

GIN tOXic 9.50€

Gin | Tonic Water³ | Holundersirup | Zitrone

AUS UNSERER WEINKARTE

rosé & weiß

FANCY ROSÉ 0.75l 32.00€

Michael Auer | Carnuntum | 2022 | AT 1/8l 5.90€

X1 GRÜNER VELTLINER HAUSWEIN 0.75l 30.00€

Weingut Alexander Paul | Leobendorf | Österreich 1/8l 5.50€

SAUVIGNON BLANC SUNKI 0.75l 35.00€

Hannes Sabathi | Gamlitz, Südsteiermark DAC | Österreich 1/8l 6.30€

GELBER MUSKATELLER MITZI 0.75l 35.00€

Gross & Gross | Ehrenhausen a. d. Weinstraße | 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!

..zum Vorspiel empfehlen wir

TAPAS VARIATION pro Person 9.40€
wechselnd | ab 2 Personen

SUPPEN

RINDSUPPE 6.20€
hausgemachte Kaspressknödel

MARONICREMESUPPE 7.90€
Portwein

CREMESUPPE *vegan* 7.40€
Kürbis | Apfel | Ingwer | Kokos
mit Blutwurst-Wantan 9.40€

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR 120 g 14.30€
Jalapeño-Mayonnaise | rote Zwiebel | Hollandaise | Senfkörner 200 g 24.60€

RAVIOLO 15.80€
OXN-Schlepp | Zunge | Pilze | Parmesan | Panko

FALAFEL *vegan* als Vorspeise 13.70€
Kokosmilch | Curry | Kürbis | Erdnuss als Hauptspeise 19.80€

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 Österreichisches Rumpsteak in der Küche tranchiert Marktgemüse Schmelzzwiebel	28.20€
OXN STYLE - SHOWBOARD MIT RUMPSTEAK, RINDERFILET & FLANK STEAK ab 3 Personen / pro Person 250 Gramm - nur ein Gargrad möglich	pro Person 34.90€
RINDERFILET VOM JUNGRIND 220 Gramm Wet Aged Marktgemüse Schmelzzwiebel	36.60€
FLANK STEAK USA GRASS FED 200 Gramm Wet Aged Marktgemüse Schmelzzwiebel	32.90€
OXN SIGNATURE BURGER mit 150 Gramm Dry Aged Beef & Bacon	13.50€
OXN VEGGIE BURGER mit 120 Gramm Beyond Meat BBQ Sauce Tomaten Zwiebel Cheddar hausgemachte Mayonnaise	14.50€

X-TRAS

STEAKHOUSE POMMES	4.90€
PARMESAN POMMES MIT TRÜFFEL MAYONNAISE	7.90€
GEGRILLTES KNOBLAUCHBROT	3.90€
BBQ-SAUCE AIOLI <i>vegan</i> MANGO-CHILI MAYONNAISE	je 3.00€
KETCHUP MAYONNAISE	je 1.00€
PIRI-PIRI SAUCE <i>spicy</i>	4.00€
PFEFFER-COGNAC-RAHM SAUCE	6.90€
KALT GERÜHRTE PREISELBEEREN	3.00€
BROT <i>von der Bäckerei Brandner</i>	1.00€
BEILAGENSALAT	5.40€

HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL PASTA	
Parmigiano Reggiano	22.30€
mit 120 Gramm Rinderfilet	32.20€
ROTE BETE RISOTTO	
Acquerello Risottoreis eingelegte Rote Bete Ricotta Rucola	17.80€
mit Saiblingsfilet aus Anthering	24.80€
BARBARIE ENTENKEULE CONFIIERT	26.20€
Knödel Blaukraut Maroni Sauce	
ROSA ZWIEBELROSTBRATEN	25.20€
Butterspätzle Röstzwiebel Speckbohnen Jus	
ZWEIERLEI WILD AUS ECHING	25.80€
Pastinake Pilze Kohlsprossen Speck	

DESSERT

AFFOXGATO AL CAFFÈ	5.50€
Vanille-Eis Espresso-Hausröstung "DER PARADOXE"	
TOPFEN-NOUGAT-KNÖDEL	12.50€
Walnuss-Butterbrösel Zwetschge Sauerrahm	
HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	12.50€
Beeren Schoko-Erde Vanilleeis	
HAUSGEMACHTES EIS	
Schokolade Sauerrahm	pro Nocke 4.50€
getoppt mit karamellisierter Weißer Schokolade	1.00€
HAUSGEMACHTES SORBET <i>vegan</i>	
Ribisel Mango	pro Nocke 4.50€
getoppt mit karamellisierter Weißer Schokolade	1.00€
verfeinert mit Sekt	4.50€
verfeinert mit Vodka	7.50€

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	3.90€ 4.50€
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN ZITRO WEIZEN 0.3l 0.5l	3.90€ 4.50€

FLASCHENBIERE

OBERTRUMER ORIGINAL ZWICKL 0.33l	3.90€
STEINER ZWICKL ALKOHOLFREI 0.5l	4.10€
SCHÖNRAMER PILS 0.33l	3.90€
SCHWENDL WEISSBIER ALKOHOLFREI 0.5l	4.50€
SCHWENDL WEISSBIER DUNKEL 0.5l	4.50€
SCHWENDL WEISSBIER LEICHT 0.5l	4.50€

EDELBRÄNDE

ROTE WILLIAMS // ANDRE CHRISTON Jahrgang 2015 2cl	7.20€
GESSLBERGER 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

ROSÉ	0.75l
Weixelbaum Straß im Straßertale Österreich	32.00€

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 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€
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
Domäne Wachau Smaragd Ried Singerriedel Dürnstein 2019 AT	85.00€
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 FRANC 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 2020 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.