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

DIE Pinotheque

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

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

Pinotheque·Menü

1.	**Kürbis** Schmorkürbis & Kerne | Trauben | Verjus	10,50
2.	**Wachtel** Confierte Keule | Mais | Eierschwammerl	15,50
3.	**Selleriesüppchen** Zellerschaum | Birnentatar | Haselnuss | Liebstöckl	7,50
4.	**Agnolotti** Steinpilz-Pasta | braune Salbeibutter | Trüffel	17,50 *Portionsgröße: Zwischengang*
5.	**Seesaibling** Lauch | Erdäpfel | Beurre Blanc	25,00
6.	**Wild** Rosa Gebratenes | Zwetschke | Sellerie | Wacholder	31,00
7.	**Käse** Blauschimmel | Portwein-Feige | Walnuss	10,50
8.	**Nougat & Traube** Schoko-Ganache | Vanillecreme | Haselnüsse | Trauben	10,50

8 Gänge		95,00	*bitte bis 19.30 Uhr bestellen*
4 Gänge	**(3. | 5. | 6. | 8.)**	68,00	
6 Gänge	**(1. | 2. | 3. | 5. | 6. | 8.)**	80,00	*bitte bis 20.00 Uhr bestellen*

Weinbegleitung - glasweise

Gerne empfiehlt dir unsere Sommelière passende Weine dazu.

	1/8	1/16
3 Weine	16,00	12,00
4 Weine	21,00	15,00

DIE Pinotheque

ZUM START

Unser Pinotheque - Gedeck

wird als fester Bestandteil des Genusserlebnisses serviert und saisonal variiert.
Immer dabei ist frisches Brot von der Bäckerei Graf.

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

Bratenbrot

Knuspriges Bauernbrot reichlich belegt mit
Schweinsbraten, Essiggurkerl, eingelegtem Zwiebel und Dijonsenf-Mayo

12,00

DIE Pinotheque

SUPPEN

Sellerieschaumsuppe

Gerösteter Zeller mit Birnentatar, Haselnüssen und Liebstöckl

VEGAN

7,50

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 ;)*

DIE Pinothèque

VORSPEISEN

Spanferkel-Kroketten

Knusprig-köstliche Schweinerei ;)
serviert mit Essiggurkerl und Jalapeño-Mayo

9,00 (3 Stk) | 14,00 (5 Stk)

Wassermelone

Geflämmte Wassermelone, gebratener Tofu und Cashew-Misocreme

VEGAN

9,50

Fish Tacos

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

11,00 (1 Stk) | 16,50 (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

HAUPTSPEISEN

Huhn

Gebratene Hühnerbrust auf Maiscreme mit geschmortem Lauch und Bratensaftl

23,00

Spitzkohl

Geschmorte Spitzkohl mit Bohnen-Ragout, garniert mit Walnüssen und Salbei

VEGAN

18,00

Eierschwammerl à la crème

Herrliches Pilzgericht mit cremiger Sauce und flaumigem Semmelknödel

VEGETARISCH | VEGAN möglich

19,00

Zander

Filet vom Zander gebraten, mit saisonalem Kürbis-Kraut und knuspriger Polenta

29,00

Rind

Rosa gebratenes Rinderfilet, dazu sautierte Waldpilze, Erdäpfel-Püree und Trüffel

35,00

Wiener Schnitzel

Österreichischer Klassiker vom Kalb, serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

26,50

Hier nicht ganz fündig geworden? Tipp: Wirf einen Blick auf die Menüfolge am Anfang der Karte.
Die Speisen können auch einzeln bestellt werden.

DIE Pinothèque

Aktuelle Lieblingsweine

Rotgipfler Gumpoldskirchen 2024 Thermenregion DAC, Hartl

⅛ 5,10 | 0,75L 30,50

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2022 Niederösterreich, Weinrieder

⅛ 6,20 | 0,75L 37,00

Rotgipfler Ried Kreuzweingarten Gumpoldskirchen 2025 Thermenregion DAC, Hartl

⅛ 5,50 | 0,75L 32,00

Steinfeld Rot 2025 Cuvée Blauer Portugieser | Rösler Niederösterreich, Hartl

⅛ 3,90 | 0,75L 22,00

Pinot Noir Reserve 2022 Niederösterreich, Markowitsch

⅛ 7,90 | 0,75L 45,00

Blaufränkisch Neckenmarkt 2020 Burgenland, Gober & Freinbichler

⅛ 4,90 | 0,75L 28,00

Sankt Laurent Ried Kräutergarten 2022 Oberwaltersdorf Thermenregion, Hartl

⅛ 5,80 | 0,75L 33,00

Nebbiolo Roero Sanche 2022 Piemont, Italien, Stefano Occhetti

⅛ 8,20 | 0,75L 47,00

EXTRAS

Scheibe Brot 1,20

Blattsalat Schüsserl 4,50

Portion **Pommes** 5,50

pro Portion 0,70

Saucen
Ketchup | Senf | Mayonnaise
Sour Cream | Cocktailsauce

Kren | Butter

DIE Pinothek

DESSERTS

Kleine Käsevariation

Österreichische Edelkäse, hausgemachtes Chutney,
Butter und eine Scheibe Bauernbrot

12,50

Weiße Schokomousse

Cremige, weiße Mousse im Glas mit frischer Passionsfrucht und Mandeln

9,50

Nougat & Traube

Schoko-Nougat-Ganache mit Vanillecreme, Haselnüssen und Trauben

10,50

Topfenknödel

Flaumige Knöderl mit Butterbröseln und Zwetschkenröster
serviert mit Zwetschkensorbet

9,00 (3 Stk)

Palatschinken

Hausgemachte Palatschinken, gefüllt mit feiner Marillenmarmelade
dazu Schlagobers

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

EIS & SORBETS

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

Pro Kugel 2,50

DIE Pinothèque