

TO BEGIN



SÜSSKARTOFFEL-BABYSPINATSALAT

QUINOA | GRANATAPFEL | CASHEWNÜSSE |

AHORNSIRUP-BALSAMICO DRESSING (H,O)

18.10

Sweet potato-baby spinach leaves salad | quinoa |

pomegranate seeds | maple syrup-balsamic dressing | cashew nuts

BEEF TARTAR VOM ÖSTERREICHISCHEN WEIDERIND

GROß (200 GRAMM) 27.90

KLEIN (120 GRAMM) 20.40

TRÜFFELMAYO | BIO ERDÄPFELTOAST VOM BROTOCNIK (A,C,D,L,M,O)

Steak Tartar of Austrian beef | truffle mayonnaise | organic potato toast

COBB SALAD

RÖMERSALATHERZEN | KIRSCHTOMATEN | KNUSPRIGER SPECK | AVOCADO |

GEKOCHTES FREILANDEI | DIJON-SENF DRESSING | BLAUSCHIMMELKÄSE (C,M,O)

Romaine lettuce | cherry tomatoes | crispy bacon | avocado |

hard boiled free-range egg | mustard dressing | blue cheese

MIT BRUST VOM STEIRISCHEN LANDHUHN

23.40

with breast of Styrian free-range chicken

ODER MIT GEGRILLTEN SHRIMPS (B)

29.10

or with grilled shrimps

CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA

GELBE UND ROTE KIRSCHTOMATEN | ZWIEBELMARMELADE |

FOCACCIA CROUTONS | FRISCHER BASILIKUM (A,G,O)

20.30

Buffalo Mozzarella | yellow and red cherry tomatoes | onion-marmalade |

Focaccia croutons | basil

GEGRILLTER ZIEGENFRISCHKÄSE

VOGERL-FRISÉESALAT | KARAMELISIERTE BIRNE | WALNUSSDRESSING (G,H,O)

18.70

Grilled goat cream cheese | lambs lettuce-frisée salad |

caramelized pear | walnut dressing



SOUPS

WIENER ERDÄPFELSUPPE | SPECK | STEINPILZE (A,G,L,O) 7.50
Viennese potato soup | bacon | porcini-mushrooms

RINDERKRAFTSUPPE | FRITTATEN (A,C,G,L,O) 7.50
Consommé | pancake stripes

MAISCREMESUPPE | KNUSPRIGE GARNELE (A,B,C,G,L,O) 9.10
Corn chowder | crispy shrimp

TOMATENCREMESUPPE | FRISCHER BASILIKUM (G,L,O) 7.50
Tomato soup | fresh basil

FÜR FRISCHES JOURGEBÄCK UND BUTTER BERECHNEN WIR (A,G) 3.00
Rolls and butter are served for a cover charge



MAINS

GEGRILLTES LACHSFILET
KORIANDER-LIMETTENBUTTER | SAUTIERTE BABY-ERDÄPFEL |
BLATTSPINAT | KIRSCHTOMATEN (D,G,L) 29.80
Grilled fillet of salmon | cilantro-lime butter | sautéed baby potatoes |
spinach | cherry tomatoes

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM ÖSTERREICHISCHEN WEIDERIND
RÖSTERDÄPFEL | DILLRAHMFISOLEN |
APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE (A,C,G,L,M,O) 32.90
Boiled rump of Austrian beef | roasted potatoes |
creamy French beans with dill | apple horseradish | chive sauce

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
BIO-PETERSILIENKARTOFFEL | GEMISCHTER SALAT (A,C,G,N,O) 29.70
Breaded and butter fried veal schnitzel |
organic parsley potatoes | mixed salad

„DRY AGED“ RINDERFILET AUS ÖSTERREICH (220 GRAMM) 43.90
ODER „DRY AGED“ RIB EYE STEAK AUS ÖSTERREICH (300 GRAMM) 42.60
SAUCE BEARNAISE | WEINVIERTLER BABYERDÄPFEL |
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE (C,G,M,O)
Dry aged fillet steak of Austrian beef (220 grams)
or dry aged Rib Eye steak of Austrian beef (300 grams)
Sauce Béarnaise | regional fingerling potatoes |
grilled Mediterranean vegetables

FAVOURITES

<p>QUESADILLA WEIZENTORTILLA PROVOLONE TOMATENWÜRFEL JUNGZWIEBEL GUACAMOLE SALSA SAUERRAHM (A,G,O) Wheat tortilla Provolone cheese tomatoes spring onion guacamole salsa sour cream</p>	16.50
<p>- MIT FILETS VOM STEIRISCHEN LANDHUHN - with fillets of Styrian free-range chicken</p>	20.80
<p>CAESAR SALAD RÖMERSALAT PARMESAN CAESARDRESSING CROUTONS (A,C,D,G,M,O)</p>	15.30
<p>- MIT GEGRILLTEN STREIFEN VOM STEIRISCHEN LANDHENDL (A,C,D,G,M,O) - with grilled strips of Styrian free-range chicken</p>	21.80
<p>- MIT GEGRILLTEN SHRIMPS (A,B,C,D,G,M,O) - with grilled shrimps</p>	27.50
<p>CLASSIC CLUB SANDWICH GEGRILLTE TRUTHAHNBRUST TOAST SPECKSCHEIBEN SPIEGELEI EISBERGSALAT TOMATE HAUSGEMACHTE CHIPS (A,C,G,L) Grilled turkey breast Toast slices of bacon fried egg crisp lettuce tomato homemade potato chips</p>	21.10
<p>VEGGIE CLUB SANDWICH VOLLKORNTOST GEGRILLTES GEMÜSE SPIEGELEI HUMMUS RUCOLA HAUSGEMACHTE CHIPS (A,C,G,L) Wholegrain toast grilled vegetables fried egg Hummus arugula homemade potato chips</p>	17.80
<p>MARRIOTT BURGER 200 G 100% RINDFLEISCH BRIOCHE AGED CHEDDAR EISBERGSALAT KNUSPRIGER SPECK TOMATE ROTER ZWIEBEL SENFGURKE POMMES FRITES (A,C,G,M,O) 200 g 100% ground beef brioche bun aged cheddar crisp lettuce crispy bacon tomato red onion pickled cucumber French fries</p>	21.40
<hr/>	
<p>SACHER WÜRSTEL SENF KREN GEBÄCK (A,L,M,O) Viennese sausages mustard horseradish fresh rolls</p>	11.20
<hr/>	
<p>SPAGHETTI BOLOGNESE (A,C,G,O) Spaghetti pasta Bolognese</p>	17.80



SWEETS

NUTELLA-PALATSCHINKEN SCHOKOLADENSAUCE KARAMELLISIERTE BANANE OBERS (A,C,G,H) Nutella pancakes chocolate sauce caramelized banana cream	9.10
ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL VANILLEEIS SCHLAGOBERS (A,C,G,H,O) Viennese apple strudel vanilla ice cream whipped cream	7.90
KAISERSCHMARRN ZWETSCHKENRÖSTER (A,C,G,O) "Kaiserschmarrn" stewed plums	9.10
TOPFENSTRUDEL WARME VANILLESAUCE (A,C,G,H,O) Curd cheese strudel warm vanilla sauce	7.90
DESSERT IM GLAS (A,C,G,H,O) Dessert in a glass	7.80
KÄSEAUSWAHL (G,H,M,O) FOURME D´AMBERT CAMEMBERT MANCHEGO STEIRISCHES WÜRZIGES SCHAF VORARLBERGER BERGKÄSE FEIGENSENF WALNUSS Fourme d´Ambert Camembert Manchego Styrian spicy sheep cheese „Voralberger Bergkäse“ fig-mustard walnuts	19.70



PASTRIES

AMERICAN STYLE CHEESECAKES (A,C,G,H) 7.30
WÄHLEN SIE AUS DER VITRINE
Choose your favourite

HAUSGEMACHTE WIENER MEHLSPEISEN
Viennese pastries, choose from our cake display
KUCHEN & SCHNITTEN | Cakes 6.20
DESSERTS | desserts 7.80



TAKE AWAY

AMERICAN STYLE CHEESECAKE GANZE TORTE 74.00
AUF VORBESTELLUNG
Whole cake on pre-order

RINGSTRASSENTORTE IN DER HOLZBOX (A,C,G,H,O)
"Ringstrassentorte" house cake, wooden box

RINGSTRASSENTORTE GROSS 56.00

RINGSTRASSENTORTE MITTEL 41.00



ALLERGENS

BEI EVENTUELLEN LEBENSMITTELALLERGIEN BEACHTEN SIE BITTE FOLGENDES/
if you have any food allergies please consider the following

A: Glutenhaltiges Getreide |
cereals with gluten
B: Krebstiere | crustaceans
C: Ei | egg
D: Fisch | fish
E: Erdnuss | peanut
F: Soja | soy
G: Milch, Laktose | milk, lactose

H: Schalenfrüchte | nut
L: Sellerie | celery
M: Senf | mustard
N: Sesam | sesame
O: Sulfite | sulfites
P: Lupinen | lubins
R: Weichtiere | molluscs

Februar 2023

SUSTAINABILITY

Wir als Gastgeber haben es uns zum Ziel gesetzt unseren ökologischen Fußabdruck deutlich zu verringern, verantwortungsvoll zu handeln und Sie dabei mit gewohntem kulinarischen Hochgenuss in besonderer Atmosphäre zu verwöhnen.

Dies beginnt für uns beim Einkauf, geht über kürzere Lieferwege, die Zubereitung und ganzheitliche Verwertung von Lebensmitteln und reicht bis zur Reduktion von Lebensmittelüberschüssen.

Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst, vom Umweltschutz bis zur Gestaltung von Gästelerlebnissen. Nachhaltigkeit ist fester Bestandteil unserer kulinarischen Philosophie. In unserer Speisekarte ist dies wie folgt gekennzeichnet:



Ein hoher Anteil aller Treibhausgasemissionen wird durch klimaschädliche Ernährungsgewohnheiten verursacht, welche zum Klimawandel beitragen. Wir geben daher bei den als klimafreundlicheren ausgewiesenen Gerichten Lebensmitteln den Vorzug, welche möglichst saisonal, regional, biologisch oder fair und ressourcenschonend vom Acker bis zur Küche produziert werden.



Wir sind stolz darauf mit unserem Garten Café ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION mit folgenden Produkten zu sein:

FLEISCH

SCHNEEBERGLANDSCHWEIN - SEIDL-FLEISCHERHANDWERK, NIEDERÖSTERREICH

SCHWEIN - WIESBAUER ÖSTERREICHISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN, WIEN

HUHN - HERBERT STEINER, WIEN

HIRSCH - FLEISCHEREI HÜRNER, NIEDERÖSTERREICH

MILCHPRODUKTE AUS ÖSTERREICH MIT AMA-GÜTESIEGEL

EIER

HOLZMANN FEINES VOM LAND, OBERÖSTERREICH

ERDÄPFEL

BIO KAISERKARTOFFEL - MARKUS KAISER, NIEDERÖSTERREICH

BIO-ERDÄPFEL AUS ÖSTERREICH

GEMÜSE

ÄPFEL, KAROTTEN, KRAUT AUS ÖSTERREICH MIT AMA-GÜTESIEGEL

SPARGEL – SULZMANN, NIEDERÖSTERREICH

ZWIEBELN – BIO KAISERKARTOFFEL - MARKUS KAISER, NIEDERÖSTERREICH