

# AUERHAHN

Restaurant • Hotel

**Aperitifempfehlung:**  
Frizzante „Perlenspiel“ € 6,90

## Unser Menü

Gedeck: Mittag € 2,90 / Abend € 4,90

	ohne Weinbegleitung	mit Weinbegleitung
3 Gänge:	€ 59,90	€ 79,90
4 Gänge:	€ 74,90	€ 101,90
5 Gänge:	€ 89,90	€ 124,90

Tartar von Räucherfischen |  
hausgebeizter Lachs |  
Romanaherz € 19,90

Rotgipfler vom Berg 2024 |  
Alphart | Traiskirchen € 6,80

Spargelschaumsuppe |  
Parmaschinken-Grissini  
€ 11,90

Pinot Blanc Großhöflein |  
Leithaberg DAC 2023 |  
Esterhazy | Trausdorf € 7,50

Steinbutt natur gebraten |  
Zuckermais | Risotto  
grüner Spargel € 38,90

Grüner Veltliner Reserve |  
alte Reben 2021 |  
Schmid | Stratzing € 7,50

### UND/ODER

Gefüllter Kalbsrücken |  
Erdäpfelcreme | weißer Spargel  
€ 38,90

Cuvée Schrattenthal |  
9 Reserve 2021 |  
Zull | Schrattenthal € 7,50

Topfenknödel | Erdbeerschaum  
hausg. Erdbeersauerrahmeis  
€ 15,90

Spätlese Sämling 2024 |  
Kroiss | Illmitz | Burgenland € 6,60

## Vegetarisches Menü € 49,90

Frühlingssalat | Büffelmozzarella € 16,90

Kohlrabischaumsuppe | Tomaten-Crostini € 10,90

Grüner und weißer Spargel | Jungzwiebelrisotto € 24,90

Jogurt-Pannacotta | frische Beeren | Erdbeersauerrahmeis € 14,90

*Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen.  
Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien auf Lebensmittel wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.*

# AUERHAHN

Restaurant • Hotel

## Spitzenweine glasweise (1/8l) aus der 0,75l Flasche

- Weißwein Mayer **ALKOHLFREI** | Mayer am Pfarrplatz | Wien € 5,90  
Grüner Veltliner 2025 | Setzer | Hohenwarth € 5,90  
Grüner Veltliner Reserve alte Reben 2021 | Schmid | Stratzing € 7,50  
Riesling Urgestein 2022 | Ehn | Langenlois € 7,20  
Sauvignon Blanc 2024 | Potzinger | Gabersdorf € 8,20  
Cuvée Schrattenthal 9 Reserve 2021 | Zull | Schrattenthal € 7,50  
Blaufränkisch Reserve Deutsch Schützen 2019 | Kopfensteiner € 8,90  
Rioja Crianza 2019 | Izádi | Villabuena de Álava | Rioja € 7,50
- 

## Vorspeisen

- Kalbsbries gebacken | Erdäpfel-Vogerlsalat | Kernöl € 18,50  
Weißer Stangenspargel | Apfelbalsam | Parmaschinken € 18,50  
Rindercarpaccio | Artischocke | Rucola | Parmesan € 20,90  
Thunfisch süß-sauer | Mango | Avocado € 18,90  
Lauwarmer Oktopus | Grapefruit | Fenchel | Limette € 19,50  
4 Stk. Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter überbacken € 21,90
- 

## Suppen

- Gemischte Suppe | Kaspreßknödel | Grießnockerl | Frittaten € 8,50  
Kohlrabischaumsuppe | Blutwurst-Crostini € 11,90
- 

## Hauptspeisen


- Gekochter Tafelspitz in der Suppe | Erdäpfelrösti |  
Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce € 29,90  
Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilkartoffeln | Salat € 28,90  
Cordon Bleu vom Kalb | Petersilkartoffeln | Salat € 30,50  
Zwiebelrostbraten | Bratkartoffeln | Speckbohnen € 26,90  
Kalbsrahmgulasch | Spätzle | Lachkarotten € 24,90  
300 gr. Weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Petersilkartoffeln | **mit**  
Kalbsschnitzel € 36,00 | **mit** Zander € 38,00 | **mit** Ochsenbeiried € 39,90  
Rosa Ochsenrippen | Pfeffersauce | Rosmarinerdäpfel |  
Gemüse | Kräuterbutter € 39,90  
Rosa Lammrücken | Thyminapolenta | Ratatouillegemüse € 39,90  
Duett Seesaibling Lachsforelle | Kohlrabi | Risotto | grüner Spargel € 31,90
- 

*Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen.  
Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien auf Lebensmittel wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.*

# AUERHAHN

Restaurant • Hotel

## Desserts und Käse



Affogato	€ 6,90
1 Stück Topfenknödel   Preiselbeer- oder Himbeerschaum	€ 12,90
Hausgemachtes Vanilleeis   Berta Grappa	€ 12,90
Valrhona-Schokoladenaufwurf   Himbeersorbet	€ 15,90
Zitronensorbet hausgemacht   Wodka	€ 10,90
Crème Brulée	€ 11,90
Käseteller   Honig	€ 14,90

---

***Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen.***  
*Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien auf Lebensmittel wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.*

# AUERHAHN

Restaurant • Hotel

## Aperitif:

Frizzante „Perlenspiel“ 0,1 l   Weingut Kolkmann   Wagram	€	6,90
Prosecco 0,1 l	€	7,50
Rosé Sekt 0,1 l   Weingut Schmid   Stratzing	€	8,90
Glas Champagner 0,1 l	€	14,90
Prosecco/Wein Aperol	€	8,50
Hugo	€	8,50
Americano	€	9,90
Wermuth Tonic	€	8,90
Campari Soda/Orange	€	8,90
Crodino rosso/biondo <b>alkoholfrei</b>	€	6,90
Aperolspritz Rebels <b>alkoholfrei</b>	€	8,20
Gin Tonic <b>alkoholfrei</b>	€	12,80

## Alkoholfreie Getränke

Johannisbeersaft 0,25 l	€	5,50
Wachauer Marillennektar 0,20 l	€	5,50
Apfelsaft, Apfelsaft naturtrüb oder Orangensaft 0,25 l	€	3,90
Apfelsaft, Apfelsaft naturtrüb oder Orangensaft gespritzt 0,25 l	€	3,50
Coca Cola/Coca Cola zero 0,35 l	€	4,20
Almdudler 0,35 l	€	4,20
Vöslauer Mineral prickelnd/still 0,33 l	€	3,90
Vöslauer Mineral prickelnd/still 0,75 l	€	6,60
San Pellegrino 0,75 l	€	6,90
Fever-Tree Tonic Water Mediterranean 0,20 l	€	4,50
Schweppes Indian Tonic Water	€	4,90
Red Bull 0,25 l	€	4,90

---

**Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen.**

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien auf Lebensmittel wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

# AUERHAHN

Restaurant • Hotel

## Bier

Gösser Märzen 0,20 l/0,30 l/0,50 l	€ 3,70/4,60/6,30
Gösser Zitronenradler 0,50 l	€ 5,90
Gösser alkoholfrei 0,50 l	€ 5,90
Trumer Pils vom Fass 0,20 l/0,30 l/0,50 l	€ 3,90/4,80/6,50
Franziskaner Hefe 0,50 l	€ 6,30
Franziskaner Hefe alkoholfrei 0,50 l	€ 5,90

## Tee / Kaffee – Afro

Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,70
Diverse Teesorten	€ 4,90