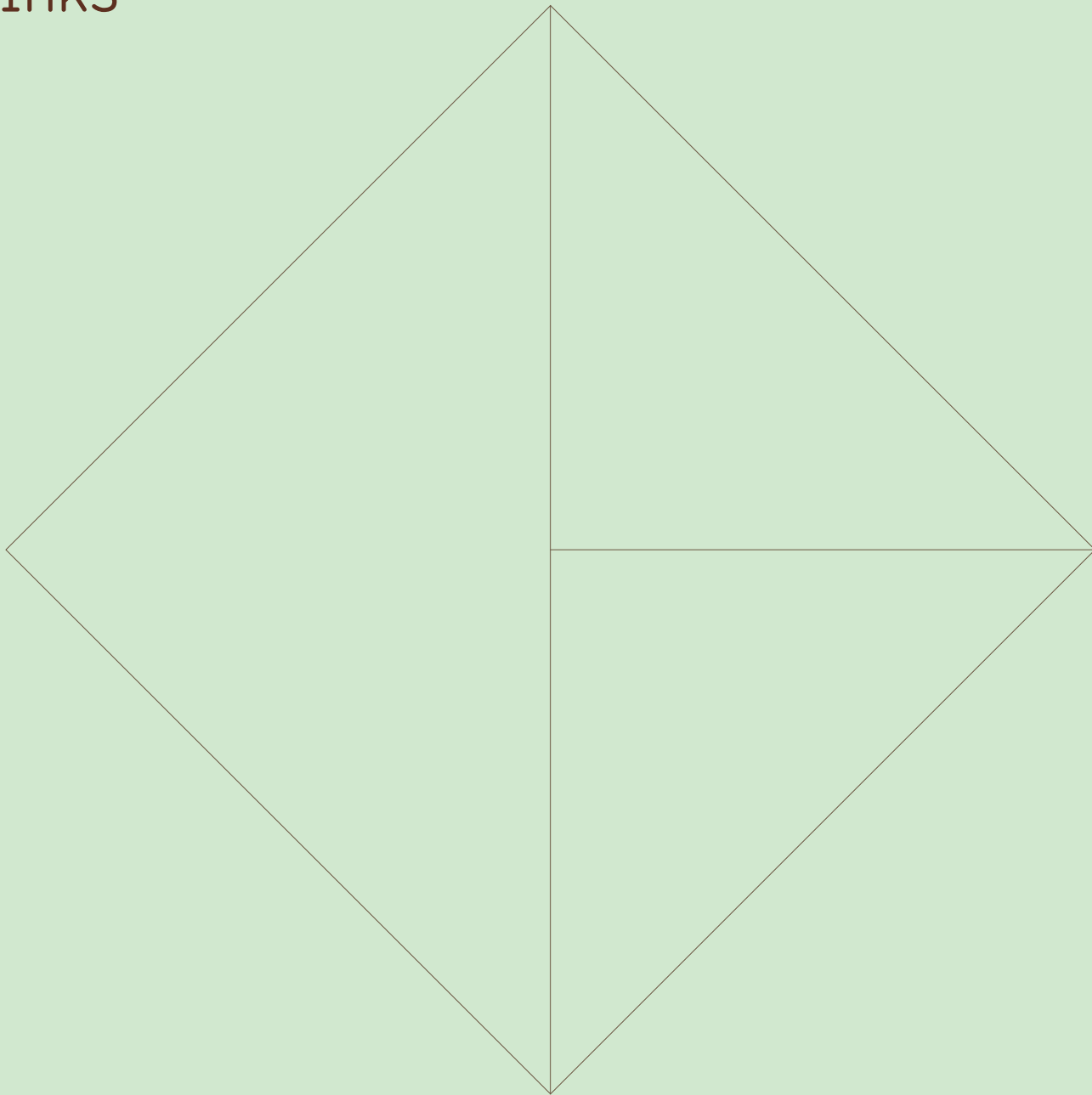
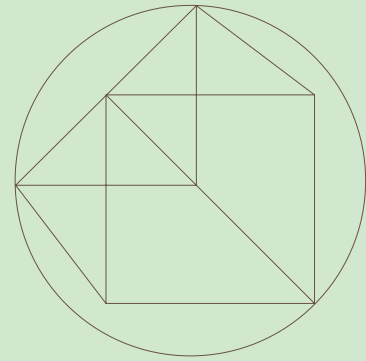


Meals and Drinks



Dishes



BREAKFAST	Mo–Sa 8 a.m.–2:30 p.m. So/holidays 9 a.m.–2:30 p.m.
<u>Georgian Breakfast:</u> baked yeast dough dumpling with a mozzarella cheese filling topped with a fried egg, cherry tomato salad with a red basil dressing (ca. 20 min) <small>A,C,G</small>	13,50
<u>Oriental Breakfast:</u> Labne (yogurt) Za'tar in olive oil, hummus, soft cheese, cherry tomato salad Sumac dressing, pomegranate seeds and pita bread <small>A,G,N</small>	12,80
<u>Russian Breakfast:</u> devilled egg with smoked salmon, pâté roll, red beet salad, and pancake with orange walnut cream, bread and Mamont Vodka <small>A,C,D,G,H</small>	16,50
<u>Russian Breakfast</u> without Vodka	13,50
<u>Viennese Breakfast:</u> ham, cheese, soft-boiled egg, homemade apricot jam or honey, butter, two Kaiser rolls and one croissant <small>A,C,G</small>	13,50
<u>Brioche</u> with poached eggs, spinach, roasted bacon and sauce Hollandaise <small>C,G</small>	8,00
<u>Scrambled Eggs</u> with pumpkin seeds, cauliflower and cress <small>C,G,L</small>	7,50
<u>Omelette</u> with tomato guacomole, chicken stripes, cherry tomatos and cilantro <small>C</small>	8,00
<u>Herbal omelette</u> with creamy mushrooms and cress <small>C,G</small>	7,50
<u>Two eggs</u> sunny-side up with ham or bacon <small>C</small>	7,00

We exclusively use organic products.

<u>Two eggs</u> sunny-side up <small>C</small>	5,50	<u>on Sundays Sirniki:</u> Curd cheese fried Russian with sour cream and coulis of berries <small>G</small>	7,00
<u>Soft boiled egg</u> with bread sticks roasted in butter <small>A,C,G</small>	3,50	<u>Cake of the day</u> please ask our staff	4,80
<u>Croissant</u> with omelette, camembert and parsley <small>A,C</small>	8,00		
<u>Joseph's rye bread</u> with goat cheese spread, grapes, wild honey and chive <small>A,C</small>	6,50		
<u>Joseph's rye bread</u> with avocado, poached egg, rocket salad and smoked salmon <small>A,C,D</small>	9,50		
<u>Hommus:</u> chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread (vegan) <small>A,N</small>	6,50		
SWEET DISHES			
<u>Muesli</u> with yogurt, fresh fruits and buckthorn berry syrup <small>A,G,H</small>	7,00		
<u>Fresh fruits</u> and yogurt <small>G</small>	5,50		
<u>Coconut milk rice</u> with pear and pistachio (served warm or cold, vegan) <small>H</small>	6,50		
<u>Chia almonds pudding</u> with elderberry sauce and cashew nuts (vegan) <small>H</small>	6,80		
<u>Oats porridge</u> (organic) with blackberries, banana, roasted almond and maple syrup (vegan possible) <small>A,G,H</small>	6,00		
<u>Blueberry pancakes</u> with creme fraiche, fresh blueberries and mint <small>A,C,G</small>	7,00		

Serving of ham – 3,60
Serving of grilled bacon – 3,20
Serving of smoked salmon <small>D</small> – 5,80
Serving of Emmental cheese <small>G</small> – 3,50
Serving of butter <small>G</small> – 1,30
Homemade apricot jam or honey – 1,80
Pita bread <small>A</small> – 1,60
One Kaiser roll by Potocnik <small>A,G</small> – 1,60
Slice of Joseph's rye bread <small>A</small> – 0,90
Serving of Ciabatta bread by Potocnik <small>A</small> – 2,30
One Croissant by Joseph <small>A,G</small> – 2,90

STARTERS

Stuffed carrots with walnuts, onions, saffron and herbs (vegan possible) H, L 6,50

Variation of three spreads pumpkin-goat cheese, eggplant- and red beet-hommus with ciabatta bread A, G, N 7,00

Eggplant roll with walnut filling fresh herbs, pomegranate seeds and bread H, L 6,50

Red beet salad with parsley, coriander, dill and herring C, D 6,00

Oriental Couscous with grilled catfish filet and salted lemons-yoghurt 13,50

Hommus: chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread (vegan) A, N 6,50

Georgian salad with adjika sauce 6,50

Variety of antipasti for 2 persons or more Per Person 16,00

APPETIZERS

Winter salads with curd cheese, sweet-sour pumpkin, peanuts, herbal vinaigrette G, H 11,50

Chicken fillet on quinoa salad on blackberry sauce G, H 11,50

Beef Tartare with fermented root vegetable, mustard mayo and toasted ciabatta A, C, G, M 14,50

Khachapuri: flat yeast dough cake with mozzarella and soft cheese filling A, G 8,00

SOUPS

Chicken soup with carrots, peas, vermicilli B, P 6,50

Red lentil soup with tahina-yogurt and pomegranate seeds G, L, N 5,50

DESSERTS

Duett of crème brûlée with tonka and orange, and fruit coulis on the side C, G 9,00

Winter fruits in rum with vanilla ice crem and almond cookie G, O 7,00

Chocolate lava cake with chilli-kumquats and rum & raisin ice-cream (15 min) A, C, G 9,50

Sorbet of mango, peach and raspberries on fresh fruit 8,50

Dessert variation for 2 or more people (15 min) Per Person 14,50

Mo-Sa
3:30 p.m. to 10 p.m.



ENTREMETS

Duck breast with fermented red beet, shi-take-mushrooms and cillantro-mayonnaise A, C 15,00

Bruised Iberico pork cheeks with horseradish puree and root vegetable G, O, L 14,50

MAIN DISHES

Kwerebi: Georgian ravioli with potato and cheese filling, with sage butter (app. 15 min) A, C, G 15,00

Winter vegetables with pearl barley, red beet and mushrooms C, E, F, M, O 16,50

Roasted eggplant with oriental mango-yogurt dip and herbal couscous G 16,50

Pita bread filled with roasted chicken strips and vegetables, served with a spicy adjika-dip A, C, G, L, M, N 15,00

Roasted char filet in safran sauce and winter G, L, O, P 24,50

Khinkali: dumplings with meat filling (app. 20 min) A, C 15,00

Roasted chicken filet with pear, harissa saice, wild beans, and topinambur A, G, H 18,00

Braised lamb in red wine with caramelised quince, and creamy polenta G, O 19,50

Side dishes

Creamy polenta G – 3,90

Lettuce salad M – 5,50

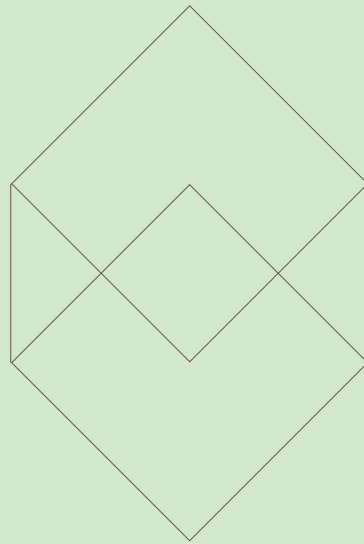
Georgian style salad with adjika dressing – 6,50

Pita bread A – 1,60

Slice of Joseph's rye bread A – 0,90

Serving of Ciabatta bread by Potocnik A – 2,30

Getränke



CAFÉ VON FÜRTH KAFFEE*

Espresso	2,50
kleiner Brauner	2,60
Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	4,30
Doppelter Brauner	4,40
Verlängerter	3,50
Verlängerter Brauner	3,60
Melange / Cappuccino	4,20
Café Latte	5,00
Melange / Cappuccino Haferdrink	4,60
Café Latte-Haferdrink	5,50
heiße Schokolade mit Milchschaum, Valrhona	4,50
heiße Schokolade Haferdrink	4,80
Bio-Milch warm oder kalt 0,25 l	1,60
Kinderkakao	2,60

*(auf Wunsch koffeinfrei)

TEE VON SCHÖNBICHLER

Tasse mit Beuteltee	3,50
Assam Mangalam Schwarztee	
Bio Kamillentee	
Bio Sencha Grüntee	
Bio China Wuyuan Jasmin Tee	
Kannentee	4,50
Bio Pitta Blüten- und Kräutertee	
(5 min ziehen lassen)	
Bio Sanddorn, Früchtetee	
(5 bis 10 min ziehen lassen)	
Bio Nepal Himalaya View, Grüntee	
(1,5 min ziehen lassen)	
Bio China Schwarztee, Golden Yunan	
(2 min ziehen lassen)	
Bio China Weißer Tee, Fancy White Peony	4,70
(2 min ziehen lassen)	
<u>Thé a la Menthe</u>	4,50
Marokkanischer Bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker	
<u>Samowar</u>	19,00
Tischsamowar für 4 Personen	
wir empfehlen zum Samowar:	
Muraba. eingekochte Früchte Wassermelone	1,50
Walnuss, Feigen, Kornellkirsche	

PICK-ME-UP-DRINKS

<u>Bloody Mary</u>	8,90
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	
<u>Virgin Mary</u> (Alkoholfrei)	6,00
Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	
<u>Breakfast Martini</u>	7,90
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade	
<u>Espresso Shot ab 2 (5 cl)</u>	6,50
Espresso, Vodka, Kaluha	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE LIMONADEN

Hausgemachte Limo 0,5l	5,20
Zitronenmelisse-Limonade	
Lavendel-Limonade	
Saisonale Limonade (bitte nachfragen)	
Kombucha Classic 0,25 l	3,90
ORGANICS (100% Bio)	4,20
Simply Cola 0,25 l	
Viva Mate 0,25 l	
Bitter Lemon 0,25 l	
Ginger Ale 0,25 l	
Tonik Water 0,25 l	
Thomas Henry Tonic Water 0,20 l	3,40
Thomas Henry Ginger Beer 0,20 l	3,40
Fentimens Rose Lemonade 0,27 l	4,50
Red Bull	4,20
Red Bull Sugarfree Dose	4,20
Coca Cola Light 0,33 l	3,80
Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,33 l	3,20
Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,75 l	5,50
Soda 0,25 l	1,80
Soda Zitrone oder S. Holunder oder S. Himbeer* 0,25 l (Jugendgetränk)	2,50
Soda Zitrone oder S. Holunder oder S. Himbeer* 0,5 l	3,80
BIO NATURTRÜBE FRUCHTSÄFTE	
Apfel von Hasenfit, 0,25L	3,80
Apfel Karotte Orange von Hasenfit, 0,25 l	
Apfel Karotte Rote Rübe von Hasenfit, 0,25 l	
Traube rot von Meinklang 0,25 l	
Birne von Hoflieferanten 0,25 l	
Säfte gespritzt 0,25 l	2,90
Säfte gespritzt 0,5 l	4,60
Säfte mit Leitungswasser 0,25 l	2,30
Säfte mit Leitungswasser 0,5 l	3,90
Orangensaft frisch gepresst 0,125 l	3,20
BIER VOM FASS	
STIEGL GOLDBRÄU, PILSNER URQUELL, COLUMBUS	
Krügerl 0,5 l	4,50
Seidl 0,3 l	3,80
Pfiff 0,2 l	2,70
Radler, mit Almdudler 0,5 l	4,40
Radler, mit Almdudler 0,3 l	3,80
Alkoholfreies Bier 0,5 l	4,50

CHAMPAGNER / PROSECCO / SEKT

<u>Champagner Brut Premier Roederer, Frankreich</u>	64,00
<u>Bründlmayer Rosé Sekt, Österreich, Langenlois</u>	48,00
<u>Schlumberger Rosé Brut Österreichischer Sekt g.U. Burgenland, Klassik</u>	5,90/38,00
<u>Prosecco Spumante DOC Ca' Del Sole, Italien</u>	4,30/29,00

SPARKLING APERITIFS

<u>Weißwein gespritzt</u>	3,50
<u>Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein</u>	5,90
<u>Aperol Sprizz mit Prosecco Prosecco Leone, Nonino Amario</u>	6,90
<u>Hugo Prosecco</u>	5,60
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Zitronescheiben	
<u>Prosecco mit Kalamansisorbet</u>	5,60
<u>Bellini mit Pfirsich oder Dirndlmark Prosecco Leone, Pfirsichmark/Dirndl</u>	5,50
<u>La Rose</u>	5,60
Prosecco, Fentimens Rose Limonade, Rosenblätter	
<u>Campari Soda</u>	6,50
<u>Campari Orange mit frischem Orangensaft</u>	7,50
<u>Campari Milano</u>	7,50
Campari, Antica Formula, Cranberry, Prosecco, Minze	
<u>Lillet Spritzer</u>	6,90
Lillet, Holundersirup, Prosecco, Gurke	
<u>Cointreau Fizz</u>	5,60
Cointreau, Limettensaft, Soda	
<u>Port o'Tonik</u>	7,50
Portwein/rosso/bianco	

LONGDRINKS

PIMM'S 6 cl 9,00
Organics Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitronen, Minze

Gin Tonic Hendrick's & Thomas Henry Tonic 10,50

Gin Tonic Monkeys 47 & Thomas Henry Tonic 11,50

Gin Tonic The Herbal 11,50
The Botanist Gin, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarinzweig

Gin Tonic Tanqueray 10 & Organics Tonic 9,50

Mamont Sibirian Wellness 10,50
Mamont Vodka, Soda, Zitronen

COCKTAILS

Negroni 10,50
Tanqueray No10 Gin, Antica Formula, Campari

Marakesh 9,80
Gin, Thé à La Menthe, Zitronenmelissensirup, Zitronensaft, Minze

Moscow Mule 9,50
Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Angostura, Limettensaft, Gurkenschaale

Old Fashioned 10,50
Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste

First Sin 10,50
Bourbon Whiskey oder Gin, Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone

The Communist 9,50
Gin, orangensaft, Cherry brandy, Zitronensaft

Martini Dry von Luis Buñuel 9,50
Taquery No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura

Bloody Mary 8,90
Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie

Virgin Mary (Alkoholfrei) 6,00
Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie

PORTWEINE 5 CL

Madeira 15 years old Malmsey 5,90
Blandy's, Madeira, Portugal

Port Tawny 10 Years old, Burmester, Douro, Portugal 4,20

Port Ruby Reserve Sotto Voce Burmester, Douro, Portugal 3,90

SHERRY 5 CL

Lustau pedro Ximenez San Emilio 7,00
Lustau Jarana Fino, very dry 7,00

WERMUT 5 CL APERATIFWEINE

Carpano Antica Formula, Milano, Italien 6,00

La Quintinye Rouge, Charente, Frankreich 6,00

La Quintinye Extra Dry, Charente, Frankreich 6,00

La Quintinye Bianco, Charente, Frankreich 6,00

Punt e Mes, Turiner Region Italien 5,50
Noilly Prat Dry Vermouth, Südfrankreich 6,00

Lillet Blanc, Frankreich 6,00

Pineau des Charentes 5,50

WHISKY 4CL**Single Malt Scotch**

Glenmorangie 12 y Nectar d'or 11,00

Ardbeg 10 y Islay 12,00

Port Charlotte, Bruichladich, Islay, Glenfiddich 15 y, 11,00

Blended Malt

Monkey Shoulder, The Original, Schottland 9,00

Hibiki Japanese harmony, Kansai Region, Japan 16,00

WODKA 4 CL / FL.0,70

Mamont, Sibirien-Russland 9,00 / 150,00

Stolichnaya Original, Russland 7,00 / 110,00

Grey Goose, Frankreich 10,00 / 150,00

Ciroc, Ultra Premium Frankreich 9,00 / 150,00

GIN 4 CL

The Botanist Islay Gin, Schottland 10,00

Hendrick's Gin, Schottland 9,00

Brokers Gin, Schottland 7,00

Tanqueray No.10, England 8,00

Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald, Deutschland 13,00

Blue Gin, Reisetbauer Österreich 8,00

Sloebery Blue Gin, Reisetbauer Österreich 8,00

RUM 4 CL

Brugal, 1888 Dominikanischen Republik 12,60

Mount Gay Rum, Barbados 10,60

Ron Zacapa, 23 y, Guatemala 10,60

BRANDY/COGNAC 4 CL

Sarajilashvili XO, Georgien 18,00

Sarajilashvili VSOP, Georgien 12,00

Cardenal Mendoza Grand Reserva, Spanien 9,00

Rémy Martin VSOP 10,00

TEQUILA/MEXIKO 2 CL

Tequila 1800, Reposado 5,00

Don Julio Añejo. 6,50

Clase Azul Tequila Reposado Fl.0,7 / 250,00

GRAPPA 2 CL

Grappa Moscato, Domenis, Friaul 3,90

Grappa Riserva, Domenis, Friaul 4,50

Berta Grappa Tre Soli Tre, Piemont 12,00

EDELBRÄNDE 2 CL

Pfau, Kärnten / Klagenfurt 5,50

Mostbirne

Zwetschke

Apfel vom Fass

Ribisel

Gölles, Steiermark / Riegersburg

Alte Zwetschke 6,50

Quitte 6,50

Williamsbirne 5,50

EdelBitter 5,00

Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg 10,00

Weingarten Pfirsich

Kirsche 8,00

Karotte 8,00

Vogelbeere 8,00

ANISE 4 CL

Henri Bardouin Pastis 5,50

KRÄUTER-BITTERS 4 CL

Nonino Amaro 6,50

Averna 6,00

Averna Sour 6,00

Cynar 6,60

Aperol 5,00

Campari 5,50

EdelBitter 10,00

Kalê 6,00

Selektion Weiß

Flasche
0,75l

<u>2019 Grüner Veltliner Der Ott</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn	€ 39,00
<u>2016 Grüner Veltliner SMA Kreutles</u> Emmerich Knoll, Loiben	€ 60,00
<u>2017 Gelber Muskateller wild & free</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	€ 30,00
<u>2019 Gelber Muskateller Sernauberg</u> Willi Sattler, Gamlitz	€ 45,00
<u>2018 Gelber Muskateller SMA Hartberg</u> Franz-Josef Gritsch, Spitz	€ 39,00
<u>2017 Chardonnay Gloria</u> Andi Kollwenz, Neusiedlersee-Hügelland	€ 90,00
<u>2015 Riesling SMA Hollerin</u> Leo Alzinger, Loiben	€ 52,00
<u>2018 Sauvignon blanc Sernauberg</u> Roland Riegelnegg, Süd-Steiermark	€ 38,00
<u>2020 Sauvignon blanc Gamlitz</u> Willi Sattler, Gamlitz	€ 32,00
<u>2017 Zierfandler Mandel Höh'</u> Johann Stadlmann, Thermenregion	€ 50,00
<u>2017 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien	€ 48,00

WEISSWEIN

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

<u>2019 Goruli MTSVANE</u> Mukhrani – Kakhetien – Georgien	35,00	5,90
<u>2019 Gelber Muskateller Eichberg</u> Kollerhof – Harald Lieleg, Leutschach	28,00	4,90
<u>2020 Grüner Veltliner FASS4</u> Bernhard Ott – Feuersbrunn	35,00	5,90
<u>2019 Riesling Terrassen Zöbling</u> Günter Brandl, Zöbling	32,00	5,60
<u>2019 Wiener Gemischter Satz</u> Mayer am Pfarrplatz, Wien	32,00	5,60
<u>2019 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark	29,00	5,00
<u>2020 Gorro Loureiro</u> Portugal Boutique Winery, Vinho Verde	29,00	5,00
<u>2019 Bourgogne Allgoté</u> Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich	35,00	5,90

Selektion Rot

Flasche
0,75l

<u>2012 Blaufränkisch Goldberg</u> Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland	€ 95,00
<u>2015 Blaufränkisch Eisenberg</u> Uwe Schiefer, Süd-Burgenland	€ 90,00
<u>2017 Pinot Noir Kleiner Wald</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	€ 50,00
<u>2018 Rosso e Nero</u> CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof	€ 45,00
<u>2016 Steinzeiler</u> Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch/ZW Andreas Kollwenz, Großhöflein	€ 90,00
<u>2017 Grassl Reserve</u> Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot Philipp Grassl, Carnuntum	€ 87,00
<u>2016 G</u> Blaufränkisch/St. Laurent Albert Gesellmann, Neusiedlersee-Hügelland	€ 110,00
<u>2017 Xur</u> Zweigelt/Blaufränkisch/St. Laurent Werner Achs, Neusiedlersee	€ 60,00
<u>2017 Mystique</u> René Pöckl, Mönchhof	€ 160,00
<u>2015 Salzberg</u> Merlot/Blaufränkisch Gernot Heinrich, Neusiedlersee	€ 100,00

ROTWEIN

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

<u>2018 Saperavi</u> Mukhrani – Kakhetien – Georgien	37,00	6,40
<u>2018 Zweigelt Goldberg</u> Werner Achs, Gols	28,00	4,80
<u>2019 Blaufränkisch Rusterberg</u> Ernst Triebaumer, Rust	32,00	5,50
<u>2017 Chateau de Rieufret</u> Graves, Bordeaux, Frankreich	35,00	6,00
<u>2018 Feteasca Neagra</u> Corcova, Mehedinti, Rumänien	37,00	4,60
<u>2018 Meandro</u> Toouriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Do uro, Portugal	37,00	6,40

ROSE

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

<u>2020 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau	26,00	4,50
<u>Rosé Vinha Real</u> Quinta da Lixa, Vinhoo Verde, Portugal	26,00	4,50

ROSE 0,75 l

<u>2020 Rosalie</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn	€ 29,00
--	---------

LEGENDE ALLERGENE

- A. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse