

SCHUBERT  
essen • trinken • genießen

<b>BIO-ÖFFERLBROT</b> mit Südtiroler Speck und Aufstrich <sup>(A,G,M,L,C)</sup>	€ 4,00
<b>HEURIGE ERDÄPFEL</b> mit Liebstöckelbutter <sup>(G)</sup>	€ 5,50
-----	
<b>GAZPACHO</b> mit gebackener Zucchini-Blüte und Ziegenkäse <sup>(A,G,O)</sup>	€ 7,00
<b>OCHSENHERZPARADEISER</b> gegrillt, mit Kohlrabi, Schaffrischkäse, Mandeln und Gewürztagetes <sup>(O,G,E)</sup>	€ 14,40
<b>HÄUPELSALAT</b> mit Eierschwammerl, wilden Zwetschken, Thymian-Mayo und knusprigem Buchweizen <sup>(O,G,L)</sup>	€ 14,00
<b>CEVICHE VON DER LACHSFORELLE</b> mit Gurke, Jungzwiebel und Jalapeño-Emulsion <sup>(C,G,O,L,M,D)</sup>	€ 15,50
<b>BEEF TATAR</b> mit gegrilltem Lauch, Essig-Kirschen, Knochenmark und Röstzwiebel <sup>(C,O,A,L,G,M)</sup>	€ 16,20
-----	
<b>RINDSGULASCH</b> mit Chili-Käsekrainer, Essiggemüse und Öfferl Handsemmel <sup>(L,M,O,P)</sup>	€ 9,50/14,50
<b>ERDÄPFEL-TOPFEN-TASCHERL</b> mit Eierschwammerl, jungem Spinat und Minzöl <sup>(A,C,G,L,O,M)</sup>	€ 18,50
<b>SEESAIBLING</b> pochiert, mit Bohnen, Sellerie und marinierte Äpfel <sup>(D,L,O,G,M)</sup>	€ 25,50
<b>SPANFERKELRÜCKEN</b> mit Rollgerste, Chorizo, mariniertes Frühkraut und Paprika <sup>(A,O,G,L,M)</sup>	€ 28,00
-----	
<b>MARILLENARTE</b> mit Topfen, gesalzene Erdnüsse und Earl Grey <sup>(A,E,G,C)</sup>	€ 11,00
<b>HAFER-PANNA COTTA</b> mit Erdbeeren, Getreideeis und Granola <sup>(G,A,O,E,N)</sup>	€ 9,00
<b>KERBELEIS</b> mit Haselnuss und Ribisel <sup>(G,C,O,E)</sup>	€ 8,00

### CHEF´S CHOICE

Serviert in	3 Gänge € 42,00	4 Gänge € 50,00	6 Gänge € 69,00
-------------	-----------------	-----------------	-----------------

### AUS DEM STEINOFEN

<b>PIZZA BIANCA</b> mit Zucchini-Vielfalt, Spinat-Pesto und Sonnenblumenkerne <sup>(A,G,L)</sup>	€ 11,50
Extra Lardo	€ 1,50
<b>PIZZA MARGHERITA</b> mit Fior di Latte, Paradeiser und Basilikum <sup>(A,G,L)</sup>	€ 8,50
EXTRAS:	
Pfeffer Salami	€ 2,00
Beinschinken	€ 2,50
Prosciutto „San Daniele“	€ 3,00
Büffelricotta	€ 2,00
Taggiasche Oliven	€ 1,50
Rucola	€ 1,00

## GLASWEISE

---

---

### ZUM START

<b>PROSECCO.</b> Spumante Extra dry DOC. Terre al piano. Venetien frisch – fruchtbetont – feine Perlage	€ 4.50 / € 31
<b>ROSÉ.</b> Spumante Extra dry IGT. Terre al piano. Venetien prickelnd - rotbeerig – reif	€ 4.20 / € 29

### WEIß

<b>LUGANA DOC.</b> 2019. Cá del Prato. Lombardei autochton - leicht - unaufdringlich – individuell. 14%	€ 4.20 / € 25
<b>SAUVIGNON DOC.</b> 2019. Doxs. Niklaserhof. Südtirol feine Zitrusnoten – mineralisch – animierend. 13%	€ 5.20 / € 33
<b>GRÜNER VELTLINER BIO „BRUCH“.</b> 2019/2020. Christ. Wien elegant würzig – saftig – mineralisch– tiefgründig. 12,5%	€ 4.80 / € 29
<b>GEMISCHTER SATZ DAC „REISSERN“.</b> 2018. Kroiss. Wien lebendig – vielschichtig – animierend. 12,5%	€ 4.70 / € 28
<b>GEMISCHTER SATZ DAC „BISAMBERG“.</b> 2019/2020. Christ. Wien Klar – ausgewogen – animierend. 12,5%	€ 4.20 / € 27
<b>CHARDONNAY „HACKENBERG“ JULIA.</b> 2018. Kroiss. Wien ausbalanciert – gereift – elegant kraftvoll. 14%	€ 6.00 / € 36

### ROT

<b>ZWEIGELT.</b> 2017. Markowitsch Lukas. Carnuntum dunkle Frucht – würzig – strukturiert - harmonisch. 14%	€ 4.50 / € 26
<b>BLAUFRÄNKISCH.</b> 2018. Markowitsch Lukas. Carnuntum dezente Frucht – feine Nuancen – rote Frucht. 13,5%	€ 4.40 / € 26
<b>LAGREIN.</b> 2018. DOC. St. Michael Eppan. Südtirol Frucht pur – kraftvoll – lebendig. 13,5%	€ 4.70 / € 28
<b>PRIMITIVO PUGLIA IGT.</b> 2018. Masseria Cervi. Apulien kräftig – fruchtig/würzig - extraktsüß. 13,5%	€ 4.20 / € 25
<b>CABARENA IGT CUVÉE (CS, M, MP).</b> 2015. Cantina del Conero. Toskana dunkelfruchtig – würzebetont – harmonisch. 14%	€ 5.20 / € 31

## FLASCHENWEISE

---

---

### SCHAUMWEIN

	0,75l Flasche
SEKT. „MATHAI Reserve Brut“ Stift Klosterneuburg	€ 37
SEKT. Pinot Blanc. Extra Brut. Große Reserve. Weingut Kroiss. Wien	€ 42
PROSECCO. San Giuseppe. Conegliano Valdobbiadene Extra Dry. Venetien	€ 34
PROSECCO. Spumante Extra dry DOC. Terre al piano. Venetien	€ 31
FRANCIACORTA. Cuvée Prestige. Cá del Bosco Brut	€ 56
CHAMPAGNER. Ambonnay Brut Grand Cru. Bernard Bremont	€ 76
CHAMPAGNER. Charles le Bel. Brut Innovation 1818	€ 62
CHAMPAGNER. Lacroix Triaulaire. Brut Rosé 2011	€ 74

### ÖSTERREICH

#### WEIßWEIN

WIENER GEMISCHTER SATZ. 2019. DAC Bio Vegan. Christ. Wien. 12%	€ 29
WIENER GEMISCHTER SATZ. 2018. DAC „Reissern“ Kroiss. Wien. 13%	€ 29
WIENER GEMISCHTER SATZ. 2019. DAC. Edlmoser. Wien. 12%	€ 29
WIENER GEMISCHTER SATZ. 2019. DAC „Himmel“. 1 ÖTW. Edlmoser. Wien. 13,5%	€ 45
WIENER GEMISCHTER SATZ. 2020. „Klippe“. Fuchs-Steinklammern. Wien. 12%	€ 33
GRÜNER VELTLINER. 2019. „Langteufel. Uhler. Wien. 13%	€ 35
GRÜNER VELTLINER. 2019. BIO „Bruch“ Christ. Wien. 12,5%	€ 29
GRÜNER VELTLINER. 2020. „Groove“ DAC. Gschweicher. Weinviertel. 12,5%	€ 27
GRÜNER VELTLINER. 2019 „Kellerberg“. DAC Reserve. Gschweicher. Weinviertel. 14%	€ 33
RIESLING. 2020. Senftenberger Piri. Nigl. Kremstal. 13%	€ 34
RIESLING. 2019. Riesling de vite „Lange Lissen“. Minkowitsch. Weinviertel. 13%	€ 31
RIESLING. 2017. BIO DV. Wieninger. Wien. 13,5%	€ 27
RIESLING. 2018. Federspiel „Burgstall. FX Pichler. Wachau. 12,5%	€ 51
SAUVIGNON BLANC. 2018. „Hirritschberg“. Bernd Stelzl. Südsteiermark. 13,5%	€ 48
SAUVIGNON BLANC. 2019. „Kalk und Kreide“ BIO. Tement. Südsteiermark. 12,5%	€ 35
CHARDONNAY. 2018. „Hackenberg“ Julia Kroiss. Wien. 14%	€ 37
CHARDONNAY. 2018. „Bergschmalista“ Jois. Nittnaus. Neusiedlersee. 13,5%	€ 49
WEIßBURGUNDER. 2019. „Der Wein vom Stein“. Neumayer. Traisental. 13,5%	€ 52
GELBER MUSKATELLER. 2020. Klassik DAC. Bernd Stelzl. Südsteiermark. 11,5%	€ 31
ROTER VELTLINER. 2019. „Ried Steinberg“. Fritz. Wagram. 13%	€ 38
CUVÉE ZIERFANDLER/ROTGIPFLER. 2019. Gumpoldskirchner Tradition BIO. Johanneshof Reinisch. Thermenregion. 13%	€ 27

## ROTWEIN

<b>BLAUFRÄNKISCH.</b> 2018. „Carnuntum“. Markowitsch Lukas. Carnuntum. 13,5%	€ 27
<b>BLAUFRÄNKISCH.</b> 2017. „Glimmerschiefer“ DAC Reserve. Wieder. Mittelburgenland. 14%	€ 36
<b>BLAUFRÄNKISCH.</b> 2012. „Freude Pur“. Follner. Neusiedlersee. 13,5%	€ 61
<b>BLAUFRÄNKISCH.</b> 2018. Reserve. Krutzler. Südburgenland. 13,5%	€ 36
<b>ZWEIGELT.</b> 2016. Johanneshof Reinisch. Thermenregion. 13%	€ 27
<b>ZWEIGELT.</b> 2017. „Bisamberg“ BIO Vegan. Christ. Wien. 13,5%	€ 32
<b>ZWEIGELT.</b> 2018. „Carnuntum“. Markowitsch Lukas. Carnuntum. 13,5%	€ 26
<b>ZWEIGELT.</b> 2018. „Haidacker“. Markowitsch Lukas. Carnuntum. 14%	€ 41
<b>ZWEIGELT.</b> 2017. BIO. Judith Beck. Neusiedlersee. 12,5%	€ 32
<b>PINOT NOIR.</b> 15/17/18. Johanneshof Reinisch. Thermenregion. 12,5%	€ 28
<b>ST. LAURENT.</b> 2017. Johanneshof Reinisch. Thermenregion. 12,5%	€ 28
<b>CUVÉE.</b> 2017. „Das Glück“. Follner. Neusiedlersee. 14%	€ 52
<b>CUVÉE (ZW/PN).</b> 2018. „Carnuntum“. Markowitsch Gerhard. Carnuntum. 13%	€ 27
<b>CUVÉE (CS/CF/ME).</b> 2018. „Cablot“ Gager. Mittelburgenland. 15%	€ 55
<b>CUVÉE (BF/CS/ME/ZW).</b> 2018. „Quattro“ Gager. Mittelburgenland. 14%	€ 44

## NATURWEIN

<b>SAUVIGNON BLANC.</b> 2019. „Tertiär S“ Orange. Fritz. Wagram. 12%	€ 41
<b>CUVÉE.</b> 2019. „Naked White“ BIO. Heinrich. Neusiedlersee. 12,5%	€ 33
<b>VIOGNIER.</b> 2018. „Le Viogn“ BIO Demeter. Tröpftalhof. Kaltern. Südtirol. 13,5%	€ 39
<b>BRONNER.</b> 2018. „Julian Orange“ Piwi BIO. Lieselehof. Kaltern. Südtirol. 13%	€ 47
<b>SOLARIS.</b> 2017. „Hof Gandberg“ BIO. Thomas Niedermayr. Überetsch. 14%	€ 34

## ROSÉ

<b>ROSÉ.</b> 2019. „Mitterberg“ Luis. Südtirol. 13%	€ 35
<b>ROSÉ.</b> 2018. „Purple Rosé“. Castello di Ama. Toskana. 13%	€ 34

## SÜDTIROL

### WEIßWEIN

SAUVIGNON BLANC. 2019. „Schalenstein Mitterberg“ IGT. Luis. Unterland. 13,5%	€ 41
SAUVIGNON BLANC. 2019. „Eisacktal“ Griesser. Eisacktal. 14%	€ 32
SAUVIGNON BLANC. 2019. „Prackfol“ Patrick Planer´s. Bozen & Umgebung. 14,5%	€ 34
SAUVIGNON BLANC. 2018. DOC. Bergkellerei Passeier. Meran & Umgebung. 14%	€ 47
KERNER. 2019. „Eisacktaler Kerner“ DOC. Griesser. Eisacktal. 13,5%	€ 32
GEWÜRZTRAMINER. 2019. DOC „von Lehm“. Castelfeder. Unterland. 14,5%	€ 31
RIESLING. 2018. „Mitterberg“ Andi Sölva. Überetsch. 13,5%	€ 40
WEIßBURGUNDER. 2017. „Lapis“ Oberstein. Meran & Umgebung. 13,5%	€ 42
WEIßBURGUNDER. 2019. DOC „Hos“. Niklas. Überetsch. 13%	€ 31
WEIßLAHN. 2018. „Meißner“ BIO. Bürgerhof. Eisacktal. 14%	€ 38

### ROTWEIN

PINOT NOIR. 2018. „Klassik“ DOC. St. Michael Eppan. Eppan. 13,5%	€ 39
PINOT NOIR. 2017. „Burgum Novum“ Riserva. Castelfeder. Unterland. 14%	€ 55
PINOT NOIR. 2018. „Prakfol“ Patrick Planer´s. Bozen & Umgebung. 13,5%	€ 49
SEA. 2019. „Kaltersee Klassisch“. Andi Sölva. Überetsch. 13,5%	€ 45
ST. MAGDALENER. 2016. „Heilmann Klassisch“ Erbhof Unterganzer. Bozen. 13%	€ 48
MERLOT. 2016. „Riserva Siebeneich“ Siebeneich. Südtirol. 15%	€ 50
LAGREIN. 2018. „Mitterberg“ IGT. Luis. Unterland. 13,5%	€ 37
LAGREIN. 2019. DOC. St. Michael Eppan. Eppan. 13,5%	€ 28
VERNATSCH. 2016. „Versal“ IGT. Oberstein. Meran & Umgebung. 12,5%	€ 28
VERNATSCH. 2017. Menzen. Unterland. 12,5%	€ 37
VERNATSCH. 2018. Rot IGT „Mitterberg“ Luis. Unterland. 13%	€ 51

### SÜßWEIN

CUVÉE <i>BEERENAUSLESE</i> . 2012/2015. Kracher. Seewinkel. 10,5%	€ 34
COMTESS. 2016. St. Valentin. St. Michael Eppan. Südtirol. 12%	€ 47
PASSITO. 2019. IGT Weinberg Dolomiten. Bergkellerei Passeier. Südtirol. 10,5%	€ 42

## APERITIF

Prosecco – Terre al piano	0,1l	€ 4,20
Spumante Rose – Terre al piano	0,1l	€ 4,20
Aperol Spritz – Prosecco, Aperol, Soda		€ 6,-
Hugo – Prosecco, Holunder, Soda		€ 6,-
Marillen Spritz – Marillensaft vom Stift Klosterneuburg, Prosecco, Zitrone		€ 4,80
Campari Johann – Birnensaft vom Stift Klosterneuburg		€ 6,50

## BIER VOM FASS

Budweiser Original	0,2l / 0,3l / 0,5l	€ 2,50 / € 3,70 / € 4,70
Trumer Pils	0,2l / 0,3l / 0,5l	€ 2,50 / € 3,70 / € 4,70

## FLASCHENBIERE

Paulaner Hefeweizen	0,33l	€ 3,90
Obertrumer Zwickel	0,33l	€ 3,50
Beck´s Blue Alkohlfrei	0,33l	€ 3,90
Pale Ale „Rehschädl“ / Klosterneuburg	0,33l	€ 5,50

## ALKOHOLFREI

Vöslauer Mineralwasser still	0,33l / 0,75l	€ 3,- / € 5,90
Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,33l / 0,75l	€ 3,- / € 5,90
Soda Wasser	0,2l / 0,5l / 0,75l	€ 1,50 / € 3,20 / € 4,50
Soda Zitrone	0,2l / 0,5l	€ 2,10 / € 3,10
Holunder – gespritzt mit Soda	0,2l / 0,5l	€ 2,10 / € 3,10
Holunder – verlängert mit Wasser	0,2l / 0,5l	€ 1,80 / € 2,90
Apfelsaft – naturtrüb / Klosterneuburg	0,2l / 0,5l	€ 3,- / € 5,-
Apfelsaft – gespritzt mit Soda	0,2l / 0,5l	€ 2,- / € 3,-
Apfelsaft – verlängert mit Wasser	0,2l / 0,5l	€ 1,80 / € 2,90
Johannisbeere – Klosterneuburg	0,2l / 0,5l	€ 3,- / € 5,-
Johannisbeere – gespritzt mit Soda	0,2l / 0,5l	€ 2,- / € 5,-
Johannisbeere – verlängert mit Wasser	0,2l / 0,5l	€ 1,80 / € 2,90
Marille – Klosterneuburg	0,2l / 0,5l	€ 3,- / € 5,-

Marille – gespritzt mit Soda	0,2l / 0,5l	€ 2,- / € 3,-
Marille – verlängert mit Wasser	0,2l / 0,5l	€ 1,80 / € 2,90
Coco Cola	0,33l	€ 3,20
Coca Cola Zero	0,33l	€ 3,20
Almdudler	0,33l	€ 3,20
Frucade	0,33l	€ 3,20
Fever Tree – Tonic Water	0,2l	€ 3,50
Fever Tree – Ginger Ale	0,2l	€ 3,50
Fever Tree – Ginger Beer	0,2l	€ 3,50
Fever Tree Bitter Lemon	0,2l	€ 3,50

## KAFFEE

Espresso (koffeinfrei auch erhältlich)	€ 2,50
Macchiato / Kleiner Brauner	€ 3,-
Doppelter Espresso / Großer Brauner	€ 4,50
Cappuccino / Melange	€ 4,-
Latte Macchiato	€ 4,50
Schubert Melange – mit Orange und Wienerwald Honig	€ 4,50

## TEE

Earl Grey Bio – Schwarztee BIO	€ 4,50
Assam – Schwarztee BIO	€ 4,50
Lapsang Souchong – geräucherter Schwarztee BIO	€ 4,70
Grüntee BIO	€ 4,50
Rote Beeren BIO	€ 4,60
Kamille BIO	€ 4,70
Waldkräutertee BIO	€ 4,50



## RUM & TEQUILA

Sauza Gold - Tequila	4 cl	€ 4,50
Mescal	4 cl	€ 4,20
Black Seal – Rum	4 cl	€ 4,50

## GIN

Hendricks	4 cl	€ 8,-
Blue Gin – Reisetbauer	4 cl	€ 7,-
Tanqueray	4 cl	€ 7,-

## VODKA

Stolichnaya Elite	4 cl	€ 10,-
Axberg Premium Vodka - Reisetbauer	4 cl	€ 8,-

## WHISKEY

Reisetbauer & Son – 7 years Single Malt	4 cl	€ 7,50
Ardberg – 10 years Islay	4 cl	€ 9,50
Signatory – Vintage 2000	4 cl	€ 9,50
Laphroig – 1815 Single Malt 10 years	4 cl	€ 9,50
Tullamore Dew – Irish 10 years	4 cl	€ 7,50

## GRAPPA

Judica – Marzadro	2 cl	€ 6,-
Sarpa di Poli	2 cl	€ 6,50
Sarpa oro di Poli	2 cl	€ 6,50
Fragolino di Nonino	2 cl	€ 9,-

## BITTER & LIKÖR

Aperol	4 cl	€ 4,50
Campari	4 cl	€ 5,-
Ramazzotti	4 cl	€ 5,-
Averna	4 cl	€ 5,-
Fernet Branca	4 cl	€ 5,-
Quintessentia Amaro Nonino – Alpenkräuter	4 cl	€ 8,-
Pernod	4 cl	€ 5,-
Limoncello	4 cl	€ 5,50
Frangelico – Haselnuss	4 cl	€ 4,50
Schubert´s – Walnuss	4 cl	€ 4,-

## Brände & Schnaps

Gölles – Apfelbrand	2 cl	€ 5,50
Gölles – Wilde Pflaume	2 cl	€ 6,50
Brandstatt – Haselnuss	2 cl	€ 5,50
Reisetbauer – Wachauer Marille	2 cl	€ 5,50
Reisetbauer – Karotte	2 cl	€ 5,50
Reisetbauer – Zwetschke	2 cl	€ 5,-

# ALLERGENE

## A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

## B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

## D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

## E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

## F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

## G

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

## H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

## L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

## M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

## N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

## O

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

## P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

## R

Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse