

Herzlich willkommen im
Genuss-Wirtshaus-**bittermann**
Speisekarte **Weine & Getränke**



APERITIF | DRINKS | STARTER & WEINE bei

bittermann

Winzer-Frizzante

die Winzer Göttlesbrunn-Carnuntum 5,40

„BELLINI“

Carnuntum-frizzante & hausgemachtes Pfirsichmark 6,00

„GINGER“ hot & cold

Ayurveda-Tee-orange/ingwer/tulsikraut & ginger-beer (alkfrei) 5,50

bittermann „Americano“

Vermutlich/Campari/Bitter-Lemon 6,50

bittermann GIN & Tonic

GIN mit fruchtigen Botanicals &

Indian Schweppes Tonic 9,90

Topf Grosse Reserve Brut 2014

Falstaff 95 Punkte-bester Schaumwein Österreichs

Weingut Topf, Straß, NÖ. 6,60



Grüner Veltliner 2019

Grassl Philipp, Göttlesbrunn 1/8 4,00

Welschriesling

Walter Glatzer, Göttlesbrunn 1/8 3,30

Cep D'OR Rosé Cotes de Provence – Grenache & Cinsault

Les Maitres Vignerons de St. Tropez, France 1/8 4,40

„CH-HP-mitohnealles“ 2018

Erich & Michael Andert, Pamhagen (BIO-Demeter) 1/8 6,80

Rubin Carnuntum 2018 - unsere Gebietsmarke | 4,50

*Reinsortiger Zweigelt. Im Rubin Carnuntum sind die Stärken des Weinbaugebietes vereint.
Der Rubin Carnuntum ist ein gehaltvoller Rotwein mit den
gebietstypischen Merkmalen eines zartfruchtigen Buketts und samtigen Tanninen.*

Blafränkisch Reserve 2017

Johann Böheim, Arbesthal 1/8 6,20

Cuvée Excalibur ZW/CS/M 2016

Franz Taferner, Göttlesbrunn 1/8 8,80

„Rocheville“ 2003

Bordeaux, CS/M 1/8 5,50



VORSPEISEN & SUPPEN bei **bittermann**

Schaffrischkäse mit Pesto & Ruccola & eingelegter Kürbis

Schafkäse von der Fam.Raser/Pachfurth 6,80

„Unser Beef Tartar“ mit Toast & Butter 12,90

Gebratene Blunz'n & Scampi Paprika-gemüse 11,90

Rehkrustl'n in Butter gebraten mit Kürbissalat-süß-sauer 8,90

Pikante Fischsuppe

mit gemischtem Fisch & Gemüse als Einlage 8,50

Rindssuppe mit Wiener Einlage

Grießnockerl/Frittaten/Leberknödel/Gemüse 4,80

Kürbis-Ingwer-Suppe 4,90

KLASSIKER bei **bittermann**

Lachssteak „Asia-Style“

Wokgemüse & Basmatireis 24,50

Knusprige Hendlroulade mit Eierschwammerl gefüllt

Kürbisgulasch & Erdäpfelsouffle 18,00

Carnuntum Reh-Ragout

Schwammerl & Böhmisches Knödel 14,80

Gebrautes Hirschrückensteak

Auf rahmigem Kohl & Erdäpfelstrudel 28,00

Rosa gebratene Entenbrust

Auf glaciertem Kürbis & Erdäpfelplätzchen 22,00

Gebackene Fledermaus

mit Erdäpfel-Vogersalat 15,80

Kürbistarte

Champignon ala Creme & Ruccola 12,90

GRILL-KLASSIKER bei **bittermann**

Gegrilltes Flat Iron Steak

Eierschwammerl-Rahmsauce & Erdäpfelstrudel 24,00

Gegrilltes Rib Eye Steak ca. 400 g „Für Fleischtiger“

„Österreichische Kalbin“ 28 Tage gereift

Grillgemüse & Hausgemachte Pommes 36,00

„Carnuntum-Hirsch-Burger“

Preiselbeer-Zwiebel-Camembert-Rucola & BBQ-Erdäpfel 15,80

Gegrillte hausgemachte „Cevapcici“ von der „Alten Kuh“

gebranntes Kraut Karotten-Butter-Sauce

hausgemachte Pommes 12,80

Zu Ihrer **HAUPTSPEISE** ein **Salat**-frisch-knackig-gesund:

Bunter Blattsalat ODER Gemischter Salat 3,90

Gedeck 2,90

DESSERT bei **bittermann**

Gerührter Eiskaffee

Nach Spezialrezept von Adi Bittermann 4,80

Topfencremenockerl mit gemischten Beeren 7,00

Erfrischende **Sorbet-Variation** 5,80

Palatschinken „der Klassiker“

Marillenmarmelade 2 Stück 5,80

Valrhona-Schoko-Tartè

mit marinierte Beeren & Vanilleschaum 8,80

Topfenknödel in Butterbrösel

mit Rotwein-Zwetschenragout 8,80

MITTAGS-MENÜ bei **bittermann**

Mittwoch-Freitag von 11.30-15.00 € 12,90

„Klassisch & guat“

Suppe nach Wahl
Schweinsgeschnetzeltes mit Serviettenschnitten
kleines Dessert

„g’sund & vital“

geräucherte Entenbrust auf herbstlichen Salat
Kürbis Graupen Risotto
kleines Dessert

GETRÄNKE bei **bittermann**

alkoholfreie Getränke

... aus **Carnuntum**

ERNST LAGER AUS GÖTTLESBRUNN

Roter Traubensaft

pur 0,25 | 2,80
gespritzt 0,25 | 2,40

PETRA KOLLMANN AUS HÖFLEIN

Marillen-Nektar

pur 0,25 | 3,80
gespritzt 0,25 | 2,80

FAMILIE CHRISTIAN WINDHOLZ AUS BRUCK

Naturtrüber Apfelsaft

pur 0,25 | 2,80
gespritzt 0,25 | 2,40

HAUSGEMACHTER

Holunderblütensirup

gespritzt 0,25 | 1,90

Minze-sirup

gespritzt 0,25 | 1,90

... und mehr

Mineral **Vöslauer**

still, mild oder prickelnd
0,33 | 2,80 0,75 | 4,80

Sodawasser 0,25 | 1,90

Soda/Zitrone 0,25 | 2,20

Almdudler 0,35 | 3,20

Pepsi Cola 0,35 | 3,20

Bierspezialitäten

...aus dem **Waldviertel**



unser Bier vom

Fass von der Privatbrauerei

Zwettler

Zwettler Original

Seidel 0,3 | 3,60

Krügerl 0,5 | 4,20

Pfiff 0,2 | 2,40

Saphir-Prämium Pils

Seidel 0,3 | 3,80

Pfiff 0,2 | 2,40

BETRIEBSURLAUB: 26.10. – 01.11.2020 (1.offener Tag 4.11.2020)

