

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

PRICKELNDES AUS ALLER WELT 0,1L

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 244 19	KATTUS CUVÉE N° 1	7
2020 BRÜNDLMAYER BRUT ROSE, LANGENLOIS 9,5	PROSECCO FANTINEL MILLESIMATO BRUT 2021	7
NATUREO MUSKATELLER SPARKLING 0,0 ALKOHOLFREI, SEMI-SECCO,, TORRES		7

ERFRISCHEND UND SPRITZIG

TULBINGERKOGEL COCKTAIL (GIN, BERRY TONIC, MINZE, LIMETTE, FRISCHE BEEREN) AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH	13
TULBINGERKOGEL SPRITZER (BLÜTENMUSKATELLER, SODA, EIS, LIMETTE)	5
GLAS SEKT ODER PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTEN SIRUP	7,9
PROSECCO APEROL 9	„HUGO“ SPRITZ AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH 9
FRISCH GEPRESSTER ORANGENJUICE 1/8	3,5

HOPFEN UND MALZ

HUBERTUS BRÄU „HERRENPILS“ VOM FASS ODER „OKTOBER BIER“ VOM FASS ODER RADLER (ZITRONE)	
PIFF 3,4	SEIDEL 4,3 KRÜGEL 5,6
EDELWEISS (WEISSBIER) 6,1	HUBERTUS DUNKEL 5,6 GÖSSER NATURGOLD (ALKOHOLFREI) 5,6

GARANTIERT ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL	0,75 L 6,5	0,33L 3,6
STEIRISCHER APFELSAFT NATURTRÜB, DIREKTPRESSUNG VON HÖLLINGER	0,25L	3,2
TERRA MATER GENUSS MANUFAKTUR, UR-SÄFTE	0,1 L	4,5
SCHLEHDORN, WEIßE NEKTARINE, ERDBEERE, BROMBEERE, HIMBEERE, WALDHEIDELBEERE		
FRUCHTSÄFTE VON BIO LUTZ, WIESELBURG	0,25L	4,2
BIRNE, HOLUNDER, APFEL-PFIRSICH, APFEL-KAROTTE, TRAUBE-HOLUNDERBEERE, APFEL-WEICHSEL		
ORGANICS BY RED BULL: TONIC WATER, BITTER LEMON ODER PURPLE BERRY	0,2L	4,2
COCACOLA, COLACOLA ZERO, FRUCADE, ALMDUDLER, ZITRONENKRACHERL	0,33L	3,7
NATURGARTENSÄFTE GRATZL, TULBING: MARILLE, JOHANNISBEERE, APFEL	0,25L	3,2

FOLGENDE WEINE BIETEN WIR OFFEN AN (1/8L)

2023 GRÜNER VELTLINER, GMEINBÖCK 3	2022 RIESLING, W. BRÜNDLMAYER 3,5
2022 ROSÉ, W. BRÜNDLMAYER 3,5	
2018 BLAUFRÄNKISCH, NITTAUS 4	2022 ZWEIFELT „VOM HAUS“ PFAFFL 4

WEIß- UND ROSÉWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2020 NATUREO MUSCAT 0,0 ALKOHOLFREI, TORRES, SPANIEN	4,5
2023 TULBINGERKOGEL BERGWEIN – INTERNATIONALER GEMISCHTER SATZ VERSCHIEDENSTE REBSORTEN AUS 30 LÄNDERN VINIFIZIERT VON WILLI BRÜNDLMAYER	4,5
2023 BLÜTENMUSKATELLER, JUNGMAYR, EBERSBRUNN, WEINVIERTEL	4,5
2020 GELBER MUSKATELLER, WEINSCLOSS THALLER, VULKANLAND	6
2022 WELSCHRIESLING „BARTOLI“, GROSS, STEIERMARK	5,5
2023 GRÜNER VELTLINER „FEDERFLUG“, HAGN, MAILBERG	4,5
2023 GRÜNER VELTLINER „LEHM&LÖSS“, JULIUS KLEIN, PERNERSDORF, WEINVIERTEL	4,5
2022 WEIßBURGUNDER, WEINSCLOSS THALLER, VULKANLAND	6
2017 RIESLING FEDERSPIEL „BURGSTALL“, FX PICHLER, WACHAU	10
2023 SAUVIGNON BLANC, ALPHA ESTATE, GRIECHENLAND	8
2020 CHATEAU DE PARENCHERE BLANC, BORDEAUX	4,5

ROTWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2020 ST. LAURENT, BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS	6
2020 BLAUFRÄNKISCH „OGGAU“, JOHANNESHÖHE, PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE	7
2015 ZWEIFELT RESERVE „DORNENVÖGEL“, GLATZER, GÖTTLESBRUNN	12
2017 SAN GIORGIO IGT, LUNGAROTTI, ITALIEN	14
2019 CHATEAU DE PARENCHERE, BORDEAUX	9

EIN PERFEKTER AUFTAKT

AUSTERN „FIN DE CLAIRE“ N°2	PER STK 5
AUSTERN „GILLARDEAU“ N°1	PER STK 6
GARTEN PARADEISER MIT PESTO ALLA GENOVESE, BÜFFELMOZZARELLA UND GERÖSTETEN BUCHECKERN V	16
KARAMELLISIERTER PICANDOU MIT CREOLISCHEM PFIRSICH-KRÄUTERSALAT V	16
ROH MARINIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT GURKEN - KIWI PICKLES UND SONNENBLUMENKERNEN	18
KALBSTATAR „PIEMONTESE ART“	18
CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA, GRIECHISCHEN BERGKAPERN UND GEHOBELTEM PARMESAN	18

HERZERWÄRMENDES FÜR DIE SEELE

EIERSCHWAMMERLCREMESUPPE V	8
KÜRBISCREMESUPPE MIT KERNÖL & GERÖSTETEN KERNEN V	7
KLARE RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN ODER GRIEßNOCKERL	7

VERFÜHRERISCHES FÜR ZWISCHENDURCH

GANZE ARTISCHOCKE „RÖMISCHE ART“ MIT KNOBLAUCH UND MINZE V VEGAN	16
EIERSCHWAMMERLSALAT MIT PFIRSICH UND BABY SPINAT V VEGAN	16
GEGRILLTE WASSERMELONE UND OFENRADIESCHEN MIT OLIVEN-PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE V VEGAN	16 / 25
BURRATA AUF GEGRILLTER ANANASTOMATE MIT SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL V	17 / 26
LAUWARMES, KALTGERÄUCHERTES FILET VOM AUSSEERLAND SAIBLING MIT EIERSCHWAMMERL- SPINAT-SALAT, PFIRSICH UND SAIBLINGS KAVIAR	18 / 27
GÄNSELEBER MEDAILLONS MIT ERDÄPFEL-BAUMKUCHEN UND ZWETSCHKEN-MANGO CHUTNEY	21 / 31
GLACIERTES KALBSBRIES AUF OFENRADIESCHEN MIT GEGRILLTER WASSERMELONE, PASSIONSFRUCHT UND OLIVE	18 / 27

FANGFRISCH AUF DEN TELLER

GEGRILLTE GARNELEN AUF HAUSGEMACHTEN TOMATENGNOCCHI ALL'ARRABBIATA	32
MEDAILLONS VOM SEETEUFEL MIT CREMIGEN „FREGOLA SARDA“, WILDEM BROCCOLI UND SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL	31
AUSSEERLAND SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN MIT PETERSILERDÄPFEL UND BLATTSALAT	28

AM GIPFEL DES GENUSSSES

GESCHMORTER FENCHEL MIT PFIRSICHCREME, KALAMATA-KARAMELL UND PISTAZIE V VEGAN	16 / 25
EIERSCHWAMMERL A LA CREME MIT SERVIETTENKNÖDEL V	17 / 26
HAUSGEMACHTE TOMATENGNOCCHI ALL'ARRABBIATA MIT RUCOLA UND GERÖSTETEN BUCHECKERN V	16 / 25
WACHTELBRUST AUF GEGRILLTER ANANASTOMATE MIT BURRATA UND SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL	18 / 27
KALBSRAHMBEUSCHEL MIT SERVIETTENKNÖDEL	18 / 27
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN MIT ERDÄPFELFLAN UND BABYKAROTTEN MIT PASSIONSFRUCHT -OLIVEN-VINAIGRETTE	32
KOTELETTE VOM IBERICO SCHWEIN MIT EIERSCHWAMMERL A LA CREME UND SERVIETTENKNÖDEL	28
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT ERDÄPFELGNOCCI SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL UND SAUCE CUMBERLAND	42
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT GESCHMORTEM FENCHEL, PFIRSICHCREME, KALAMATA KARAMELL UND PISTAZIE	32
GESCHMORTES RINDERBACKERL MIT TRÜFFEL-PÜREE UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE	26

FANGFRISCH AUS DER BRETAGNE

WOLFSBARSCH IM GANZEN GEBRATEN

MIT PETERSILKARTOFFELN UND BLATTSALAT

FÜR 2 PERSONEN € 66,-

½ LANGUSTE

MIT HAUSGEMACHTEN TOMATENGNOCCHI ALL'ARRABIATTA

FÜR 2 PERSONEN € 75,-

UNSERE MENÜS SERVIEREN WIR

AB 17:30 UHR

DARF'S EIN BISSLER MEHR SEIN

ROH MARINIERTER JAKOBSMUSCHEL
GURKE – KIWI PICKLES

2022 WEIßBURGUNDER, WEINSSCHLOSS THALLER 6,00



KÜRBISCREMESUPPE
KERNÖL & KERNE



AUSSEERLAND SAIBLING, KALTGERÄUCHERT
EIERSCHWAMMERL, SPINAT, PFIRSICH

2020 CHATEAU DE PARENCHERE BLANC 4,50



ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN
ERDÄPFELFLAN, BABYKAROTTEN,
PASSIONSFRUCHT, OLIVE

2015 ZWEIFELT RESERVE „DORNENVÖGEL“ 12,00



POCHIERTER PFIRSICH
KÜRBISKERNKROKANTEIS

2021 MUSKATELLER AUSLESE, WIENINGER 9,00

VEGETARISCH ²

KARAMELLISIERTER PICANDOU
KREOLISCHER PFIRSICH-KRÄUTER-SALAT

2022 WELSCHRIESLING „BARTOLI“, GROSS&GROSS 5,50



KÜRBISCREMESUPPE
KERNÖL & KERNE



GEGRILLTE WASSERMELONE
OFENRADIESCHEN, PASSIONSFRUCHT, OLIVE

2017 RIESLING FEDERSPIEL „BURGSTALL“, FX PICHLER 10,00



BURRATA
ANANASTOMATE, EIERSCHWAMMERL
2023 SAUVIGNON BLANC, ALPHA ESTATE 8,00



MARONIMOUSSE
BAUMKUCHEN, MANGO, MARACUJA

2014 BANYULS, GERARD BERTRAND 9,00

MENÜ 4 GANG (OHNE SAIBLING) 63

MENÜ 5 GANG 71

MENÜ 4 GANG (OHNE WASSERMELONE) 53

MENÜ 5 GANG 61

+ *KÄSE VOM WAGEN OPTIONAL IM MENÜ 10*

FÜR KLEINE GENIESSER

TRUTHAHNSCHNITZERL GEBACKEN, MIT POMMES FRITES ODER REIS	18
RAHMNUDELN MIT SCHINKENSTREIFEN	12
SERVIETTENKNÖDEL MIT SAFT (KALBSJUS)	12

GEDECK 4,50

09/24 UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE GERNE BEZÜGLICH JEDLICHER ALLERGENE, ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

V = VEGETARISCH / VEGANE GERICHTE AUF ANFRAGE

WOHLSCHMECKEND PIKANT

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM WAGEN 16

EIN GELUNGENER ABSCHLUSS

ERDBEER-MARZIPAN-KNÖDEL MIT ERDBEERMARK VEGAN 12
 TOPFEN-SAUERRAHM SOUFFLÉ MIT ERDBEERMARK 15
MIND. 15 MINUTEN WARTEZEIT – UM VORBESTELLUNG WIRD GEBETEN
 POCHIRTER PFIRSICH MIT KÜRBISKERNKROKANTEIS 11
 MARONI MOUSSE MIT BAUMKUCHEN UND MANGO-MARACUJA VINAIGRETTE 12
 TONKABOHNE CREME BRULEE 11
 ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE MIT FRUCHTSPIEGEL 12
 HAUSGEMACHTES WALDERDBEER-SORBET MIT PROSECCO 10
 „LEOGATO“ KAFFEEGENUSS MIT TULBINGERKOGEL UPGRADE 7
EINE KUGEL MANDELEIS, KAFFEE UND „LEOPOLD CREME“

DIE PERFEKTE ABKÜHLUNG

SAN REMO-BECHER 11,5 ERDBEER, VANILLE FRISCHE ERDBEEREN, SAN REMO CRÈME	COOKIE BECHER 11,5 COOKIES EIS, MANDEL SCHLAGOBERS, HAUSGEMACHTE COOKIES
EICHKATZAL-BECHER 11,5 SCHOKOLADE, HASELNUSS SCHLAGOBERS, GEBRANNTHE HASELNÜSSE	HEIDELBEER BECHER 11,5 HEIDELBEER, VANILLE SCHLAGOBERS, HEIDELBEEREN, HEIDELBEERLIKÖR
KINDER BECHER 4,5 SCHOKO, ERDBEER, SMARTIES	GEMISCHTES EIS 8,5 4 KUGELN EISKAFFEE 10,5

UNSER AUSGEZEICHNETES EIS MACHT DER KADLEC IN SIEGHARTSKIRCHEN

VANILLE	MANDEL
SCHOKOLADE	HASELNUSS
COOKIES	HEIDELBEER VEGAN



ZITRONE VEGAN
ERDBEER VEGAN
MARILLE VEGAN (HAUSGEMACHT)

PRO KUGEL 1,7

GRÜNER APFEL VEGAN
MELONE VEGAN
WALDERDBEER VEGAN (HAUSGEMACHT)

KAFFEE GENUSS MIT NABER KAFFEE

KL. ESPRESSO SCHWARZ ODER BRAUN 2,9	ÜBERSTÜRZTER NEUMANN 3,9
GR. ESPRESSO SCHWARZ ODER BRAUN 3,9	OBERMAYER 3,9
VERLÄNGERTER SCHWARZ ODER BRAUN 3,6	KAFFEE LEOPOLD (EIERLIKÖR/COGNAC CRÈME) 4,6
MELANGE 3,9	FIAKER (RUM) 5,1
CAPPUCCINO 3,9	MAZAGRAN (KALT MIT MARASCHINO) 5,1
KAFFEE VERKEHRT / CAFÉ LATTE 4,2	IRISH COFFEE (IRISH WHISKY) 7,5
EINSPÄNNER 4,1	RÜDESHEIMER KAFFEE (ASBACH URALT) 7,5
KAPUZINER 3,9	MARNISSIMO (GRAND MARNIER) 7,5
FRANZISKANER 3,9	

TEE (DIVERSE SORTEN) VON TEEKANNE, BIO

TASSE 3,8	KÄNNCHEN 5,5
--	---