

Aperitif & Cocktails

Fuschl Spritz	€ 17	
Sporer Hibiskus Bitter, Thalheim Himbeere, Grüner Veltliner		
Americano	€ 17	
Campari, Alfred Rosé Vermouth, Soda		
Cloudy Lemon	€ 17	
Limoncello, Zitrone, Vanille, Sahne, Prosecco		
Circular Spritz	€ 17	
Sekt Brut Rosé Jurtschitsch, Citrus oleo-saccharum, Noilly Prat		
Pink Negroni	€ 22	
Roku Gin, Mancino Sakura, Ramazotti Rosato, Cranberry Bitters		
Gin Basil Smash	€ 18	
Guglhof Gin, Zitrone, Basilikum		
Fuschl Herb Martini	€ 22	
Edelweis Vodka, Thoralm Gin, Thymian, Rosmarin, Alfred Dry Vermouth		
Smoky Raspberry Sour	€ 20	
Mezcal, Himbeere, Zitrone, Zucker, Bitters		
Chocolatini	€ 18	
Mozart Dark Chocolate Liqueur, Sahne, Frangelico, Chocolate Bitters		

Bier	0,3 L	0,5 L
VOM FASS		
Paulaner Hell	€ 6,5	€ 9
Trumer Pils	€ 6,5	€ 9
FLASCHE		
Paulaner Weißbier	€ 9	
Paulaner Weißbier – alkoholfrei –	€ 9	
Freispiel Trumer – alkoholfrei –	€ 6,5	

Soft Getränke	0,33 L	0,35 L
Coca Cola, Cola Zero		
Sprite, Fanta		
Mezzo Mix		
Thalheim Himbeer Limonade		
Thalheim Uhudler Limonade		
Almdudler	€ 7	

Organics	0,25 L	
Ginge Ale		
Bitter Lemon		
Ginger Beer		
Tonic Water		
Purple Berry		

Säfte von Hennendorfer	0,4 L	
Apfel, Marille, Johannisbeere, Ananas, Grapefruit, Mango, Orange		
Mit Soda gespritzt	€ 8,5	

Champagner & Sekt

	0,1 L	0,75 L
Sekt Brut Rosé		
Jurtschitsch, Niederösterreich		
Champagne Special Cuvée Brut	€ 24	€ 140
Bollinger, Aÿ		
Champagne Rosé Brut	€ 29	€ 160
Bollinger, Aÿ		
2016 Champagne Roederer Vintage	€ 38	€ 235
Roederer, Reims		
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei –	€ 12	€ 75
Sparkling Tea Company, Kopenhagen		

Weiß

Grüner Veltliner Kammern	€ 12	€ 75
Hirsch, Kamptal		
Gelber Muskateller Fauna	€ 8	€ 55
Hannes Sabathi, Südsteiermark		
Sauvignon Blanc Saxum	€ 12	€ 75
Pfitscher, Südtirol		
Riesling Ried Pletzengraben	€ 14	€ 85
Tom Dockner, Traisental		
Chablis Terroir de Chapelle	€ 18	€ 110
Patrick Piuze, Burgund		

Rot

Zweigelt vom roten Kies	€ 10	€ 55
Umathum, Burgenland		
Blaufränkisch Horitschon	€ 12	€ 75
Gober & Freinbichler, Burgenland		
Bourgogne Rouge 47°	€ 19	€ 115
Marchand-Tawse, Burgund		
Cuvée Rosso e Nero	€ 16	€ 95
Pöckl, Burgenland		
Terra di Monteverro	€ 29	€ 180
Monteverro, Toskana		

Rosé

Rosé Triennes	€ 10	€ 55
Triennes, Méditerranée IGP		
Rosé Mardonna	€ 12	€ 75
Markowitsch, Carnuntum		

Dessertwein

Beerenauslese Cuvée	0,05 L	€ 12
Kracher, Burgenland		

Wasser

BWT Water Still Prickelnd		€ 8
Vöslauer Still Prickelnd	€ 5,5	€ 10,5
San Pellegrino	€ 5,5	€ 10,5

Alpine to the Sea

3-GÄNGE MENÜ

Kalbstatar 
Salzzitrone, klare Thunfischessenz, Kapernblätter
Gegrilltes Filet vom Saibling „aus unserer Schlossfischerei“  
Poverade, Kräuter Mousseline, Vongole Beurre Blanc
„Mattigtaler“ Topfenknödel 
Marillen Röster, Nussbutterbrösel
3-Gänge € 89
Wein Tasting € 40

Lake & Sea

Frische Austern “Pléiade Poget Nr. 2” 
Zitrone & Tabasco
pro Stück € 7
Kingfish Crudo 
Wassermelone, rote Zwiebel, Ingwer, Rote Bete, Mais
€ 32
1/2 Tristan Languste „Singapore Style“
Salatherz, Fenchel, Erdnüsse
€ 43
Gegrilltes Filet vom Saibling „aus unserer Schlossfischerei“  
Poverade, Kräuter Mousseline, Vongole Beurre Blanc
€ 42
Schloss Fuschl Bouillabaise 
Steierische Gebirgsgarnelen, Fuschlsee Fisch, Safran
€ 48
Seeigel Tagliolini
Limette, Codium
€ 48
Filet vom Steinbutt  
Grüne Tomaten, Pinienkerne, Zucchini
€ 62

Alpine

Consommé vom heimischen Rind
Kaspressknödel oder Griefßnockerl
€ 14
Aberseer Schafskäse   
Gartengurke, Anna Max Senf, Radieschen
€ 26
Kalbstatar 
Salzzitrone, klare Thunfischessenz, Kapernblätter
€ 28
Zupfsalate, Sprossen, Kürbiskerne   
Physalis, Radieschen
€ 18
Grüne Gazpacho 
Jalapeño, Granny Smith, Grünes Curry
€ 16
Gegrillte Wiesenkräuter Gnocchi 
Stracciatella di Burrata, Ofentomaten, Radicchio
€ 36
Wiener Schnitzel
Petersilien, Preiselbeeren
€ 36
Kleiner Salat €10
Rinderfilet Steak vom “Atterox” 
Gegrillter Wilder Brokkoli, Rösti Stäbchen
€ 68
1/2 Tristan Languste € 38