

# VORSPEISEN & Feines zum Teilen

**2 Personen**  
Körberl  
8,9 p. P.

sucht euch aus

**1 Special**  
**2 Aufstriche**  
**2 Salate**

**3 Personen**  
Körberl  
8,9 p. P.

sucht euch aus

**1 Special**  
**3 Aufstriche**  
**3 Salate**

**4 Personen**  
Körberl  
8,9 p. P.

sucht euch aus

**2 Specials**  
**4 Aufstriche**  
**4 Salate**

Alle Körberl servieren wir mit  
**Bio-Sauerteigbrot & unserem selbstgemachten Bio-Hausbrot.**  
Weiteres Gebäck, Specials, Aufstriche und Salate  
packen wir euch auf Wunsch gerne dazu.



## **Brot** 🌿

Portion Bio-Hausbrot (A/F) 5,4  
Portion Bio-Sauerteigbrot (A) 4,6

**Specials** je 5,4  
Bratenaufschnitt (M), Bio-Bergkäse (G)  
Bio-Karottenlax (F) 🌿

**Aufstriche** je 4,6  
Eiaufstrich (C/G), Grammelschmalz,  
Liptauer (G), veganer Eiaufstrich (F/M) 🌿,  
Käferbohnenaufstrich 🌿

**Salate** je 5,4  
Gurkensalat (M) 🌿, Krautsalat (M) 🌿,  
Saures Allerlei (M) 🌿,  
Kichererbsensalat (N) 🌿,  
Klassischer Wiener Erdäpfelsalat (L/M)

# HAUS GEMACHTE *Flammkuchen*

## **Speck & Bergkäse** 13,8

Österreichischer Bio-Speck  
und Bio-Bergkäse, Jungzwiebel (A/G)

## **Karottenlax & Rucola** 13,8

Rote Paprika, Rucola,  
hausgemachter Bio-Karottenlax (A/F)

*Unsere Flammkuchenböden machen wir selbst  
aus Bio-Zutaten und backen sie frisch im  
Steinofen. Sie sind daher sozusagen Unikate und  
können in Form und Farbe etwas variieren.*



# KALTE *Gerichte*

## **Beef Tartare** 17,8

Österreichisches Bio-Rind,  
frittierte Kapern, hausgemachte  
Mayo, Bio-Hausbrot (A/F/M)  
(mit Dotter (c) +1,0)

## **Rote Rüben Tartare** 13,8

Bio-Rüben, Champignons,  
Reiswaffel, vegane hausgemachte  
Mayo, Bio-Hausbrot (A/E/F/M)

## **Schweinsbratensemmel** 7,8

Schopfbraten vom österreichischen  
Bio-Schwein mit Senf und Kren (A/M)

# WARME Hauptspeisen



**Calamari Fritti** 12,8

Mit hausgemachter veganer  
Limetten-Chilimayo (A/R/M)

**Hühneroberkeule** 13,8

Österreichisches Bio-Huhn ausgelöst  
und paniert mit Preiselbeeren (A/C/F)

**Surschnitzel** 13,8

Von der Karreose paniert  
mit Preiselbeeren (A/C)

**Sellerieschnitzel**  12,8

Sellerie mit veganer Sauce Tartare (A/F/L)

**Krautfleckerl**  11,8

Mit Blattsalat (A/R)

**Pommes Frites**  5,2

Mit hausgemachtem Dip nach Wahl:  
Ketchup, vegane Mayo (F/M),  
vegane Sauce Tartare (F/M) oder  
vegane Limetten-Chilimayo (F/M)



## SÜSSES im Glas

**Käsekuchen** 6,8

Ohne Boden (A/F/G)

**Banoffee** 7,5

Banane, Dulce de Leche, Obers (A/G)

**Karottenkuchen**  6,8

Mit Zitronenfrosting (A/H)

**Café Crema** 4,9

Espresso, Obers, Zucker (G)

# SPRITZER & *Aperitivos*

<b>Basilikum Spritz</b> 0,3 Mit hausgemachtem Basilikum-Sirup und Frizzante (O)	6,9		
<b>Minz Spritz</b> 0,3 Mit hausgemachtem Minz-Sirup und Frizzante (O)	6,9	<b>Campari Soda</b> 6cl Campari, Soda (O)	8,5
<b>Sanddorn Spritz</b> 0,3 Mit Sanddornlikör und Frizzante (O)	7,8	<b>Sbagliato</b> Campari, Wermut, Frizzante (O)	8,5
<b>Aperol Spritz</b> 0,3 Mit Aperol und Frizzante (O)	7,8	<b>Gin Tonic</b> 2cl Gin, Tonic, Gurke	8,5
<b>Weißer Spritzer</b> 0,25 Mit Ulzer Grüner Veltliner (O) und Soda	4,1	<b>Vodka Wellnes</b> 2cl Vodka, Zitronensaft, Soda	8,7



# ALKOHOLFREIE *Drinks & Mocktails*

<b>Hausgemachter Eistee</b> 0,5	5,9	<b>Soda Zitron*</b> 0,25/0,5	2,5/4,6
Aufguss aus Schwarztee		mit frisch gepresstem Zitronensaft	
<b>Hausgemachte Minzlimo</b> 0,5	5,9	<b>Marille Apfel Saft</b> 0,25	4,5/5,8
Sirup aus frischer Minze		pur oder gespritzt auf 0,5	
<b>Hausgemachte Basilikumlimo</b> 0,5	5,9		
Sirup aus frischem Basilikum			
<b>Virgin Basel Smash</b>	8,6	<b>Virgin Kirsch Sour</b>	8,6
Frisches Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Tonic		Kirschschaft, Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba (P)	

# BIER *aus Fass & Flasche*

<b>Schwechater Märzen vom Fass</b> (H) 0,3/0,5	4,5 / 5,6
<b>Schladminger Bio Zwickl vom Fass</b> (H) 0,3/0,5	4,7 / 6,1
<b>Wildbräu Weißbier</b> (H) 0,5	6,1
<b>Tegernseer Hell</b> (H) 0,5	6,1
<b>Radler mit hausgemachter Limo der Saison</b> (H) 0,5	5,1
<b>Gösser alkoholfrei</b> (H) 0,3	4,1

# COCKTAILS & Longdrinks & Kurze

<b>Spicy Margarita Slushy</b>	9,1	<b>Gin Tonic 4cl</b>	9,4
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup, Tajin-Salzrand (O)		Gin, Tonic, Gurke (O)	
<b>Sanddorn Sour</b>	12,8	<b>Vodka Wellness 4cl</b>	9,6
Sanddornlikör, Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Angustura Bitters, Aquafaba (P)		Vodka, Zitronensaft, Soda	
<b>Espresso Martini</b>	12,8		
Vodka, Espressolikör, Kaffee, Zucker (H)			
<b>Dornstar Martini</b>	12,8		
Vanille Vodka, Sanddornlikör, Zitronensaft, Maracujasirup, Aquafaba (P)			
<b>Negroni</b>	12,8		
Wermut, Campari, Gin im Eichenfass gelagert (O)			
<b>Marillenbrand 2cl</b>	3,7		
<b>Zwetschkenbrand 2cl</b>	3,7		
<b>Averna Sour 2cl</b>	3,9		



# WEISSE <sup>(O)</sup> *Weine*

Ulzer Schwerelos 2025 Grüner Veltliner, Wagram	4,5/27,0
Donabaum 2024 Grüner Veltliner, Federspiel Domäne Wachau DAC	6,9/40,6
Jurtschitsch Urgestein 2024 Bio Grüner Veltliner, Kamptal DAC	39,0
Fuhrgassl Huber 68er 2024 Wiener Gemischter Satz, Neustift am Walde	5,4/31,6
Frauwallner 2024 Welschriesling, Vulkanland Steiermark DAC	33,2
Fuhrgassl Huber 2023 Riesling, Nussberg	34,3
Sabathi Sunki 2024 Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC	6,5/38,2
Tinhof Kalk 2023 Bio Weißburgunder, Leithaberg DAC	35,5
Fuhrgassl Huber 2024 Roter Muskateller, Neustift am Wald	6,7/41,2
Reinisch 2023 Bio Chardonnay, Kalkstein DAC, Tattendorf	34,7

# ROTE & ROSÉ <sup>(O)</sup> *Weine*

Ulzer Schwerelos 2022 Zweigelt, Wagram	5,2/29,3
Reeh Zweifellos 2022 Zweigelt, Burgenland	32,4
Glatzer Bio Blaufränkisch 2022, Göttlesbrunn, Carnuntum DAC	49,5
Scheiblhofer Selection 2024 Cabernet Sauvignon	5,7/33,5
Auer Fancy Rosé 2024, Höflein	36,3

# SCHAUM <sup>(O)</sup> *Weine*

Ulzer Frizzante weiß vom Fass	3,7/26,4
Ulzer Frizzante Rosé	5,6/31,6
Sainchargny Cremant de Bourgogne Extatic Brut Blanc	45,2
Agula Brut Rosé AOC Crémant de Limoux	41,7

Wenn nicht anderes verzeichnet, gelten die Preise für 1/8l bzw. 0,1l im Glas und/oder die 0,75l Flasche inkl. USt. | Allergene siehe letzte Seite

# WAS AUF DEN TISCH KOMMT

Wir halten's ehrlich:

*Regional, wenn's Sinn macht. Bio, wenn's passt. Aber immer frisch!*

Das bedeutet für uns nicht, jeden Trend mitzumachen oder auf dem Papier mehr zu versprechen als auf dem Teller landet. Sondern: gute Produkte, die aus der Gegend kommen, bei denen Qualität, Weg und Preis in einem vernünftigen Verhältnis zueinander stehen.

Gekocht wird bei uns täglich frisch. Aber ganz ehrlich – manches kaufen wir noch zu, wie Ketchup – aber auch das wollen wir Schritt für Schritt selbst in die Hand nehmen. Weil selbst gemacht einfach besser schmeckt. Das ist kein Marketing-Versprechen, das ist unser Anspruch an uns als gute Gastgeber.

Und irgendwann – vielleicht schon bald – kommen eigene Ansätze und Liköre dazu, saisonal und in echter Handarbeit. Weil wir einfach alles selbst in der Hand haben wollen, was auf euren Tisch und in euer Glas kommt.

**FLEISCH** Fleischwaren Höllerschmid aus Wolkersdorf, Niederösterreich **BROT & GEBÄCK** Haubis Bäckerei & Konditorei in Petzenkirchen, Niederösterreich **OBST & GEMÜSE** K. Müllner aus dem 23. Bezirk **WEIN & SPRUDEL** Weinhof Ulzer in Wagram und viieeeeele weitere WinzerInnen aus Österreich **SANDDORNLIKÖR** Gurktaler aus dem 19. Bezirk **SÄFTE & SIRUPE** Bio Schäfer aus Tattendorf, Niederösterreich

## WO DER TISCH STEHT

Dieses Haus hat Geschichte. Lange bevor hier gegessen und getrunken wurde, war die Esterhazygasse 9 das Atelier von **Bernhard Ludwig – k.u.k. Hofkunststichler** und einer der bedeutendsten Handwerker seiner Zeit. Seine Werkstätten haben das Burgtheater ausgestattet, das Parlament, den Justizpalast. Die Wiener Ringstraße trägt seine Handschrift.

Das historische Glasfenster im Gastraum ist noch original – ein stiller Zeuge aus dieser Zeit, der bis heute hier hängt und den wir bewahren.

Seit den **1970er Jahren ist das Haus ein Lokal**. Und genau das wollen wir weiterführen: nicht museal, nicht verklärt – aber mit Respekt für das, was gut gemacht ist. Traditionelles und Modernes zusammenbringen und sinnvoll ergänzen. So wie es hier schon immer gemacht wurde.

## ALLERGENE

Sag uns Bescheid, wenn du etwas nicht verträgst – wir nehmen gerne Rücksicht. Eine Kreuzkontamination in unserer Küche oder bei den Lieferanten unserer Waren können wir aber nicht vollständig ausschließen.

A = Gluten · C = Sellerie · E = Eier · F = Fisch · G = Erdnüsse  
H = Sesam · L = Lupinen · M = Milch · O = Sulfite · R = Krebstiere