

DIE Pinotheque

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 »

Sellerie

Carpaccio | Trüffelcreme | Haselnüsse | eingelegter Rhabarber

Suppe

Spargelcreme

Lamm

Geschmortes | grüne Polenta | junges Gemüse

Mille Feuille

Holunder-Topfencreme | knuspriger Blätterteig | Rhabarber-Sorbet

45,00

DIE Pinotheque

SUPPEN

Spargelcreme-Suppe

mit grünem und weißem Spargelstücken

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

12,50 | 16,50

Antipasti-Teller

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

15,00 | 18,00

Winzerbrot

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

10,50 | 9,50

VORSPEISEN

Knuspriger Spargel

Grüner Spargel in Tempura-Teig gebacken,
serviert mit Mayo vom schwarzen Knoblauch und Zitrone

VEGETARISCH | VEGAN möglich

10,50

Ceviche

Ceviche von der Dornauer Lachsforelle
mit Erdbeeren, eingelegtem Rhabarber und Kren

17,00

Sellerie-Carpaccio

Ofengerösteter Zeller hauchdünn aufgeschnitten auf Trüffelcreme,
mit Haselnüssen und eingelegtem Rhabarber

VEGETARISCH | VEGAN

11,00

Roastbeef

Rosa gebratene Beiried auf Sardellencreme
mit Kapernblättern, grünem Spargel und getoastetem Weißbrot

14,50

Grammelknödel

Hausgemachte, flaumige Knödel
auf warmem Krautsalat, mit Kümmelsafterl

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

KINDERKARTE

Rindssuppe mit Einlage

wahlweise mit Frittaten oder Backerbsen
OHNE Grünzeug ;)

4,50

Eiernockerl mit Blattsalat

8,50 | 14,50 *für große Kinder ;)*

Kinder-Wiener vom Kalb mit Pommes

13,00

Knödel mit Saft

6,80

Pommes mit Ketchup

5,50

EXTRAS

Scheibe Brot 1,20

Blattsalat Schüsslerl 4,50

pro Portion 0,70

Saucen

Ketchup | Senf | Mayonnaise
Sour Cream | Cocktailsauce

Kren | Butter

HAUPTSPEISEN

Lamm

Geschmortes vom österreichischen Bio-Lamm (Femur),
dazu servieren wir Bärlauch-Polenta, junge Karotten und Erbsen.

29,00

Amicus Cuvée 2022 Niederösterreich, Hartl 1/8 4,30 | 0,75L 24,50
Pinot Noir Ried Kräutergarten 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,30 | 0,75L 30,50

Spargel

Köstlicher Frühlingsklassiker: Weißer Spargel mit Petersilkkartoffeln und Sauce hollandaise

Mit Beinschinken | oder ohne (VEGETARISCH)

21,50 | 19,00

Chardonnay 2023 Bourgogne Côte d'Or Blanc, Domaine Arnaud Baillet 1/8 7,90 | 0,75L 45,50
Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2021 Niederösterreich, Weinrieder 1/8 5,50 | 0,75L 35,00

Lachsforelle

Gebratenes Filet von der Dornauer Lachsforelle auf cremigem Selleriepüree,
serviert mit grünem Spargel, Erbsen und Radieschen

27,00

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

HAUPTSPEISEN

Grüne Polenta

Cremige Brennessel-Polenta
mit saisonalem Grün, altem Bergkäse und jungen Karotten und Erbsen

VEGETARISCH

17,50

Rotgipfler Gumpoldskirchen 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,10 | 0,75L 30,50
Weissburgunder aus den Lagen 2024 Pfalz, Christmann 1/8 6,90 | 0,75L 39,50

Eiernockerl

Hausgemachte Nockerl mit fluffigem Ei,
dazu servieren wir grünen Blattsalat und frischen Schnittlauch.

VEGETARISCH

14,50

Riesling Federspiel 2024 Wachau DAC, Alzinger 1/8 5,50 | 0,75L 31,00
Grüner Veltliner 2024 Weinviertel DAC, Zull 1/8 4,10 | 0,75L 23,90

Wiener Schnitzel

Klassisches Schnitzel vom Kalb, mit Erdäpfel-Vogelersalat 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

DESSERTS

Kleine Käsevariation

Österreichische Edelkäse, hausgemachtes Chutney,
Butter und eine Scheibe Bauernbrot

12,50

Rhabarber Streusel

Warmer, frisch-fruchtiger Rhabarber-Crumble aus dem Ofen,
dazu hausgemachtes Vanille-Eis

9,50

Palatschinken

Hausgemachte Palatschinken, gefüllt mit feiner Marillenmarmelade
serviert mit Schlagobers

9,00 (2 Stk) | 6,50 (1 Stk)

Mille Feuille

Holunder-Topfencreme mit knusprigem Blätterteig und Rhabarber-Sorbet

11,50

EIS & SORBETS

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

Pro Kugel 2,50