

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

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

Weinbegleitung

	1/8	1/16
Drei Weine	16,00	12,00
Vier Weine	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 Süsschen 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

19,00

Lieblingsweine der Saison

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

VEGETARISCH

25,00

Pasta

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

VEGETARISCH

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

Portion **Pommes** 5,50

Saucen

Ketchup | Senf | Mayonnaise
Sour Cream | Cocktailsauce

Kren | Butter

DIE *Pinotheque*

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*