

Aperitif

Crodino biondo 12
& Fever Tree Mediterranean Tonic

Sanbitter San Pellegrino 12
& Fever Tree Raspberry & Rhubarb

Americano 13
Lyre's Aperitif Rosso, Aperitif Dry, Soda

Aperitif Dry 14
Lyre's Aperitif Dry, Olive, Zitrone

Ceder's Light 14
Ceder's Dry, Fever Tree Indian Tonic

Longdrinks

Old Fashioned mal anders... 13
Lyre's Malt, Lyre's Orange Sec

Wild Berry Dream 14
Gordons Dry 0,0%, Wlldberry Tonic, Früchte, Minze

Negroni 13
Lyre's Aperitif Rosso, Soda, Orangenesten

Tom Collins 13
Gordons Dry 0,0%, Lyre's Orange Sec, Soda, Limettensaft

Horses Neck 14
Lyre's Malt, Ginger Ale, Orange

Signature Cocktails

Haubentaucher Lyre's Aperitif Rosso, Ingwer, Almdudler	14
Honey Rider Lyre's Malt, Ahornsirup, Grapefruitsaft	13
Rhabarber Spritz Orange Sec, Rhabarbersirup, Limette, Soda	13
Paradiesapfel Lavanttaler Apfelsaft exotisch interpretiert	13
Seefels Tea Ceder's mild, Ceder's crisp, Maracujasirup	13

Softdrinks

Richard's Sun Iced Tea Wassermelone & Ananas	5,2
Richard's Sun Iced Tea Pfirsich	5,2
Hausgemachter Eistee nach Tagesempfehlung	8,5
Wildhuter Zitrone Fermentierte Gerstenmalz Limonade Stiglgut Wildshut	7,5
Wildhuter Aronia Fermentierte Gerstenmalz Limonade Stiglgut Wildshut	7,5
Thalheimer Uhudler Limonade	5,9
Premium Ursäfte Terra Mater Heidelbeer, Preiselbeer, Himbeer oder Kirsche	14

Flasche 0,75 Sparkling

Sparkling Tea Lyserød - Silver Needle - Oolong - Hibiscus 65

Sparkling Tea Blå - Jasmin - White Tea - Darjeeling 65

Weiss

Natureo Muscat 2021 59
Bodega Torres, Spanien

Native Grape Chardonnay Fermentierter Traubensaft 59
Weingut Familie Weiss, Gols / Neusiedlersee

Verjus Müller-Thurgau 59
Weingut Peter Schweiger, Zöbing / Kamptal

Rosé

Natureo Cab Sauvignon & Syrah 2021 59
Bodega Torres, Spanien

Rot

Natureo Syrah 2021 Bodega Torres, Spanien	59
Native Grape Pinot Noir Fermentierter Traubensaft Weingut Familie Weiss, Gols / Neusiedlersee	59

Glasweise

0,1 Sparkling Tea Lyserød - Silver Needle - Oolong - Hibiscus	11
0,1 Sparkling Tea Blå - Jasmin - White Tea - Darjeeling	11
1/8 Natureo Muscat 2021 Bodega Torres, Spanien	9
1/8 Natureo Cab Sauvignon & Syrah 2021 Bodega Torres, Spanien	9
1/8 Natureo Syrah 2021 Bodega Torres, Spanien	9
1/8 Verjus Müller-Thurgau Weingut Peter Schweiger, Zöbing / Kemptal	9
JUZZZ Verjus, Holunderblüten, Kräuter Weingut Türk, Stranzing / Kremstal	9
Raureif Verjus, Vogelbeer, Aronia Bernd Menzl, Feldkirchen an der Donau	14

Offene Schaumweine

0,1 l

Glas Champagner Bollinger brut		19
Glas Chamganger Bollinger rosé		19,5
Glas Prosecco brut oder rosé		
9		
Glas Winzersekt brut oder rosé		10
Glas Kindersekt		
7		

Offene Weiss & Rosé Weine

1/8 l

Grüner Veltliner Seefels Selektion R. Wess	2021	
9		
Welschriesling Skoff	2021	9
Chardonnay Kirchknopf	2020	9
Riesling Wess	2020	
9		
Sauvignon Blanc Platzer	2021	9
Weissburgunder Weixelbaum	2021	
9		
Rosé Hasenhaide Groiss	2020	9

Offene Rotweine

1/8 l

Blauer Zweigelt Müller	2019	
9		
Blaufränkisch Moric	2019	9
St. Laurent Reinisch	2019	9

Kleine Karte

Vorspeisen

Seefelswürstel Senf Kren Gebäck (A,M)	10
Knusperhenderl Salat gemischte Blattsalate knusprig gebackene Hendlstückerl (A,C,G,H,L,M,O)	20
Mit Pesto gebeiztes Carpaccio vom Kärntner Rind Rucola Pinienkerne Parmesan (A,C,G,H,L,M,O)	26
Paradeiser und Büffelmozzarella Rucola Olivenöl (A,C,G,L,M)	20
Räucherlachs Oberskren Senf-Dillsauce Toast (A,C,G,H,L,M,O)	24

Suppen

Tafelspitzconsommé Gemüwestreifen Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel (A, C, G, H, L, M, O)	16
Feurige Gulaschsuppe Gebäck (A,G,L,M)	14

Hauptgerichte

Schinken-Käsetoast kleine Salatgarnitur (A,C,F,G,M)	12
Flammkuchen „Classic“ Zwiebel Speck Crème fraîche (A,G)	19
Hausgemachte Pasta „Bolognese“ (A, C, G, H, L, M, O)	26
Club Sandwich gebratene Hühnerbrust Speck Tomate Gurke Ei Pommes frites (A,C,F,G,H,L,M,O)	28
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken Petersilienerdäpfeln Preiselbeeren (A, C, G, H, L, M, O)	33

Süßes und Käse

Crème Brûlée marinierte Beeren Eis (A, C, F, G, H, O)	16
Sorbetvariation frische Beeren (A,C,G)	16
Auswahl von Rohmilchkäsen Trauben Nüsse	21

Nachtkarte

von 21.30 bis 7 Uhr

Service-Zuschlag	pro Bestellung	20
Paradeiser und Büffelmozzarella		20
Rucola Olivenöl (A,C,G,L,M)		
Seefelswürstel		10
Senf Kren Gebäck (A,M)		
Feurige Gulaschsuppe		14
Gebäck (A,G,L,M)		
Schinken-Käsetoast		12
kleine Salatgarnitur (A,C,F,G,M)		
Gemischtes Eis		18
Frische Beeren (C,F,G,H)		
Auswahl von Rohmilchkäsen		21
Trauben Nüsse (A,G,H,M)		

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.

A: Gluten enthalten; B: Krebstiere enthalten; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen;
G: Milch- und Milchprodukte; H: Schalenfrüchte und Nüsse; L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam;
O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupinien; R: Weichtiere, Muscheln, Tintenfische und Schnecken
Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne.