

Eine Wiener Gasthauslegende wurde aus dem Dornröschenschlaf geweckt:
WILLKOMMEN IM „PICHLMAIERS ZUM HERKNER“



Montags Die großen Klassiker der Welt

03.08.20 Moules frites

10.08.20 Branzino in der Salzkruste

17.08.20 Zitronenhuhn, Steinpilze

Mittwochs

Wildfang-Seezunge im Ganzen
Paradeiser-Salat & Rosmarinerdäpfeln (D,G)
€ 38,00

Donnerstags

½ Backhendl & Leber
Erdäpfel-Grüner-Salat (A,C,G,L)
€ 16,90

Freitags Grillen im Innenhof (bei Schönwetter)

Saibling im Ganzen, Rib-Eye-Steak, Käsekrainer uvm.

Samstags

Roman Artners Tagesempfehlung

Sonntags

Schweinsbraten vom Schopf
Speckkraut & Semmelknödel
€ 16,90

APERITIF

Limonaden

Hausgemachter Eistee	0,5l	€ 5,80
Hausgemachte Limetten-Salbei-Limonade	0,5l	€ 5,80
Fritz Limo Zitrone oder Mischmasch (Kola mit Orange)	0,2l	€ 3,60
Fentimans Rose Lemonade	0,125l	€ 4,20

PRICKELNDES

Crémant de Loire Bouvet	0,1l	€ 6,20
Brut Rosé Schloss Gobelsburg	0,1l	€ 8,50
Hugo (Prosecco, Holunder, Limette)	0,25l	€ 5,40
Enzo Aperero Muskato (Muskateller, Enzo Aperero, Soda)	0,25l	€ 8,00
Burschik Spritz (Burschik Klassik, Cremant, Zitronenzeste, Rosmarin)		€ 8,00

HERRLICHES

Burschik pur (5cl Burschik klassik, Eis, Zitronenzeste)		€ 5,00
Cynar (Eis, Orange)	4cl	€ 5,00
Bloody Mary		€ 9,50
Negroni (Gin, Wermut, Campari)		€10,00
Mitzii Gin Tonic (Zirbengin, Tonic, Rosmarin & Zitrone)		€ 10,00

Spezialbier in der Flasche

Zwettler Saphir Pils ^A	0,33l	€ 4,60
--	-------	--------

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,50 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

VORSPEISEN

Marinierter Brokkoli

Limette, Sesam & Mandeln (F,N)

€ 11,00

Sardinen aus der Bretagne

Gurke, Radieschen & Stangensellerie (D,G,L,M)

€ 14,50

Oktopus-Salat

Spitzpaprika, Avocado & Chipotle-Mayonnaise (C,D,G,M)

€ 16,80

Beef Tartar

gebackener Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot (A,C,D,L,M)

€ 15,00 / € 19,00

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)

€ 6,30

Pannonische Kaltschale

Schnittlauchöl & Schweinebauch-Tascherl (A,G)

€ 6,80

Vegetarisch

Variation vom Karfiol

Butterbrösel & gebacken, Ei, Verbene, Kapern, Schnittlauch, (A,C,G,O)

€ 8,50 / € 13,50

Hausgemachte Krautfleckerl

Schnittlauch (A,C,G,O)

€ 9,00 / € 12,00

Hausgemachte Teigtaschen

Pilze & Mimolette-Schnittkäse (A,C,G,L)

€ 13,00 / € 18,00

Eierschwammerlgulasch

Zitronenrahm & Topfen-Serviettenknödel (A,C,G)

€ 14,00 / € 18,00

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,50 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

INNEREIEN

Kalbshirn

Ei & grüner Salat
€12,90 / € 16,90

Rieslingbeuschel

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)
€ 13,00 / € 17,00

Kalbskopf & Gebackenes Bries

Grüne Bohne & Salzzitrone (A,C,G,L,M)
€ 19,00 / € 23,00

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (L,O)
€ 17,50 / € 21,50

HAUPTGANG

Filet vom Zander

Kohlrabi, Fenchel-Orangen-Salat & Gewürz-Erdäpfeln (A,D,G,L)
€ 19,50 / € 23,50

Gebratenes Maishuhn-Supreme

Mangold, Mais & Steinpilze (A,C,G)
€ 22,00

Gekochtes Rindfleisch

2 Beilagen des Tages, Markscheibe, Apfelkren & Schnittlauchsauce (A,C,G,L)
Schulterscherzel € 22,00
Tafelspitz € 24,90

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln & gemischter Salat (A,C,G,L,M)
€ 15,50 / € 22,50

NACHSPEISEN

Hausgemachte Sorbets

3 Kugeln nach Tagesangebot (A,C,G)
€ 7,00

Gerührter Eiskaffee

Mocca-Eis & Sesam-Hippe
€ 8,90

Limetten Tarte

Brombeere (A,C,G)
€ 9,00

Hausgemachte Marillenknödel

Nussbutterbrösel (A,C,G)
€ 4,90 pro Stück

Käseauswahl

vom Pöhl am Naschmarkt
€ 15,50 (G,H)

Hirschbirne Gmoser Weiz Steiermark	2cl	€ 6,50
Quitte Gmoser Weiz Steiermark	2cl	€ 7,00
Alte Zwetschke Gölles Riegersburg Steiermark	2cl	€ 8,50
Williamsbirne Guglhof Hallein Salzburg	2cl	€ 8,50
Marillie Guglhof, Hallein Salzburg	2cl	€ 8,50
Marille Glaserhof, Gnadewald Tirol	2cl	€ 8,50
Zwetschke Glaserhof, Gnadewald Tirol	2cl	€ 8,50
Gebrannte Haselnuss Parzmair Schwanenstadt	2cl	€ 9,00
Rote Williams Reisetbauer	2cl	€ 9,00
Vogelbeere Guglhof, Hallein Salzburg	2cl	€ 10,50
Himbeere Glaserhof	2cl	€15,00

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,50 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

WEISSWEIN 0,125l

2019

Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel € 4,40

2019

Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon Undhof, Kremstal € 4,90

2019

Riesling classic Hindler, Weinviertel € 5,30

2019

Sauvignon Blanc Primus, Südsteiermark € 6,00

2017

Bourgogne Blanc Olivier Leflaive, Burgund € 10,00

Rosé 0,125l

2019

Fräulein Rosé von Döbling Mayer am Pfarrplatz; Wien € 5,50

ROTWEIN 0,125l

2018

Zweigelt Feiler-Artinger, Neusiedlersee € 5,00

2017

Blaufränkisch Hans Igler, Mittelburgenland € 5,40

2017

Cuvee Hotter (CS/ME/SY/ZW) Wellanschitz, Mittelburgenland € 5,60

2017

Côtes du Rhône Réserve Perrin, Frankreich € 6,70

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,50 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

Wichtige Information zu Allergenen

* Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

* Trotz sorgfältige Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,50 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben