

SPEISEN &
GETRÄNKE
MENU

Vorspeisen

TARTAR VON DER RÄUCHERFORELLE ^{CDG} an Vogerlsalat und Limettencreme TARTAR OF THE SMOKED TROUT ^{CDG} on lamb's lettuce and lime cream	14,50
CARPACCIO VOM MUSKATKÜRBIS ^{GMO} mit karamellisierten Walnüssen und Rucola PUMPKIN CARPACCIO ^{GMO} with rocket salad and caramelized walnuts	9,50
GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN in Kürbispanier ^{ACGH} glacierter Kürbis, Blattsalat und Kernölvinaigrette DEEP FRIED CHICKEN BREAST STRIPES ^{ACGH} with pumpkins, glazed pumpkin and leaf salad	10,50
BLATTSALATHERZEN „WILHELMINENBERG“ ^{GLMO} mit Beinschinken, Mangochutney und Kumquat HEARTS OF LETTUCE „WILHELMINENBERG“ ^{GLMO} with ham, mango chutney and kumquat	9,50



Aus dem Suppentopf / Out of the soup pot

RINDSUPPE ^{ACGLM} mit Grießnockerl oder Kaspressknödel BEEF BROTH ^{ACGLM} with semolina dumpling or cheese dumpling	4,00
ERDÄPFELCREMESUPPE mit Pilzen ^{AGLO} POTATO CREAM SOUP with mushrooms ^{AGLO}	4,50
KÜRBISCREMESUPPE ^{GLMO} mit steirischem Kürbiskernöl CREAMSOUF OF PUMPKIN ^{GLMO} with styrian pumpkinseed oil	5,50
WIENER SUPPENTOPF im Löwenkopf ^{ACGL} mit Grießnockerl, Nudeln, Wurzelgemüse und Rindfleisch VIENNESE SOUP POT ^{ACGL} with semolina dumpling, noodles, root vegetables and boiled beef	6,50

Aus Fluss und Meer / From river and sea

GEBRATENES BACHSAIBLINGSFILET ^{ACDGLM} mit Kürbisgemüse und cremigem Risotto ROASTED FILET OF CHAR ^{ACDGLM} with glazed pumpkins and creamy risotto	15,00
ZANDERFILET GEGRILLT ^{ADGMO} mit Erdäpfelpüree und Kürbiswürfel GRILLED FILET OF PIKE ^{ADGMO} with mashed potatoes and steamed pumpkin	19,50



Hauptgerichte

AUSGELÖSTES BACKHENDL aus Oberösterreich ^{ACLMO} mit Erdäpfel - Vogerlsalat und Kernöl DEBONED FRIED CHICKEN from Upper Austria ^{ACLMO} with potato – leaf salad and pumpkin seed oil	14,00
KALBSBUTTERSCHNITZEL in Rahmsauce mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel ^{ACGLMO} MINCED VEAL BUTTER ESCALOPES ^{ACGLMO} with cream sauce, mashed potatoes and fried onions	13,00
GEBRATENE ENTENBRUST ^{GLMO} mit gedämpftem Kohlrabi und Erdäpfelgratin ROASTED DUCK BREAST ^{GLMO} with steamed kohlrabi and potato gratin	20,50
REHRAGOUT ^{ACGLO} mit frischen Erbsen und Kräuter-Spätzle DEER RAGOUT ^{ACGLO} with fresh peas and herbal spaetzle	16,00
SCHLOSSBURGER „WILHELMINENBERG“ ^{ACFGLMNO} mit Angus-Rindfleisch, würzigen Erdäpfelstiften, Bergbaron und Smoked Honey Sauce BURGER “CASTLE WILHELMINENBERG” ^{ACFGLMNO} from Angus beef with spicy potato stripes, Bergbaron cheese and smoked honey sauce	18,50
TAFELSPITZ vom Innviertler Rind ^{ACFGLM} mit Cremespinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren BOILED BEEF “TAFELSPITZ” ^{ACFGLM} with cream spinach, roasted potatoes, chive sauce and apple-horse-radish	16,00
WIENER SCHNITZEL vom Kalb ^{ACFGO} mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat ESCALOPE OF VEAL „Viennese style“ ^{ACFGO} with parsley potatoes and mixed salad	19,50
DER KLASSISCHE ZWIEBELROSTBRATEN ^{ALM} mit Röstzwiebeln und einer schmackhaften Demi Glace Erdäpfelschmarr'n ^G und glaciertem Gemüse ^G 6 OUNCES FINEST BEEF (ROSTBRATEN) ^{ALM} with fried onions and demi glace served with roasted potatoes ^G and glazed vegetables ^G	19,50



Nachspeisen / Desserts

ZWETSCHKENSTRUDEL ^{ACGHO} mit Haselnusseis	8,00
PLUMSTRUDEL ^{ACGH} with hazelnut ice cream	
MARONICREME ^{GO} mit Zimtbirnen	8,00
CHESTNUT CREAM ^{GO} with fresh cinnamon pears	
DESSERTTELLER „MONTLEART“ ^{ACGHO} alles zum Kosten	9,50
DESSERT SELECTION „MONTLEART“ ^{ACGHO} assortment of various sweets	
APFEL- oder TOPFENSTRUDEL ^{ACFGHO} mit Schlagobers und Vanillesauce	3,80 4,50
APPLE- OR CHEESE CURD STRUDEL ^{ACGLO} with whipped cream and vanilla sauce	
KÄSEVARIATION aus Österreich ^{FGHO} mit Chutney, Trauben und Nüssen	9,00
SELECTION OF AUSTRIAN CHEESE ^{FGHO} with chutney, grapes and nuts	



Getränke

Drinks

Aperitif

Sekt „Wilhelminenberg“ mit Heidelbeermark	0,1 l	5,80
Sekt Orange	0,1 l	5,80
Sherry dry	5 cl	5,80
Campari Orange	4 cl	5,80
Aperol Spritzer		5,80
Martini dry	5 cl	5,00
Martini bianco	5 cl	5,00
Martini rosso	5 cl	5,00

Hauswein / House wine

Grüner Veltliner, Heidehof, Weinviertel	1/8 l	2,20
	1/4 l	4,40
Zweigelt Markgraf, Chorherrn, Klosterneuburg, Donauland	1/8 l	2,20
	1/4 l	4,40
Weiß-, oder Rotwein Gespritzt	1/4 l	3,30

Bier / Beer

Ottakringer Goldfassl	0,3 l	3,70
Ottakringer Goldfassl	0,5 l	4,80
Radler / beer mixed with lemonade	0,5 l	4,60
Ottakringer Pils	0,3 l	3,90
Ottakringer Zwickl	0,3 l	4,00
Ottakringer Zwickl	0,5 l	4,90
Beck's	0,3 l	4,10
Schneider Weisse / Wheat beer	0,5 l	4,90
„Null Komma Josef“ / Non-alcoholic beer	0,33 l	4,30



Sekt & Champagner / Sparkling Wine & Champagne

GOLDECK privat, Sekt aus dem Hause Schlumberger	0,1 l	5,80
GOLDECK privat, Sekt aus dem Hause Schlumberger	0,75 l	38,00
Sekt "Wilhelminenberg" mit Heidelbeermark	0,1 l	5,80
Sekt Orange	0,1 l	5,80
Kir Royal	0,1 l	6,10
Prosecco	0,1 l	4,20
Prosecco Spumante	0,75 l	27,00
Moët & Chandon Brut	0,75 l	115,50

Alkoholfrei / Non-alcoholic

°Römerquelle Mineralwasser prickelnd / mineral water sparkling	0,33 l	2,90
°Römerquelle Mineralwasser still / mineral water without gas	0,33 l	2,90
Römerquelle Mineralwasser prickelnd / mineral water sparkling	0,75 l	5,90
Römerquelle Mineralwasser still / mineral water without gas	0,75 l	5,90
°Soda Zitron / soda lemon	0,25 l	2,40
°Soda Zitron / soda lemon	0,5 l	3,90
Almdudler / Herb Lemonade	0,33 l	3,80
Coca Cola	0,33 l	3,80
Coca Cola light	0,33 l	3,80
Ice Tea Zitrone	0,33 l	3,80
Ice Tea Pfirsich	0,33 l	3,80
Orangensaft / Orange Juice	0,2 l	3,60
Apfelsaft / Apple Juice	0,2 l	3,60
Apfel-, Orangensaft gespritzt /	0,25 l	3,00
Apple-, Orange Juice with sparkling Water	0,5 l	4,20
°Himbeer Kracherl / Raspberry „Kracherl“	0,33 l	3,10
Johannisbeersaft / Blackcurrant Fruit Juice	0,2 l	3,60
Marillensaft / Apricot Fruit Juice	0,2 l	3,60
Multivitaminsaft / Exotic Fruit Juice	0,2 l	3,60
Tonic Water	0,2 l	3,90
Bitter Lemon	0,2 l	3,90
Ginger Ale	0,2 l	3,90
Tomatensaft / Tomato Juice	0,2 l	3,60

°=Jugendgetränk



Heißgetränke / Hot drinks

Espresso / small Espresso	2,90
Doppelter Espresso / double Espresso	4,30
Kleiner Brauner / small Espresso with milk	2,90
Großer Brauner /double Espresso with milk	4,30
Melange / light coffee with frothed milk	3,90
Café Latte / Café Latte	4,10
Cappuccino / small Espresso with frothed milk	3,90
Verlängerter / light coffee with or without milk	3,70
Heiße Schokolade / Hot chocolate	4,10
English Tea Assam / English Tea Assam	3,80
Earl Grey Tee / Black Tea Earl Grey	3,80
Grüner Tee / Green Tea	3,80
Pfefferminztee / Peppermint Tea	3,80
Vitalkräuter / Herbal Tea	3,80
Kamille / Camomile Tea	3,80
Früchte Auslese / Fruit Tea	3,80

Spirituosen / Spirits

Remy Martin VSOP	2 cl	10,00
Asbach Uralt	2 cl	3,90
Calvados Pere Magloire	2 cl	4,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,20
Johnnie Walker Black Label	4 cl	9,50
Glenfiddich 12y	4 cl	9,50
Jim Beam	4 cl	6,20
Canadian Club	4 cl	6,90
Olmecca Gold	2 cl	5,60
Stolichnaya	4 cl	5,60
Gordon's	4 cl	6,50
Bacardi	4 cl	5,60
Havana Club 3y	4 cl	5,60



Sherry, Portwein & Vermouth

Sherry dry	5 cl	5,80
Martini dry	5 cl	5,00
Martini bianco	5 cl	5,00
Martini rosso	5 cl	5,00

Brände / Schnapps

Gerasdorfer Marillenbrand / Apricot Schnaps	2 cl	3,80
Gerasdorfer Williamsbirne / Pear Schnaps	2 cl	4,40
Gerasdorfer Vogelbeere / Rowan berry Schnaps	2 cl	5,00
Grappa Sarpa poli / Grappa	2 cl	4,80

Bitter & Liköre / Liqueur

Averna	2 cl	2,70
Fernet branca	2 cl	2,80
Ramazotti	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	2,80
Cointreau	2 cl	3,60
Amaretto di Saronno	2 cl	2,90
Baileys Irish Cream	2 cl	3,30
Campari	2 cl	2,70

Long Drinks

Campari Soda	4 cl	5,50
Campari Orange	4 cl	5,80
Gin Tonic/Lemon	4 cl	7,10
Vodka Tonic/Lemon	4 cl	7,10
Screwdriver	4 cl	7,10
Bacardi Cola	4 cl	7,10
Whiskey Cola	4 cl	7,10



Weinempfehlung / Wine suggestion

Grüner Veltliner, Ried Wilhelminenberg, Hans Stippert, Wien	1/8 l	3,70
	0,75 l	22,00
Gemischter Satz, Zahel, Mauer Wien	1/8 l	3,90
	0,75 l	23,00
Welschriesling Pössnitzberg, Tscheppe, Südsteiermark	1/8 l	4,20
	0,75 l	25,00
Blaufränkisch, J. Heinrich, Mittelburgenland	1/8 l	5,10
	0,75 l	30,00
Cuvée Classic, Aumann, Thermenregion	1/8 l	4,80
	0,75 l	28,00
Zweigelt Klassik, Artner, Carnuntum	1/8 l	4,40
	0,75 l	26,00

Weißweine / White wine

Grüner Veltliner, Wilhelminenberg, Hans Stippert, Ottakring	0,75 l	22,00
Grüner Veltliner Weinrieder DAC, Rieder, Weinviertel	0,75 l	26,00
Chardonnay Classic, Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	27,00
Riesling Alsegg, Mayer am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	33,00
Riesling Federspiel Steinriegl, Prager, Wachau	0,75 l	39,00
Weißburgunder Vollmondwein, Christ, Wien	0,75 l	33,00
Sauvignon Blanc Steirische Klassik, Sabathi, Südsteiermark	0,75 l	33,00
Welschriesling Pössnitzberg, Tscheppe, Südsteiermark	0,75 l	25,00
Sabathini, Sabathi, Südsteiermark	0,75 l	28,00
Steirischer Spiegel, Polz, Südsteiermark	0,75 l	30,00
Gemischter Satz, Krug, Thermenregion	0,75 l	23,00
Gemischter Satz, Zahel, Mauer Wien	0,75 l	23,00



Süßweine / Sweet wine

Beerenauslese, Pasler, Neusiedlersee	0,375 l	28,00
--------------------------------------	---------	-------

Roséweine / Rose wine

Rosé, Auer, Carnuntum	0,75 l	29,00
-----------------------	--------	-------

Rotweine / Red wine

Blaufränkisch, J. Heinrich, Mittelburgenland	0,75 l	30,00
--	--------	-------

Blaufränkisch DAC Hochacker, Gesellmann, Mittelburgenland	0,75 l	33,00
---	--------	-------

Zweigelt Klassik, Artner, Carnuntum	0,75 l	26,00
-------------------------------------	--------	-------

Zweigelt, Zantho, Neusiedlersee	0,75 l	29,00
---------------------------------	--------	-------

Pinot Noir, Scheibelhofer, Neusiedlersee	0,75 l	29,00
--	--------	-------

St. Laurent, Umathum, Neusiedlersee	0,75 l	32,00
-------------------------------------	--------	-------

Cuvée Wiener Triologie, Wieninger, Wien	0,75 l	32,00
---	--------	-------

Cuvée Classic, Aumann, Thermenregion	0,75 l	28,00
--------------------------------------	--------	-------

Cuvée Big John, Scheibelhofer, Neusiedlersee	0,75 l	41,00
--	--------	-------

Cuvée Haideboden, Umathum, Neusiedlersee	0,75 l	54,00
--	--------	-------

Internationale Weine / International wine

Lurton Chardonnay Araucano, Jacques et Francois Lurton, Lontue, Curico Valley, Chile	0,75 l	32,00
---	--------	-------

Ca Blani Pinot Grigi, Tenuta Ca Bolani, Cervignano, Friaul Aquileia,	0,75 l	32,00
--	--------	-------

Castello D'Albola Chianti Classico DOCG, Castello d'Albola, Gianni Zonin Vineyards, Radda in Chianti,	0,75 l	37,00
--	--------	-------



Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the letter code following the dish refers to allergens that may occur in the meal

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).

