

Herzlich Willkommen in Österreich!

Pure österreichische Lebensart trifft Klassiker und Neuinterpretationen der Österreichischen und Internationalen Küche.

Abgerundet mit den edlen Weinen österreichischer Winzer. Typisch österreichische Speisen und namhafte österreichische Winzer bringen Ihnen die österreichische Lebensfreude näher.

Die folgende Speisekarte verrät,
Österreich ist nicht weit entfernt.

Ich verarbeite Grundsätzlich nur Frischprodukte ohne Zusatz-,
und Konservierungsstoffe,
und bereite Ihr Gericht nach Bestellung frisch zu.

Versuchen Sie den Klassiker „Kalbs-Wienerschnitzel“
mit diesem Gericht habe ich den Nationen-Wettkampf
zwischen Deutschland, Italien und Österreich in München gewonnen.

Bestes Nationalgericht laut Pro7 / Galileo
Sendungen vom 5.2.2009 / 5.1.2010 / 5.1.2011

Gerne Erfülle ich auch Ihre speziellen Beilagen-Wünsche/
Änderungen für einen Aufpreis von € 1,-
oder für ein zusätzliches Gedeck für € 1,50

Und nun wünsche ich Ihnen einen Guten Appetit oder wie wir in
Österreich sagen „Mahlzeit“

Ihr Erwin Bacher & das „Ö drei-Team“

das Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang-Menü nach Herzenslust selbst aus unserer Karte zusammen.
Gerne sind wir Ihnen behilflich, die passende Weinbegleitung auszuwählen!

Zum Menüpreis von € 33,90
inkl. Weinbegleitung, Kaffee oder Digestif
(1 Glas Winzersekt mit Holunder,
1 Glas Weiß-, oder Rotwein zum Essen
und 1 Julius Meinl Kaffee oder 1 Hausschnapsperl oder 1 Likör)

der Aperitif

Winzersekt „Marille“

Ein Glas erfrischender Winzersekt mit Marillenessenz und Likör

Glas 0.1 l 4,00

Südsteirischer Birnensekt

Ein Glas erfrischender Winzersekt mit Birnenauszug.

Glas 0.1 l 3,80

Isabella -Frizzante

Ein herrlicher Frizzante von Hannes Söll aus der Steiermark mit unvergleichbarer Walderdbeernote aus der Isabella-Traube, mein absoluter Geheimtipp.

Glas 0,1 l 4,50

Haus-Apero

Weißer Portwein mit Schweppes Tonic aufgefüllt serviert mit einer Kapstachelbeere

Glas 0.125 l 4,00

Winzersekt mit Holunder

Ein Glas erfrischenden Holundersekt mit Holunderblüttenessenz verfeinert.

Glas 0.1 l 3,80

Winzersekt mit eingelegter Hibiscusblüte

Ein Glas erfrischender Sekt aus Österreich mit einer wilden Hibiscusblüte, ein nicht alltäglicher Genuß....

Glas 0.125 l 4,50

der Start & die Suppe

Vogelersalat mit warmen Kartoffelscheiben, Speck und Ei an Kürbiskernöl-Dressing	5,30
Gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	3,10
Mariniertes Filet vom Weideochsen mit lauwarmen Linsensalat und gehobelten Bergkäse	8,60
Gebratene Eiernudeln mit Tofu (Bio), Gemüse und Kirschtomaten verfeinert mit Steirischem Kürbispesto	7,10
	als Hauptgang 9,80
Waldviertler Schwammerlsuppe mit rosa Pfeffer-Obershaube	3,90
„Tiroler Hochzeitssuppe“ Tafelspitzbouillon / Markklößchen / Frittaten / Schnittlauch	3,90

der Hauptteil

Klassisches Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb) mit Wild-Preiselbeeren und Petersilien-Erdäpfel	+	14,90
Unser Schnitzel-Teller (für alle, die sich nicht entscheiden können) Schweineschnitzel nach Wiener Art, und Wienerschnitzel Petersilien-Erdäpfel und Preisebeeren	+	11,90
Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites	+	8,20
Gebratenes Filet vom Zuchtwels im Kürbiskernmantel auf Eiernudeln und Steirischem Kürbis-Pesto		10,90
Roulade vom Lachsfilet, gefüllt mit getrüffeltem Wirsing auf Gemüseragout mit Muskateller-Schaumsoße	+	13,60
Kalbfleisch-Pflanzerl mit grünem Pfefferrahm geschwenktes Marktgemüse und Spätzle		9,80
Kalbsgulasch mit seinem Gemüse geschmort serviert mit Serviettenknödel		10,20
Grillteller „Ö drei“ Schwein-, Kalb-, und Rindfleisch mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites		14,10
Kalbfleischstreifen in Steinpilzrahmsoße mit Kräuter, serviert mit Butternudeln		13,90
Alt-Wiener Zwiebelrostbraten (natürlich mit Gurkerlfächer) serviert mit gebratenen Kümmel-Erdäpfeln	+	13,10

Zillertaler Käsespätzle mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit einem Saisonsalat	9,80
Klassischer Tafelspitz vom Almo-Rind, Rahmgemüse, Apfelkren und Röst-Erdäpfel	12,60
Gebrautes Sellerieschnitzlerl auf Kirschtomaten mit Apfel-Kürbis-Chutney und Kräuterkartoffeln	10,40
Backhenderl mit gemischten Saisonsalat an Steirischem Kürbiskernöl (20 min. Wartezeit)	9,60
Käsefondue / mit milden oder würzigen Käse (ab 2 Personen) pro Person (serviert mit Brotwürfeln und Birnenstücken)	9,70

die Beilagen

Geschwenktes Marktgemüse, Port. Pommes frites	3,50
Portion Wild-Preiselbeeren	1,20
Kleiner Grüner Beilagensalat	2,80

Bei den mit „✦“, gekennzeichneten Gerichten gibt es auch
spezielle Seniorenteller (kleinere Portionen)

das Dessert

Warmer Topfenstrudel oder Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,30
Lauwarme Glühwein-Zwetschken mit Bourbon-Vanilleeis, Mandeln und Eierlikör	5,10
Wachauer Marillenpalatschinken	3,50
Tiroler Preiselbeer-Palatschinken	3,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	5,90
Eispalatschinken „Sissi“ Cremiges Vanilleeis, heiße Himbeeren und Schlagobers	5,10
Eispalatschinken „Wachau“ mit eingelegten Marillen, Erdbeereis, Mandeln und Schlagobers	5,10
Stäinzer Vanilleeis Bourbon Vanille-Eis in gerösteten Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl verfeinert	4,70