



Herzlich Willkommen in der Pinotheque!

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind!

Unser Weinbistro schlägt eine Brücke zwischen Tradition und Moderne, Jung und Alt, Nah und Fern. Wir sind hier zu Hause und mögen es köstlich, aber unkompliziert und gemütlich.

Und deshalb wechseln wir jetzt auch zum DU.
Du bist hier Gast und darfst dich auch „daheim“ fühlen!

Gekocht wird bei uns frisch, mit hochwertigen, möglichst regionalen und saisonalen Produkten.

Dazu gibt's feine Weine von Freunden und vom Haus, kreative Getränke, Bier vom Fass und Kaffee aus der Nachbarschaft.

Im Garten wächst nicht immer alles gleich gut, daher wechselt das Angebot auch häufig.

Unser besonderer Dank gilt unseren Lieferanten. Vielen von ihnen sind wir in Freundschaft verbunden. Ihre frischen und hochwertigen Zutaten bilden das Herzstück unserer Küche. Die Leidenschaft, die sie in ihre Arbeit stecken, schmeckst du in jedem Bissen.

Wir freuen uns, dir nicht nur köstliche Gerichte und ausgewählte Getränke zu servieren, sondern teilen auch sehr gerne die Geschichten dahinter. Zu erzählen gibt es viel.

Danke, dass wir unsere Leidenschaft für Wein und gutes Essen leben dürfen und du Teil dieser kulinarischen Reise bist!

Lass dich mitnehmen und ein kleines bisschen verzaubern.

Zum Wohl und bon appétit,

Alex, Marie, Heinrich & das Team der Pinotheque

**Unsere MitarbeiterInnen informieren gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

ZUM START

Unser Pinotheque - Gedeck

wird als fester Bestandteil des Genusserlebnisses serviert

3,50

Menüs



Küchengeflüster

Überraschungsmenü in vier Gängen

Lass dich verzaubern!

Wir servieren dir Auszüge aus unserer aktuellen Speisekarte,
sowie die eine oder andere Überraschung, je nach Verfügbarkeit und Saison.

Gerne empfehlen wir dir passende Weine dazu.

VEGETARISCH möglich | VEGAN auf Anfrage

45,00

« Pinotheque »

Karfiol

in zwei Texturen | mit Mandeln, Rosinen und feinen Butterbröseln

Gebackenes Ei

mit Sauerkraut, Babyspinat, Forellenkaviar und Schnittlauch-Mayo

Seesaibling

Gebratenes Filet | rote Rüben | Wurzelgemüse | Salzkartoffeln

Panna Cotta

fruchtig kombiniert mit frischen Blutorangen-Filets

45,00

DIE Pinotheque

SUPPEN

Rotes Rüben-Süppchen

mit geräucherter Forelle und Kren

auf Anfrage VEGAN MÖGLICH

6,90

Frittatensuppe

Klassische Rindsuppe mit Frittaten, Schnittlauch und Wurzelgemüse

5,50

FÜR DAVOR & IN DIE MITTE

Käseplatte

Käseplatte mit österreichischen Edelkäsen, hausgemachtem Chutney,
Butter und einer Scheibe Bauernbrot

11,50 | 15,50

Antipasti-Teller

Feine Auswahl an Salami, Schinken und Speck,
dazu Oliven, eingelegte Tomaten und Artischocken

14,50 | 17,50

Winzerbrot

Überbackenes Bauernbrot mit Beinschinken oder ohne (vegetarisch),
Käse, Zwiebel und Pfefferoni, dazu zweierlei Dips und Blattsalat

9,50 | 8,70

VORSPEISEN

Schnecken-Kipferl

Gugumuck-Schnecken aus Wien im Blätterteigmantel,
dazu Kerbel-Mayo und Blattsalat

17,00

Karfiol

Gerösteter Karfiol in zwei Texturen, als zarte Creme und Salat
mit Mandeln, Rosinen und feinen Butterbröseln

VEGETARISCH | VEGAN

9,50

Grammelknödel

Flaumige Knödel auf warmem Krautsalat mit Kümmelsafterl

7,50 (2 Stk) | 16,00 (5 Stk)

Gebackenes Ei

Knusprig gebackenes Ei
mit Sauerkraut, Babyspinat, Forellenkaviar und Schnittlauch-Mayo

12,50

Winterliche Wild-Frühlingsrolle

gefüllt mit gezupftem Reh und Wurzelgemüse,
serviert auf Rotkraut-Kimchi-Salat und würziger Chili-Mayo

13,50 | 19,50

KINDERKARTE

Rindssuppe mit Einlage

wahlweise mit Frittaten oder Backerbsen
OHNE Grünzeug ;)

4,50

Eiernockerl mit Blattsalat

8,50 | 14,50 *für große Kinder ;)*

Fischstäbchen hausgemacht mit Pommes

9,80

Knödel mit Saft

5,80

Pommes mit Ketchup

5,50

EXTRAS

Scheibe Brot 1,20

Blattsalat Schüsserl 4,50

pro Portion 0,70

Saucen

Ketchup | Senf | Mayonnaise
Sour Cream | Cocktailsauce

Kren | Butter

HAUPTSPEISEN

Tafelspitz

Österreich-Klassiker aus dem Suppentopf: Zarter Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Kartoffeln serviert mit Apfeln & Schnittlauchsauce

25,50

Rotgipfler Ried Kreuzweingarten 1ÖTW 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,10 | 0,75L 30,50
Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2021 Niederösterreich, Weinrieder 1/8 5,50 | 0,75L 35,00

Wiener Schnitzel

Klassisches Schnitzel vom Kalb, mit Erdäpfel-Vogelsalat und Preiselbeeren

24,50

Rotgipfler Gumpoldskirchen 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,10 | 0,75L 30,50
Pinot Noir Tattendorf 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 4,10 | 0,75L 23,20

Seesaibling

Gebratenes Filet vom Radlberger Seesaibling auf roten Rüben und Wurzelgemüse, mit Salzkartoffeln

27,50

Riesling Federspiel 2024 Wachau DAC, Alzinger 1/8 5,50 | 0,75L 31,00
Rosé 2025 Niederösterreich, Hartl 1/8 3,90 | 0,75L 22,50

Pasta | Linguine

Saisonale Pasta mit Rote Rüben-Sugo und knackigen Cashew-Kernen

VEGETARISCH | VEGAN

18,00

Rotgipfler Gumpoldskirchen 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,10 | 0,75L 30,50
Riesling Federspiel 2024 Wachau DAC, Alzinger 1/8 5,50 | 0,75L 31,00
Pinot Noir Tattendorf 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 4,10 | 0,75L 23,20

HAUPTSPEISEN

Rindsgulasch

Herzhaftes, klassisches Gulasch vom Rind,
serviert mit flaumigen Semmelknödeln

15,00 | 19,00

Amicus Cuvée 2022 Niederösterreich, Hartl 1/8 4,30 | 0,75L 24,50
Trumer Bier vom Fass, 0,3 L 3,80

Käsespätzle

Hausgemachte Käsespätzle, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln,
dazu grüner Salat und Krautsalat

VEGETARISCH

17,50

Grüner Veltliner 2024 Weinviertel DAC, Zull 1/8 4,10 | 0,75L 23,90
Weissburgunder aus den Lagen 2024 Pfalz, Christmann 1/8 6,90 | 0,75L 39,50

Linsen

Cremige Linsen mit Speck ganz klassisch,
dazu flaumige Semmelknödel

VEGETARISCH ohne Speck, mit Knödel

VEGAN mit winterlichem Ofengemüse serviert

18,50

Chardonnay 2023 Bourgogne Côte d'Or Blanc, Domaine Arnaud Baillet 1/8 7,90 | 0,75L 45,50
Sankt Laurent Tattendorf 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 4,10 | 0,75L 23,20

DESSERTS

Kleine Käsevariation

Österreichische Edelkäse, hausgemachtes Chutney,
Butter und eine Scheibe Bauernbrot

11,50

Panna Cotta

Klassisch cremiges Panna Cotta, fruchtig kombiniert mit frischen Blutorangen-Filets

8,50

Nougatknödel

Flaumige Knödel aus Kartoffelteig, garniert mit knusprigem Kürbiskern-Krokant
und hausgemachtem Sauerrahm-Honig-Eis

11,50

Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen je nach Wunsch,
dazu servieren wir hausgemachtes Apfelmus

Wartezeit 15 min

8,50 | 13,00

EIS & SORBETS

Hausgemachte Sorbets oder Eis | diverse Sorten *(bitte nachfragen!)*

Pro Kugel 2,50