

Herzlich willkommen
Genuss-Wirtshaus-**bittermann**
Speisekarte. & Genuss.Zeitung



Wirtshaus



Wo der Wirt und seine Seele zu Hause sind!

Kommunikation
Regionalität
Qualität
Tradition
Wein & Bier-Kultur
Kinderfreundlich
Gastfreundlich

Grillkurse



1. CARNUNTUM
GRILLSCHULE

Genuss-Wirtshaus **bittermann**
Vinarium Göttlesbrunn



Winzersekt & Winzer-Frizzante

die Winzer Göttlesbrunn-Carnuntum 5,40

Heidehof dry GIN & Tonic

Thomas Rupp, Bruckneudorf-Carnuntum 9,90

GINI-SLOE & Tonic

Gini-Sloe = feinsten Gin & Schlehe & Heidelbeeren
von Grete Wiederstein
Göttlesbrunn-Carnuntum 6,80

Carnuntum-FIZZ =

Pimms&Rosé-Frizzante
mit Vöslauer-Erdbeer/Pfeffer 6,80

Lillet & Rosenlimonade

francaise-rosé Lillet & Fentimans 5,40

Zwettler-Saphir & Campari

bierig-herb-appetit-anregend 3,80

Zwettler-„Black-Magic“-Radler

bierig-fruchtig-appetit-anregend 3,80

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

Muskat-Traube g'spritzt

Flasche 0,33 | 2,80

FAMILIE CHRISTIAN WINDHOLZ AUS BRUCK

Naturtrüber Apfelsaft

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

THOMAS WINDHOLZ AUS BRUCK

Holunderblütensirup

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 | 2,60

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

Krüge! 0,5 | 4,20

Pfiff 0,2 | 2,40

Saphir-Prämium Pils

Seidel 0,3 | 3,80

Pfiff 0,2 | 2,80

...in unserer **Weinkarte**

finden Sie unsere **Carnuntum**
WeinAuswahl **glasweise** oder
in **Flaschen!**

Und in unserem **Vinarium** im
1. Stock können Sie die **Weine**
zu **Ab-Hof-Preisen** mit **nach**
Hause nehmen!



VORSPEISENSUPPEN & MITTAGSMENÜ bei **bittermann**

Kurz gebratener **Thunfisch**
mit Cous-Cous & Meeralgensalat 11,80

„Blunze asiatisch“

Gebratene Blunzenscheibe
asiatischer Salat 9,90

Unser Beef Tartar

Butter & Toast 12,90

Pachfurther Schaffrischkäse

Gemüsevinaigrette Basilikum-Pesto Vogerlsalat 8,90

Erdäpfelschaumsuppe

mit Blunzen-Wan-Tan 6,80

Adi's Fischsuppe papriziert

mit gemischtem Fisch & Gemüse als Einlage 8,80

Rindssuppe mit Wiener Einlage

Leberknödel/Grießnockerl/Frittaten/Gemüse 4,80

Mittag's MENÜ

3 Gang € 11,80

bittermann - ‚Gsund & Vital‘

Schaffrischkäse/Bärlauchrisotto&kleiner Salat/Sorbet

bittermann - ‚Klassisch & Guad‘

Suppe zur Wahl/Geschmorter Hirschbraten&rahmiges Gemüse
Serviettenschnitte/kleines Dessert

Donnerstag & Freitag

11:30 – 15:00 Uhr



INNEREIEN bei **bittermann**

Gebackener Kalbskopf

Erdäpfel-Vogerlsalat

klein 7,80 groß 12,90

Gebratene Milzschnitte

rahmiger Kohl

klein 5,90 groß 9,90

Nieren Cocktail „Carnuntiner Art“

im Glas serviert

9,90

Glacierte Kalbsleber

Erdäpfelpüree Apfelscheibe Speckkrustl

klein 9,90 groß 17,80

Kalbs-Rahm-Beuschel

Briocheknöderl

klein 8,80 groß 13,80

INNEREIEN & CO.

Die **Innereien** enthalten viel hochwertiges Eiweiß, viele Mineralien und Spurenelemente.
Auch **Nieren** sind **gesund**: Sie enthalten Vitamin B3, welches wichtig für den Stoffwechsel ist,
außerdem viel Kalium für Nerven und Muskeln.
Leber enthält viel Vitamin A.

„Die **Leber** ist sozusagen eine Multivitamin-tablette von Mutter Natur“ !



KLASSIKER & FISCH bei **bittermann**

„Unser **Backendl** vom **Maishuhn**“

mit Buttermilch & Rosmarin mariniert

Erdäpfel-Vogelersalat 14,90

Gebratene Schweinsmedaillons

auf rahmigem Kohl

Erdäpfelstrudel 19,90

Gekochtes Schulterscherzel vom Voralpenland Rind

in der Erdäpfelkruste gebraten

Cremespinat & Gemüse 16,80

Knuspriger Schweinebauch

Erdäpfelpüree & gerösteter Octopus 16,80

Gekochter Grießstrudel in Butter gebraten

englisches Gemüse & Karotten-Apfel-Cremè 12,90

Gebratener „**Skrei**“= Winterkabeljau Erdäpfel-Speck-Gemüse

20,00

Steinbutt-Filet in Butter gebraten

Kohlgemüse & Polenta

Vulcano-Schinken & Rotweinreduktion

22,00

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

Romana-Salat-Herzen/Bunter Blattsalat

Gemischter Salat

3,90



STEAKS & BURGER bei **bittermann**

Steak-Empfehlung von Grill-Weltmeister Adi Bittermann‘

Unsere Steaks werden für Sie im
KOPA-GRILL über Holzkohle gegrillt.

Gegrillte Beiriedschnitte

„Österreichische Kalbin“ 28 Tage gereift
Wokgemüse & Erdäpfelstrudel 24,90

Gegrilltes Rib Eye Steak ca. 300 g

„Österreichische Kalbin“ 28 Tage gereift
Grillgemüse & hausgemachte Pommes Knoblauchsauce 34,00

Baby-Back-Ribs

Karree-Rippel oder auch loin-ribs genannt
vom **Tullnerfelder Schwein**

Marinade von Grillweltmeister Adi bittermann
im Smoker 6 Stunden

Hausgemachte Pommes & Coleslaw-Salat 14,80

Rinder-Rippel

Beef Rib – Dino-Rib

sehr gute Alternative zu den üblichen Ribs, viel Fleisch, lange Garzeit, vom Smoker-9 Stunden,
in den USA als Short-Ribs bekannt, dieser eingene Cut stammt aus dem Bereich zwischen dem Brisket=Rinderbrust und der
Flanke=Flank-Steak das Geheimnis dieser Rippe:
niedere Temperatur, lange Garzeit, zarter Rauch

Hausgemachte Pommes & Coleslaw-Salat 19,90

„Bittermann Burger“

Hausgemachte Pommes
Coleslaw-Salat 14,80

KOPA-GRILL= besserer Geschmack mit Holzkohle-Aroma

Die gleichmäßige Wärmeabstrahlung der Holzkohle im Innern des Grillofens führt zu schneller und gleichmäßiger Wärmeverteilung und ermöglicht so eine konstante Zubereitung der Speisen. Die innovative Konstruktion und die hochwertige Herstellung des Grillofens Kopa spiegeln sich in der charakteristischen Textur der Speisen, ihrem verlockendem Duft und dem erstklassigen Geschmack wider.



DESSERT BEI **bittermann**

Topfenknödel in Butterbrösel
marinierte Beeren ca.15 min. 8,80

Topfencremenockerl
eingelegte Beeren 6,80

Palatschinken
Marillenmarmelade 2 Stück 4,80

Palatschinken
Vanilleeis Schokosauce 2 Stück
5,80

Dreierlei hausgemachte
Sorbet 4,80

Variation von der Valrhona-Schokolade
Mousse | Tarte | Eis 12,80

Gerührter Eiskaffee
Nach Spezialrezept von Adi Bittermann 3,80

KÄSE SPEZIAL:
3erlei Hartkäse aus Vorarlberg
mit hausgemachtem Chutney 7,80



KAFFEE & SPIRITUOSEN BEI **bittermann**



Kaffee von **HAUSBRANDT** CAFFÈ HAUSBRANDT

Espresso groß	3,80
Espresso klein	2,30
Melange	3,30
Kaffee Latte	3,60
Ristretto	2,30
Heiße Schokolade	3,60
Tee aus der Teebox „Tête à Tee“	3,90

Unsere **DESTILLATEURE** aus Carnuntum mit den verschiedensten Edelbränden

Petra Kollmann | Heidehof Rupp | Margarete Wiederstein

b & a - birne & apfel Sonderfüllung für „bettina & adi“ 4,90

„Carnuntum Trester“ ...ein fruchtig-würziges Edeldestillat aus Trester aus heimischen weißen und / oder roten Trauben-Sorten der Region Carnuntum 4,90

Walnuss-Likör von Bernhard Rankel 4,90

Wussten Sie schon...

...weltweit gibt es über 60 Kaffeesorten, aber für die Zubereitung des Kaffeegetränks werden ausschließlich Arabica-Bohnen (rund 75%) und Robusta-Bohnen (25%) verwendet.

Die Kaffeepflanze ist ein immergrüner Strauch aus der Familie der Rötegewächse. Die Blätter sind glänzend, dunkelgrün und spitz. Die weißen Blüten erinnern in Form und intensivem Duft an Jasmin. Die grünen, kirschartigen Früchte werden rot, wenn sie ganz reif sind. In jeder Kaffeekirsche befinden sich zwei Bohnenhälften, die dort flach sind, wo sie sich berühren und durch eine Furche getrennt, am Rücken sind sie gewölbt. In einigen Fällen, wenn die Frucht am Ende des Zweiges wächst, kann sich im Inneren der Kaffeekirsche nur eine runde Kaffeebohne entwickeln, die Caracolito oder Perlbohne bezeichnet wird.



Grill & Chill

Sonntag

Grill-Bar & Chill-Bar

16.00-20.00

5.5. / 20.6. / 21.7. / 25.8. / 22.9.2019

Grill-Bar

pro Person 49,00

alles zum Selbernehmen - inkludiert ist:

verschiedenste Gerichte vom GRILL

GETRÄNKE: Zettler Bier vom Fass & Spritzer

Sodawasser, Apfelsaft & Traubensaft aus Carnuntum

Chill-Bar

Cocktails & Magnum an der Chill-Bar

3 x verschiedene Cocktail's - je € 9,90

3 x verschiedene Magnum's – Rubin Carnuntum,
Carnuntum weiß, Carnuntum Rot - Preis je Wein

Was erwartet DICH:

In gemütlicher & chilliger Atmosphäre mit Freunden,
Bekannten, Familie & Kindern den Sonntag ausklingen lassen.

Es erwartet Euch in unserer 1. Carnuntum-Grillschule ein

abwechslungsreiches Grill-Bufferet

mit vielen Schmankerl'n aus unserer Grill-Küche die Ihr gemütlich in der Runde
oder alleine genießen könnt.

	<h1>loaded</h1>
	<h2>SchmankerlEssen</h2> <h1>Sonntag</h1> <h2>16.00 - 20.00 Uhr</h2> <p>„PREISE WIE VOR 10 JAHREN“</p> <p>VORSPEISEN € 6,00 SUPPEN € 3,00 HAUPTSPEISEN € 10,00 DESSERT € 4,50</p>

INFOS FÜR JEDERMANN BEI **bittermann**

WUSSTEN SIE SCHON... ?

Rib Eye ist ein Steak aus der Hochrippe und hat eine verlaufende Fettmarmorierung dadurch ist das Steak sehr saftig & geschmacksintensiv

Flat Iron ist ein Teil des Schulterscherzels, auf Grund seiner markanten Form benannt nach einem alten Bügeleisen. Das Fleisch ist sehr stark marmoriert und damit geschmacksintensiv und saftig !



„**Natürlich Niederösterreich Duroc**“. Die ausgeprägte intramuskuläre Fetteinlagerung und die gute Fettabdeckung (Speckauflage), sind verantwortlich für außergewöhnlich saftige Steaks und Braten – Spitzenköche und Fleischliebhaber schwören darauf! Mit „Niederösterreich Natürlich Duroc“ werden die positiven Eigenschaften des Duroc-Schweines wieder zurück auf den Speisentisch geholt.

Österreichische Kalbin:

Die Tiere werden ausschließlich in Österreich geboren und wachsen im Schnitt 24 Monate auf. Durch die artgerechte Tierhaltung und Ernährung wie Almgräser und Kräuter wird ein ausgeprägtes Intramuskuläres Fett und eine starke Marmorierung gewährleistet, wodurch die Zartheit des Fleisches hervorgehoben wird.

GenussRegion Tullnerfelder Schwein:

Das Leitprodukt der Region – das Tullnerfelder Schwein – steht für Qualität vom Bauernhof, strenge Qualitätsparameter, Rückverfolgbarkeit und außergewöhnlichen Geschmack. Qualität, die man schmeckt!





bittermann - **Genusswirthshaus**

1. Carnuntum Grillschule

Abt Bruno Heinrich Platz 1 | A-2464 Göttlesbrunn

Tel.: 02162/81155

info@bittermann-vinarium.at www.bittermann-vinarium.at

Ö f f n u n g s z e i t e n 2 0 1 9

Genusswirthshaus bittermann

DONNERSTAG - SAMSTAG 10.00 – 22.00 Uhr
Küchenzeiten 11.30 – 22.00 Uhr

SONNTAG 10.00 – 20.00 Uhr
Küchenzeiten 11.30 – 20.00 Uhr

1. Carnuntum Grillschule

Montag bis Samstag

von **GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN**

GRILLKURS-TERMINE

