

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



... aus **Carnuntum**

**Winzersekt & Winzer-Frizzante**

die Winzer Göttlesbrunn-Carnuntum 5,40

**Carnuntum-FIZZ =**

Pimms&Rosé-Frizzante

mit Vöslauer-Erdbeer/Pfeffer 6,80

**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

**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

**Muskat-Traube g'spritzt**

Flasche 0,33 l, Petra Kollmann, Höflein 2,80

# STEAKS & BURGER bei **bittermann**

---

## **Steak-Empfehlung von Grill-Weltmeister Adi Bittermann‘**

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

### **Gegrilltes Duroc-Schweins-Karree**

Krautfleckerl und Rahmsauce 19,90

\*\*\*

### **Gegrillte Beiriedschnitte**

„Österreichische Kalbin“ 28 Tage gereift

Karamelierte Rote Rüben, Lauch & Erdäpfelstampf 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.



# VORSPEISEN & SUPPEN bei **bittermann**

---

## **Unser Beef Tartar**

Butter & Toast 12,90

\*\*\*

## **Jiddische Gansl'Leber im Glas**

Schwarzbrot-Knoblauch-toast 8,90

\*\*\*

## **Gebackene Rehrustl'n**

von den Jägern Göttlesbrunn/Arbesthal-Carnuntum

Erdäpfel-Vinaigrette Rucolasalat 8,90

\*\*\*

## **„Blunze asiatisch“**

Gebratene Blunzenscheibe

asiatischer Salat 9,90

\*\*\*

## **„Grammel-Ei“**

Cremespinat/pochiertes Ei/Grammeln

Zwiebel/Knoblauch-Schwarzbrot 9,90

\*\*\*

## **Erdäpfelschaumsuppe**

mit Blunzen-Wan-Tan 6,80

\*\*\*

## **Adi's Fischsuppe papriziert**

mit Gemüse Einlage 8,80

\*\*\*

## **Rindsuppe mit Wiener Einlage**

Leberknödel/Grießnockerl/Frittaten/Gemüse 4,80

\*\*\*

**Romana-Salat-Herzen /**

**Bunter Blattsalat /**

**Gemischter Salat 3,90**



## „Unser **Backendl** vom **Maishuhn**“

mit Buttermilch & Rosmarin mariniert

Erdäpfel-Vogerlsalat 14,90

\*\*\*

## **Gekochtes Schulterscherzel vom Voralpenland Rind**

in der Erdäpfelkruste gebraten

Cremespinat & Gemüse 16,80

\*\*\*

## **Gebratene Schweinsmedaillons**

auf rahmigem Kohl

Erdäpfelstrudel 19,90

\*\*\*

## **Knuspriger Schweinebauch**

Erdäpfelpüree & gerösteter Octopus 16,80

\*\*\*

## **Gekochter Grießstrudel in Butter gebraten**

englisches Gemüse & Karotten-Apfel-Cremè 12,90

## **Saibling „Gut Dornau“**

Frühlings-Gemüse-Risotto 22,00

\*\*\*

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

**Romana-Salat-Herzen/Bunter Blattsalat**

**Gemischter Salat**

**3,90**

## **Gebackener Kalbskopf**

Erdäpfel-Vogersalat

**klein 7,80 groß 12,90**

\*\*\*

## **Nieren Cocktail „Carnuntiner Art“**

im Glas serviert

**klein 5,90 groß 9,90**

\*\*\*

## **Gebratene Milzschnitte**

rahmiger Kohl

**klein 5,90 groß 9,90**

\*\*\*

## **Kalbs-Rahm-Beuschel**

Briocheknöderl

**klein 8,80 groß 13,80**

\*\*\*

## **Glacierte Kalbsleber**

Erdäpfelpüree Apfelscheibe Speckkrustl

**klein 9,90 groß 17,80**

\*\*\*

## **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

bittermann -,G sund & Vital'  
bittermann - ,Klassisch & Guad'  
Donnerstag & Freitag  
11:30 – 15:00  
3 Gang € 11,80

# bittermann MENÜ

Menü 38,00

## „Rote Rüben“

Apfel-Vinaigrette & Mango-Curry & Limette-Soja

\*\*\*

## „Fisch & Steak“

Gegrilltes Flat-Iron-Steak  
gebratene Jakobsmuschel  
Vanilleschaum/Pastinake/Risotto

\*\*\*

## Valrhona-Schoko-Tartè

Litschi & Blutorangensorbet

\*\*\*

## 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





## 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.

### **Österreichischen 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!

der **WEIN** zum Essen hat Dir gut geschmeckt ?  
nimm Ihn mit, für zu Hause, zu ab **Hof Preisen** im 1.Stock

### **Deine Firma macht ein Seminar ?**

Schaut vorbei oder auf unsere HP, wir haben im 1.Stock einen Seminarraum im Klassenzimmer-Stil **“Seminaren im Grünen”!**

### **DU isst gerne STEAK ?**

Lass Dich und Deine Freunde, Familie und Bekannten, verwöhnen, mit einem STEAK IM GANZEN serviert, DryAged gereiftes Fleisch, vom Grillweltmeister speziell für Dich gegrillt, vor Deinen Augen tranchiert!

**Voller Genuss-Geschmacks-Explosion  
Gaumen-Aquaplaning**



# FISCH-WOCHE BEI **bittermann**

von AscherMittwoch ! den 6.März – 10.März 2019

„AscherMittwoch-Fisch-Woche“  
von **Mittwoch, 6.März – 10.März 2019**



## **bittermann** - **Fisch-Menü**

MENÜ 48,00

„Gruß aus der Küche“

\*\*\*\*\*

Avocado-Tartar    pochiertes Ei    Räucherlachs    12,90

\*\*\*\*\*

Unsere Scampi ‚buzara‘    12,90

\*\*\*\*\*

Steinbutt-Filet in Butter gebraten

Kohlgemüse & Polenta

Vulcano-Schinken & Rotweinreduktion    28,00

\*\*\*\*\*

Variation von der

„Valrhona-Schokolade“    12,50



# FISCH-WOCHE BEI **bittermann**

von AscherMittwoch ! den 6.März – 10.März 2019

unsere **FISCHE**



**Vorspeisen**



**Heringssalat** klassisch fein garniert

8,80

Marinierter **Thunfisch** mit Cous-Cous

11,80

**Gemischter Heringsschmaus-Teller:**

Roter-gelber-weißer Heringssalat, Räucherlachs, marinierte Muscheln; marinierter Thunfisch, marinierte Jakobsmuschel, gebackene Garnele, Forellen-Kaviar

15,80

Gebratene **Blunze & Octopus** mediterran

14,90

Klare **Fischsuppe** mit gemischtem Fisch & Gemüse als Einlage

8,80

**Garnelen-Cappuccino** & knuspriges Wan-Tan-Tascherl

5,80



unsere **FISCHE**



**Hauptspeisen**



**Dover-Seezunge** im Ganzen gebraten ca. 800 g

Muschel & Paradeisragout & frische Kräuter gefüllt Basmatireis

38,00

Geflämmtter „**Skrei**“=Winterkabeljau Erdäpfel Speck Karotten braune Butter

24,00

Knusprig gebratene **Lachsforelle** rahmiges Gemüse

Erdäpfelwürfel

24,00





# 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**

