

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

**„Weix'l & Mango-Lemonade**

Weixl-Likör & Mango-Lemonade von Thomas Henry  
Weix'l von Petra Kollmann, Höflein, Carnuntum 5,40

**Heidehof dry GIN & Tonic**

Thomas Rupp, Bruckneudorf-Carnuntum 9,90

**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

**NEU: „Land Partie Bier“ von Zwettler**

0,33 l Flasche 3,90

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

Krügerl 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  
Wein**Auswahl **glasweise** oder  
in **Flaschen!**

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



# VORSPEISEN & SUPPEN bei **bittermann**

---

**Frischer Marchfelder Spargel  
& Pachfurther Schaffrischkäse**  
mit Gemüsevinaigrette 9,90

\*\*\*

**„Spargel-Cordon-Bleu“ mit Sauce Tartar**  
2 Stk. 9,80 4 Stk. 14,80

\*\*\*

**„GeheimTipp:“ Adi's haus-geräucherte Forelle**  
mit geröstetem Brot, Butter & Radieschen 12,90

\*\*\*

**Unser Beef Tartar**  
Butter & Toast 12,90

\*\*\*

**Scampi in Butter und Knoblauch gebraten**  
auf Blattsalat/Sherryparadeiser/Radieschen/Spargelspitzen 12,90

\*\*\*

**Spargelcremesuppe** mit Schinkensandwich 5,80

\*\*\*

**Bärlauchschaumsuppe** mit Blunzen-Wan-Tan 5,80

\*\*\*

**Lamm-Curry-Suppe** mit Einlage 5,80

\*\*\*

**Rindssuppe mit Wiener Einlage**  
Leberknödel/Grießnockerl/Frittaten/Gemüse 4,80

\*\*\*



## INNEREIEN bei **bittermann**

---

### **Gebackener Kalbskopf**

Erdäpfel-Vogelersalat

**klein 7,80 groß 12,90**

\*\*\*

### **Gebratene Milzschnitte**

rahmiges Spargelgemüse

**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“ !

## **Mittag's MENÜ**

**3 Gang € 11,80**

**Donnerstag & Freitag 11:30 – 15:00 Uhr**

**bittermann - ‚Gsund & Vital‘**

**bittermann - ‚Klassisch & Guad‘**

\*\*\*\*\*



## **„Gebackenes vom Kitz“**

Filet, Schlögel, Bries, Leber  
Bärlauchrahm & Erdäpfel-Vogelersalat 18,90

\*\*\*

## **Gebratene Schweinsmedaillons**

Marchfelder Spargel & Sauce Hollandaise  
Erdäpfelstrudel 19,90

\*\*\*

## **Gekochtes Schulterscherzel vom Voralpenland Rind**

in der Erdäpfelkruste gebraten  
Cremespinat & Gemüse 16,80

\*\*\*

## **Knuspriger Schweinebauch**

auf Spargel-Gröstl 16,80

\*\*\*

## **Gekochter Grießstrudel in Butter gebraten**

englisches Gemüse & Karotten-Apfel-Cremè 12,90

\*\*\*

## **Frischer Marchfelder Spargel**

mit Champignon à la Cremè & Petersilerdäpfel 14,90

\*\*\*

## **Saibling „Gut Dornau“**

in Butter gebraten  
Scampi-Paradeisragout & Basmatireis 28,00

\*\*\*

## **Gebratene Lachsforelle**

auf Bärlauch-Risotto 18,90

\*\*\*

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

Marchfelder Spargel & Sauce Hollandaise Erdäpfelstrudel 24,90

\*\*\*

### **Gegrilltes Rib Eye Steak ca. 300 g**

„Österreichische Kalbin“ 28 Tage gereift

Grillgemüse & hausgemachte Pommes Knoblauchsauce 34,00

\*\*\*

### **„Bittermann Burger“**

Hausgemachte Pommes

Coleslaw-Salat 14,80

\*\*\*

### **Baby-Back-Ribs**

Karree-Ripperl oder auch loin-ribs genannt

vom Tullnerfelder Schwein

Marinade von Grillweltmeister Adi bittermann

im Smoker 6 Stunden

Hausgemachte Pommes & Coleslaw-Salat 14,80

\*\*\*

### **Rinder-Ripperl**

#### **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

## **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**

---

## **Dreierlei hausgemachte**

**Sorbet** 4,80

\*\*\*

## Feine **Grießflammerie**

mit Ananas-Carpaccio 6,80

\*\*\*

## **Topfencremenockerl**

eingelegte Beeren 6,80

\*\*\*

## **Variation von der Valrhona-Schokolade**

Mousse | Tarte | Eis 12,80

\*\*\*

## **Gerührter Eiskaffee**

Nach Spezialrezept von Adi Bittermann 3,80

\*\*\*

## **Topfenknödel in Butterbrösel**

marinierte Beeren ca.15 min. 8,80

\*\*\*

## **Palatschinken**

Marillenmarmelade 2 Stück 4,80

\*\*\*

## **Palatschinken**

Vanilleeis Schokosauce 2 Stück 5,80

\*\*\*

## **KÄSE SPEZIAL:**

### **3erlei Hartkäse aus Vorarlberg**

mit hausgemachtem Chutney 7,80

Gedeck 2,90



# KAFFEE & SPIRITUOSEN BEI **bittermann**

---



Kaffee von **HAUSBRANDT** CAFFÈ HAUSBRANDT

|  |      |
|--|------|
| <b>Espresso groß</b>                   | 3,80 |
| <b>Espresso klein</b>                  | 2,30 |
| <b>Melange</b>                         | 3,30 |
| <b>Kaffee Latte</b>                    | 3,60 |
| <b>Ristretto</b>                       | 2,30 |
| <b>Heiße Schokolade</b>                | 3,60 |
| <b>Tee aus der Teebox „Tête à Tee“</b> | 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. / 23.6. / 21.7. / 25.8. / 22.9.2019

wir freuen uns auf Eure

**Reservierung !**

#### 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<br/>         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 - **Genusswirthaus**

## 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**

#### **Genusswirthaus 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**

