

BUBBLES

PROSECCO SPUMANTE „RUSTICO“	0,1	6,50
PROSECCO SPUMANTE ROSÉ BRUT „LÈNA“	0,1	5,90
MAYER NON-ALCOHOLIC SPARKLING	0,1	5,60
BRÜNDLMAYER ROSÉ BRUT RESERVE	0,1	8,70
CAMPARI SODA		6,80
Campari Club Soda Orange		
CAMPARI ORANGE		8,20
Campari Orange Juice Orange		
VENEZIANO		7,60
Aperol Prosecco Club Soda Orange Olive		
HUGO		7,20
Prosecco Elderflower Club Soda Lime		
LIMONCELLO SPRITZ		7,60
Limoncello Prosecco Club Soda Lemon		
LILLET ROSÉ WHITE PEACH		7,20
Lillet Rosé Schweppes White Peach Orange		
"PREISELPETER"		7,20
Prosecco Cranberry Club soda		
"PREISELPETER" NON-ALCOHOLIC		7,20
De-alcoholised Sparkling Wine ((Mayer non-alcoholic Sparkling) Cranberry Club Soda		
CRODINO ROSSO SPRITZ NON-ALCOHOLIC		6,90
Crodino Rosso Club Soda Orange		

GETTING STARTED

BREAD SELECTION	3,50
on a trolley with butter fine spread	

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SOUPS

ORGANIC BEEF BROTH with noodles sliced pancakes	5,30
CLEAR BROTH WITH CHEESE DUMPLINGS	6,90
SOUP POT with noodles root vegetables beef	6,90
THAI RED CURRY SOUP ^{HOT} spinach leaves rice noodles	7,20

STARTERS

PRAWNS (BLUE LABEL) WITH BURRATA MEDITERRANEAN  spinach leaves garlic baguette	20,60
FALAFEL WITH CRANBERRY COUSCOUS SALAD  avocado mousse feta cheese chilli flakes olive oil	10,60
GRATINATED ORGANIC SHEEP CHEESE ^{FROM THE ORGANIC FARM LEHENGUT} stewed tomatoes rocket salad bread rolls	13,20
SALMON TROUT & SHRIMP STICKS (BLUE LABEL)  IN TEMPURA BATTER dipping sauce	10,60

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SALADS

SEASONAL MIXED GREENS SALAD	6,50
MIXED SALAD	6,90
SERVING OF POTATO SALAD	4,50
STYRIAN BREADED CHICKEN SALAD	16,60
crispy breaded chicken strips (Austrian quality) leafy greens potato salad award-winning Styrian pumpkin seed oil from the Gritsch family from Tillmitsch	
FIELD SALAD À LA DROI	19,80
lamb's lettuce radicchio leaf lettuce radish cherry tomatoes sheep's milk yoghurt dressing grilled wengANGUS beef fillet tips garlic breadsticks	
BUTCHER SALAD	15,80
seasonal lettuce bell pepper spring onion cucumber Cheese Krainer from the Scharfetter butcher's shop crispy bacon house dressing shepherd's cheese white bread croutons	

BREAD

BREAD ROLL	1,60
PRETZEL	2,30
LYE GARLIC BREADSTICKS	3,00
BROWN BREAD FROM THE BREAD TROLLEY	1,60

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

VEGETARIAN/VEGAN

PISTACHIO-BASIL PESTO LINGUINE

a small side salad

12,60

VEGAN RED LENTIL DAL

basmati rice | soya yoghurt | naan bread

13,90

FILLED CHEESE DUMPLINGS

roasted vegetables | mountain cheese | herb-sourcream-dip | salad

14,50

OUR FAVOURITES

CHICKEN CORDON BLEU AUSTRIAN QUALITY

baked in a butter pan | filled with ham & cheese |
potato salad | cranberries

19,40

CLASSIC VIENNESE SCHNITZEL VEAL

baked in a butter pan | parsley potatoes | cranberries

25,60

FRIED PORK SCHNITZEL

baked in a butter pan | potato salad | cranberries

16,50

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

DROI SPECIALTIES

LAMB CURRY POT lamb from the Grünwald family, Pfarrwerfen basmati rice naan bread & yoghurt mint	21,60
GRILLED SALMON TROUT FILLET from the Rainer fish farm, Pfarrwerfen pistachio-basil-pesto linguine	25,00
DROI BRIOCHE BURGER WITH WAGYU BEEF home made bacon cheddar cheese onion yogurt-pepper dip fries salad	18,40
VEAL RIB CHOP IN FIG MUSTARD BREADING 300 G baked in a butter pan filled with bacon, mushroom & onion romaine lettuce with Cesar dressing fresh Grana cheese remoulade sauce	26,50
BEEF FILLET WENGANGUSTA „SURF & TURF“ 250 G grilled prawns (Blue Label) pepper jus roasted vegetables fries herb butter barbecue sauce	52,00



LOCAL DISHES

CRISPY FRIED LIVER SAUSAGE

from the organic farm Schreckgut, Bischofshofen |
Sauerkraut | baked potatoes | herb sour cream | fresh horseradish

14,90

ONION ROAST

briefly fried | with roast potatoes | bacon-wrapped beans |
fried onions | pickles

24,50

SIDES

SERVING OF FRIES

4,80

ROASTED VEGETABLES

4,50

BASMATI RICE

3,80

PARSLEY POTATOES

3,80

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

FOR THE LITTLE ONES

GRILLED SAUSAGES WITH FRIES	8,20
CRISPY CHICKEN SALAD leaf salad potato salad	10,60
„ALMTALER“ homemade cheese dumpling salad	7,60
BAKED SALMON TROUT FILLET fries ketchup	13,00
LINGUINE WITH BOLOGNESE SAUCE	9,80
CHILDRENS‘ PORK SCHNITZEL fries ketchup	12,00

SWEET TREATS

"SCHWARZBEERNOCKERL" BAKED IN A BUTTER PAN dumpling-like pastry made with wild blueberries Carte d'Or yoghurt ice cream	9,80
CARAMEL PARFAIT ON CHOCOLATE GROUND peanut bites espresso	8,60
HOMEMADE CHOCOLATE CAKE Mozart moussel poached red wine pear Carte d'Or pistachio ice cream	10,20
Enjoy a glass of sweet wine with your dessert!	
TRAMINER AUSLESE „SEEWINKEL“, 2018 Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee	
a glass	5 cl 4,50

ALKOHOLFREIES

MONTES PERLEND	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,90
MONTES STILL	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,90
VÖSLAUER MILD	0,75 l	6,80
	0,3 l	3,90
COCA COLA	0,3 l	4,30
	0,5 l	6,90
COCA COLA ZERO	0,3 l	4,60
ALMDUDLER	0,3 l	4,60
ZITRONENLIMONADE	0,3 l	4,20
ORANGENLIMONADE	0,3 l	4,20
ZITRONENLIMONADE MIT SODA	0,5 l	4,70
ORANGENLIMONADE MIT SODA	0,5 l	4,70
SPEZI	0,3 l	4,30
SODA ZITRON	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,70
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT SODA	0,5 l	4,10
	0,3 l	3,60
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT QUELLWASSER	0,5 l	3,80
	0,3 l	3,40
APFELSAFT	0,5 l	5,60
	0,3 l	4,20
APFELSAFT SODA	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,80
APFELSAFT QUELLWASSER	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,50

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

ALKOHOLFREIES

RAUCH SÄFTE	0,2 l	4,40
Marille Johannisbeere Multivitamin		
RAUCH SÄFTE MIT SODA	0,5 l	5,30
Marille Johannisbeere Multivitamin	0,3 l	4,70
RAUCH SÄFTE MIT QUELLWASSER	0,5 l	4,80
Marille Johannisbeere Multivitamin	0,3 l	4,50
PREISELBEER-INGWER-LIMONADE HAUSGEMACHT	0,5 l	4,90
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2 l	4,90
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC	0,2 l	4,90
SCHWEPPE'S GINGER ALE	0,2 l	4,90
RED BULL CLASSIC	0,25 l	5,50
RED BULL SUGARFREE	0,25 l	5,50

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

KAFFE, TEE & WARMES

ESPRESSO		3,20
ESPRESSO MACCHIATO		3,70
ESPRESSO DOPPIO		4,60
VERLÄNGERTER		4,00
VERLÄNGERTER	ENTKOFFEINIERT	4,00
CAPPUCCINO		4,70
BABYCCINO		1,00
LATTE MACCHIATO		5,30
AFFOGATO AL CAFFÈ		5,00
KAKAO		4,40
KAKAO MIT SCHLAG		4,90
ZOTTER TRINKSCHOKOLADE		6,80
Sonnentor		
DER FEINE EARL GREY	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
LADY GREEN	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
CHAI GEWÜRZTRAUM	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
PFEFFERMINZE	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
DURCHATMEN IM WALD KRÄUTERTEE	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
KAMINKNISTERN FRÜCHTETEE	Tasse	3,90
	Kanne	5,50
CHAI LATTE		5,30

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

BIERE

STIEGL HELL	0,5 l	5,20
	0,33 l	4,30
SCHÖNRAMER ZWICKL	0,5 l	5,20
	0,33 l	4,30
Im Biergarten		
AUGUSTINER BIER	0,5 l	5,30
	Original Salzburger Bräustüberl Bier	0,33 l 4,40
SCHÖNRAMER WEISSBIER VOM FASS	0,5 l	5,60
	0,33 l	4,60
DIE WEISSE AUS SALZBURG	0,5 l	5,90
	0,33 l	5,00
STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB	0,5 l	5,20
	0,33 l	4,30
SAURER RADLER	0,5 l	4,80
	0,33 l	3,70
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI	0,33 l	4,30
STIEGL SPORTWEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l	5,30
WILDSHUT BIO-PERLAGE	0,75 l	39,00
	im Glas 0,125 l	7,10

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SPRITZIGES

SPRITZER WEISS GRÜNER VELTLINER	0,25 l	4,10
SOMMERSPRITZER GRÜNER VELTLINER	0,25 l	3,80
BADEWANNE	0,5 l	5,00
MUSKATELLER „FAUNA“ SPRITZER	0,25 l	4,60
ROSÈ IN BLOOM SPRITZER	0,25 l	4,60
KAISERSPRITZER Holunderblüte	0,25 l	4,50
SÜSSER SPRITZER Zitronenlimonade	0,25 l	4,50
SPRITZER ROT ZWEIGELT	0,25 l	4,10
PROSECCO SPUMANTE „RUSTICO“	0,1 l	6,50
PROSECCO SPUMANTE ROSÉ BRUT „LÈNA“	0,1 l	5,90
BRÜNDLMAYER ROSÉ BRUT RESERVE	0,1 l	8,70
MAYER ALKOHOLFREI PRICKELND	0,1 l	5,60
VENEZIANO Aperol Prosecco Soda Orange Olive		7,60
HUGO Prosecco Holundersirup Soda Limette		7,20
LIMOCELLO SPRITZ Limoncello Prosecco Soda Zitrone		7,60
LILLET ROSÉ WHITE PEACH Lillet Rosé Schweppes White Peach Pfirsich		7,20
PREISELPETER Prosecco Preiselbeer Soda		7,20
PREISELPETER ALKOHOLFREI Entalkoholisierter Sekt (Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien) Preiselbeer Soda		7,20
CRODINO ROSSO SPRITZ ALKOHOLFREI Crodino Rosso Soda Orange		6,90

Preise in Euro inkl. MwSt. | Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

OFFENE WEINE

GRÜNER VELTLINER „WEITGASSE“ ^{BIO}, 2023/24 Weingut Mantlerhof, Kremstal	0,125 l	5,50
RIESLING „VON DEN TERASSEN“ ^{BIO}, 2023 Weingut Vitikult Moser, Kremstal	0,125 l	6,10
GELBER MUSKATELLER „FAUNA“, 2023 Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	0,125 l	5,70
MAYER ALKOHOLFREI, 2023 „DAS GLAS WEIN MIT DEM HEILIGENSCHN“ Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	0,125 l	5,30
ROSE IN THE BLOOM, 2023 Weingut Hannes Reh, Andau, Neusiedlersee	0,125 l	5,20
CHILL! GEKÜHLTER ROTWEIN, 2023/24 Weingut Gober & Freinbichler, Mittelburgenland	0,125 l	5,20
ZWEIGELT ^{BIO}, 2022 Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee	0,125 l	5,60
PELOFINO, 2023 Fattoria Le Pupille, Toskana	0,125 l	5,60
BLAUFRÄNKISCH „BUTCHER“, 2021 Weingut Schwarz, Neusiedlersee	0,125 l	5,50
TRAMINER AUSLESE „SEEWINKEL“, 2018 Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee	5 cl	4,50

Fragen über unsere Weine?
Unsere Sommeliers beraten sie gerne.



Link zur
Weinkarte

SPIRITUOSEN

GRAPPA NONINO ORAZIO	2 cl	4,80
AVERNA	2 cl	3,80
BIRNE vom Hungerbichl	2 cl	3,90
BAUERNOBSTLER vom Hungerbichl	2 cl	3,20
ALTE MARILLE Prinz	2 cl	5,80
ZIRBE hausgemacht	2 cl	4,30

VON DER HOCHKÖNIG EDELBRENNEREI GRÜNEGG, DIENTEN

Edelbrände

ZWETSCHKE	2 cl	4,20
HASELNUSSERL	2 cl	5,30
KAROTTE	2 cl	6,00
WILLIAMSBIRNE MIT HONIG	2 cl	4,80
WALD-HIMBEERE	2 cl	7,40
VOGELBEERE	2 cl	6,90

Edelliköre

APFELSTRUDEL LIKÖR	2 cl	5,60
WEICHSEL-ZIMT LIKÖR	2 cl	5,60

HIGHKING GIN	2 cl	6,80
HIGHKING RUM 6 Jahre	2 cl	10,40

UNSERE REGIONALEN PARTNER

BIOBAUERNHOF SCHRECKGUT

Familie Mayer, Bischofshofen

WENGANGUSTA

Familie Ganglberger, Werfenweng

FAMILIE GRÜNWALD

Pfarrwerfen

BIOHOF LEHENGUT

Familie Laner, Werfen

KENDLHOF

Familie Weißbacher, Werfenweng

METZGEREI RETTENSTEINER-SCHARFETTER

St. Johann/Pg.

WEITERE HEIMISCHE BAUERN

FORELLENZUCHT RAINER

Pfarrwerfen

HOCHKÖNIG EDELBRENNEREI GRÜNEGG

Dienten

