

# 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.**

# Pinotheque Menü

Unsere aktuellen Lieblingsgerichte servieren wir Dir einzeln oder als Menüfolge in mehreren Gängen.

Gerne empfiehlt dir unsere Sommelière passende Weine dazu.

1.	<b>Zucchini</b> Zucchiniblüte   Zucchini Tatar   Frischkäse   Tomatensud	9,50
2.	<b>Tataki</b> Beiried vom Rind   Sesam   Jungzwiebel   Sojajus	15,00
3.	<b>Fischsuppe</b> Fischfilets   Wurzelgemüse   Paprika	12,00
4.	<b>Stundenei</b> Spinat   Erdäpfel   Trüffel	13,00
5.	<b>Dornauer Stör</b> Eierschwammerl   Paprika	26,00 <small>Portionsgröße: Zwischengang</small>
6.	<b>Tafelspitz</b> Rosa Gebratenes vom Kalb   Polenta   Wilder Brokkoli   Jus	32,00
7.	<b>Tartelette</b> Ziegenkäse   Mürbteig   Marillenchutney	9,50
8.	<b>Weißer Schoki &amp; Mandeln</b> Pfirsich   Lavendel	10,50

<b>Acht Gänge</b>	95,00	<i>bitte bis 19.00 Uhr bestellen</i>
<b>Vier Gänge (3.   5.   6.   8.)</b>	68,00	
<b>Sechs Gänge (1.   2.   3.   5.   6.   8.)</b>	80,00	<i>bitte bis 19.30 Uhr bestellen</i>

## Weinbegleitung

	<b>1/8</b>	<b>1/16</b>
<b>Drei Weine</b>	16,00	12,00
<b>Vier Weine</b>	21,00	15,00

# ZUM START

---

## **Unser Pinotheque - Gedeck**

*wird als fester Bestandteil des Genusserlebnisses serviert*

3,50

# 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

# SUPPEN

---

## **Gazpacho**

Frische Gemüsesuppe, kalt serviert mit gebratener Bio-Garnele

VEGETARISCH | VEGAN möglich

9,50

## **Frittatensuppe**

Klassische Rindsuppe mit Frittaten, Schnittlauch und Wurzelgemüse

5,50

## **Alex' Fischsuppe**

Papriziertes Süppchen mit Fischfilets und Bio Garnelen  
dazu Wurzelgemüse und frisches Weißbrot

12,00

# KINDERKARTE

---

## **Rindssuppe** mit Einlage

wahlweise mit Frittaten oder Backerbsen  
*OHNE Grünzeug ;)*

4,50

## **Pommes** mit Ketchup

ganz klassisch

5,50

## **Fischstäbchen**

vom Dornauer Wels, mit Kartoffelpüree

9,50

## **Schinkenfleckerl**

mit Blattsalat

8,50 | 14,50 *für große Kinder ;)*

# VORSPEISEN

---

## **Fisch Tacos**

Knusprige Maistacos mit leicht gebeiztem Fisch, Mango, Limette & Chili  
dazu eingelegte rote Zwiebel und frischer Koriander

11,00 (1 Stk) | 15,50 (2 Stk)

## **Garnelen**

Gebratene Bio-Garnelen mit Knoblauch und Chili-Öl  
serviert mit hausgemachter Focaccia

13,00 | 18,00

## **Beef Tatar Schnitte**

Knusprige Focaccia mit Tatar vom Rind  
mit eingelegten roten Zwiebeln und Sesam-Mayo

16,50

## **Paprika**

Gegrillte Paprika gefüllt mit frischem Ziegenkäse,  
dazu Brotchips und Paprikasud

VEGETARISCH

9,50

## **Grammelknödel**

Ein Klassiker! Hausgemachte, flaumige Knödel  
auf warmem Krautsalat, mit Kümmelsaferl

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

# HAUPTSPEISEN

---

## Beiried

Beiried vom Rind rosa gebraten, mit Speckfisolen und Kartoffelpüree

29,00

## Aubergine

Geschmorte Melanzani auf Rollgerste  
serviert mit Joghurtsauce und Salzzitrone

VEGETARISCH | VEGAN möglich

17,00

## Eierschwammerl à la crème

Herrliches Pilzgericht mit cremiger Sauce  
dazu servieren wir flaumige Serviettenknödel

VEGETARISCH | VEGAN möglich

19,00

## Aktuelle Lieblingsweine

*Riesling „Terrassen“ 2024 Traisental DAC, Huber 1/8 5,20 | 0,75L 31,00*  
*Rotgipfler Gumpoldskirchen 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,10 | 0,75L 30,50*  
*Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2022 Niederösterreich, Weinrieder 1/8 6,20 | 0,75L 37,00*

*Rosé 2025 Niederösterreich, Hartl 1/8 3,90 | 0,75L 22,50*

*Pinot Noir Tattendorf 2025 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 4,10 | 0,75L 23,20*  
*Pinot Noir Ried Kräutergarten 2023 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,30 | 0,75L 30,50*  
*Amicus Cuvée 2023 Niederösterreich, Hartl 1/8 4,30 | 0,75L 24,50*

# HAUPTSPEISEN

---

## Fischbutterschnitzerl

Fisch einmal anders!  
Knusprig gebratene Butterschnitzerl mit Tomaten-Orzo und Basilikum

25,00

## Pasta

Trumauer Radiatori mit Salsiccia, Erbsen, Leithaland Mangold, Käse  
und einem cremigen Stunden-Ei

17,50

## Backhendl

Österreichischer Knusper-Klassiker, serviert mit gemischtem Salat

18,00

*Hier nicht ganz fündig geworden?  
Tipp: Wirfeinen Blick auf die Menüfolge am Anfang dieser Karte.  
Die Speisen können auch einzeln bestellt werden.*

# EXTRAS

---

**Scheibe Brot** 1,20

pro Portion 0,70

**Blattsalat** Schüsslerl 4,50

**Saucen**  
Ketchup | Senf | Mayonnaise  
Sour Cream | Cocktailsauce

Portion **Pommes** 5,50

**Kren | Butter**

# DESSERTS

---

## **Kleine Käsevariation**

Österreichische Edelkäse, hausgemachtes Chutney,  
Butter und eine Scheibe Bauernbrot

12,50

## **Cheesecake**

No-Bake Cheesecake mit knusprigem Keks-Boden  
serviert mit Kirschenragout

9,50

## **Palatschinken**

Hausgemachte Palatschinken, gefüllt mit feiner Marillenmarmelade  
dazu Schlagobers

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

## **Marillenknödel**

Marillen in flaumigem Erdäpfel-Topfenteig, mit knusprigen Butterbröseln  
und fruchtigem Marillen-Sorbet

9,00 | 13,50

# EIS & SORBETS

---

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

Pro Kugel 2,50

## **Affogato al espresso**

5,30

DIE *Pinotheque*