

Alkoholfreie Getränke

Non alcoholic drinks

Mineralwasser	0,75 l	€ 9,00
Mineralwasser	0,33 l	6,00
Großer Espresso		5,40
Kleiner Espresso		4,50
Heiße Schokolade		8,00

Flaschenweine weiß

Bottled white wine

Grüner Veltliner „Piri“	44,00
Weingut Nigl, Wachau	
Sauvignon Blanc	44,00
Weingut Elsenegg, Südsteiermark	

Flaschenweine rot

Bottled red wine

Blauer Zweigelt „Vom Heideboden“	44,00
Weingut Gsellmann & Hans, Gols, Burgenland	
Pinot Noir	70,00
Weingut Willi Bründlmayr, Langenlois, Kamptal	

Offene Weine 1/8 l

Wine by the glass 1/8 l

Grüner Veltliner	9,00
Weingut Kolkman, Wagram, Weinviertel	
Blauer Zweigelt	9,50
Weingut Kolkman, Wagram, Weinviertel	

Sekt & Champagner

Sparkling wine & Champagne

Sekt Bründlmayer Brut	80,00
Champagner – Forget Brimont Brut	105,00
Moët & Chandon Brut Imperial	126,00
Bollinger Brut – Special Cuvée	160,00

Kleine Köstlichkeiten

Snacks

(0 – 24.00 Uhr)

	€
Tagessuppe / Soup of the day	12,00
Pikante Gulaschsuppe / Spicy Goulash soup	15,00
Flammkuchen “Tarte Flambée”	17,00
Räucherlachs auf Rösti	
Dill-Senf Sauce	
Smoked salmon on roast potatoes with dill-mustard sauce	23,00
Gemischte Käsevariation	
Feigensenf, Walnüsse, Trauben	
Selection of cheese	
Fig mustard, walnuts, grapes	19,00
Quiche Legumes mit Kräuterdip	
Vegetable quiche with herb dip	18,00
Rahmgulasch vom Milchkalb	
Kräuterspätzle & Sauerrahm	
Creamy veal goulash	
Buttered spaetzle & sour cream	29,00
“Bristoltoast“	
Schinken & Scamorza - Tomaten	
“Bristol Toast“	
Grilled sandwich - ham – Scamorza - tomatoes	14,00
Salzbürger Teewürstel - Senf - Gebäck	
Salzbürger tea sausages - mustard - bread	12,00
Original Bristol Torte mit Schlagobers	
Almond cake with whipped cream	10,00
Ausgezogener Apfelstrudel	7,50
Vanillesauce - 3,00 / Schlagobers - 2,00 / Vanilleeis - 4,00	

Zimmerservice € 10,00 / Room service € 10,00

Wir bitten um Hinweise zu bestehenden Intoleranzen.

We kindly ask you to advise about food allergies.