

## VORSPEISEN & SUPPEN STARTERS & SOUPS

---

### ROTE RÜBEN HUMUS

mit lauwarmer Pita, Feta  
und Petersilienpesto

### BEETROOT HUMUS

with luke warm pita, feta cheese  
and parsley pesto

**14<sup>90</sup>**

---

### ROTE LINSENCREME- SUPPE

mit Zitrone und Kurkuma

### RED LENTIL CREAM SOUP

with lemon and kurkuma

**8<sup>50</sup>**

AQUILA



### BEEF TATAR

serviert mit  
knuspirgem Schwarzbrot,  
Trüffelmayonnaise  
und Tomaten-Pfefferrelish

### BEEF TARTARE

served with  
crispy brown bread,  
truffle mayonnaise  
and tomato-pepper relish

**19<sup>50</sup>**



---

### BIRNEN- CARPACCIO

mit Rucola, Walnüssen,  
Blauschimmelkäse, Trüffelhonig  
und Karreespeck

### PEAR CARPACCIO

with rocket salad, walnuts,  
blue cheese, truffle honey  
and bacon

**16<sup>90</sup>**

---

### RINDSSUPPE

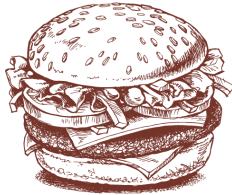
mit Fleischstrudel

### CONSOMME OF BEEF

with meat strudel

**7<sup>90</sup>**

## BURGER | BURGER



### VEGANER BURGER

Knuspriges Kichererbsen Patty  
auf Rucola, Tomaten,  
selbst eingelegten Hauszwiebeln  
und vegane Basilikum-Mayo

### VEGAN BURGER

crunchy chickpeas patty  
with rocket salad, tomato,  
home marinated onions  
and vegan basil-mayonnaise

**16<sup>90</sup>**

### ALM BURGER

Saftiges Rinder-Patty  
mit würzigem Tiroler Käse und  
Speck auf Salat, Tomaten,  
selbst eingelegten Hauszwiebeln,  
süßer Senf und Kren

**juicy beef patty  
with spicy Tyrolean cheese  
and bacon,  
salad, tomatoes,  
home marinated onions,  
sweet mustard and horseradish**

**18<sup>50</sup>**

### KNUSPRIGER HENDL BURGER

Feines Hühnerfilet  
in knuspriger Pankopanade  
auf Vogersalat, Tomaten,  
selbst eingelegten Hauszwiebeln,  
Marillen-Chutney  
und Sour-Cream

### CRISPY CHICKEN BURGER

fine fillet of chicken  
in crispy panko coating  
on field salad, tomatoes,  
home marinated onions,  
apricot-chutney  
and sour-cream

**18<sup>50</sup>**

---

BURGER WERDEN WAHLWEISE  
MIT POMMES FRITES , SÜSSKARTOFFELPOMMES  
ODER EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT SERVIERT + **€ 5,00**

BURGERS ARE SERVED ALTERNATIVELY  
WITH FRENCH FRIES , SWEET POTATO FRIES OR A SMALL MIXED SALAD + **€ 5,00**

## FISCH | FISH

### SAIBLING

auf Salbeirisotto,  
Kürbiskernpesto  
und Pilzen

### CHAR

with sage risotto,  
pumpkin seed pesto  
and mushrooms

**24<sup>90</sup>**

### GARNELEN

auf Aioli Linguini

### KING PRAWNS

with Aioli linguine

**25<sup>90</sup>**

*Love*  
**LIVE  
EAT  
REPEAT**

## DAS Wiener | THE Viennese

### WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Erdäpfel-Vogerlsalat  
und Preiselbeeren

**29<sup>50</sup>**

### WIENER SCHNITZEL OF VEAL

with potato-field salad  
and lingonberries

## FLEISCH | MEAT

---

### STEAK VOM BEIRIED

250 Gramm  
mit Karfiolcreme,  
Rosmarinerdäpfel  
und Schmortomate

### SIRLOIN STEAK

250 gram  
with cauliflower cream,  
rosemary potatoes  
and stewed tomato

**43<sup>50</sup>**

als Surf & Turf mit 3 Garnelen  
+ € 8,00

as Surf & Turf with 3 prawns  
+ € 8,00

---

---

### HIRSCHRÜCKEN STEAK

mit Rotkraut,  
Petersilienerdäpfel  
und Preiselbeeren

### STEAK OF VENISON

with red cabbage,  
parsley potatoes  
and lingonberries

**39<sup>50</sup>**

---

*Feines*  
**FÜR  
LEIB &  
SEELE**

## SPECIALS

### HÜHNERSTREIFEN

auf Quinoasalat  
mit Schmorgemüse  
und Cherrytomaten

### CHICKEN STRIPES

on quinoa salad  
with stewed vegetables  
and cherry tomatoes

**19<sup>50</sup>**

### ROTE RÜBEN RISOTTO

mit Äpfel  
und karamelisiertem Ziegenkäse

### BEETROOT RISOTTO

with apple  
and caramelized goat cheese

**20<sup>50</sup>**

---

### KLASSISCHES WIENER SAFTGULASCH

mit Kräuterspätzle

### CLASSIC VIENNESE GOULASH

with herb spaetzle

**22<sup>50</sup>**

### ROTES KICHERERBSEN- CURRY

mit Spinat, Wintergemüse  
und Limetten-Korianderreis

### RED CHICKPEAS CURRY

with spinach, winter vegetables  
and lime-coriander rice

**18<sup>50</sup>**

mit Garnele  
oder Hühnergeschnetzeltes

+ € 9,50

with prawn  
or chooped chicken

+ € 9,50

## DESSERT

### WARMER APFEL - BIRNEN CRUMBLE

mit Vanilleeis

### WARM APPLE - PEAR CRUBLE

with vanilla ice cream

**10<sup>90</sup>**

### SCHOKOLADEN HASELNUSSMOUSSE- SCNITTE

mit Knuserschokolade  
und Karamellespuma

### CHOCOLATE HAZELNUT MOUSSE SLICE

with crispy chocolate  
and caramell espuma

**10<sup>90</sup>**

*Sweet*  
**DREAMS**

### KÄSE VARIATION

Tiroler Käse Schmankerl  
mit Chutney, Feigensenf  
und Nüssen

### VARIATION OF CHEESE

Tyrolean cheese treat  
with chutney, fig mustard  
and nuts

**14<sup>90</sup>**

### WALDBEEREN CASHEW CAKE

Dattel-Sonnenblumenkernboden

### WILDBERRY CASHEW CAKE

date-sunflower seed base

**6<sup>90</sup>**

### DESSERTBEGLEITER

Süßwein Beerenlauslese 0,1 lt. € 9,50

Espresso Martini € 13,50

## BIO FAIRTRADE KAFFEE

Espresso		€	3,70
Verlängerter (Cafe Creme)			4,30
Doppelter Espresso			5,30
Latte Macchiato / Cappuccino			5,30
Irish Coffee			11,50

\*\*\*alle Cafesorten sind auch koffeinfrei erhältlich\*\*\*

## HEISSE GETRÄNKE

Sonnentor Bio Tee			4,50
Heiße Zitrone			3,70
Heiße Schokolade mit Milch			4,50
Rum zum Tee oder Schokolade	<b>2cl</b>		3,00
Glühwein / Jägertee	<b>0,25 lt</b>		5,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd oder still	<b>0,33 lt</b>		4,20
Mineralwasser prickelnd oder still	<b>0,75 lt</b>		6,20
Cola – Fanta – Sprite – Cola zero	<b>0,3 lt</b>		4,30
Cola – Fanta – Sprite	<b>0,5 lt</b>		5,90
Spezi	<b>0,3 lt</b>		4,30
Apfelsaft	<b>0,3 lt</b>		4,20
Apfelsaft gespritzt	<b>0,3 lt</b>		3,80
Apfelsaft gespritzt	<b>0,5 lt</b>		5,40
Orangensaft / Johannisbeere /			
Kirsch / Marille	<b>0,2 lt</b>		4,50
Fruchtsäfte gespritzt	<b>0,5 lt</b>		5,40
Almdudler	<b>0,35 lt</b>		4,50
Tonic Water, Bitter Lemon	<b>0,2 lt</b>		4,50
Eistee Pfirsich oder Zitrone	<b>0,33 lt</b>		4,50
Schiwasser	<b>0,5 lt</b>		3,90
Red Bull	<b>0,25 lt</b>		6,00

Leitungswasser / Tap Water	<b>0,5 lt</b>		2,50
----------------------------	---------------	--	------

## BIER

Stiegl Gold vom Fass	<b>0,2 lt</b>	€	3,90
Stiegl Gold vom Fass / Radler	<b>0,3 lt</b>		4,90
Stiegl Gold vom Fass / Radler	<b>0,5 lt</b>		6,30
Stiegl Freibier - alkoholfrei	<b>0,3 lt</b>		4,90
Stiegl Weizenbier vom Fass	<b>0,3 lt</b>		5,60
Stiegl Weizenbier vom Fass	<b>0,5 lt</b>		6,50
Weizenbier alkoholfrei Flasche	<b>0,5 lt</b>		6,50

## APERITIV & LIKÖRE

Aperol Spritz			8,90
Hugo			7,50
Bonanto Tonic			7,90
Campari Soda	<b>4cl</b>		6,80
Campari Orange	<b>4cl</b>		7,50
Martini bianco / rosso / dry	<b>4cl</b>		5,90
Baileys / Amaretto / Malibu / Cointreau	<b>4cl</b>		8,60
Sambuca	<b>4cl</b>		8,60
Apfelsecco (alkoholfrei)	<b>0,1 lt</b>		5,90

## SCHAUMWEINE & SÜSSWEINE

Prosecco Glas	<b>0,1 lt</b>		6,80
Prosecco Flasche	<b>0,75 lt</b>		42,00
Winzersekt weiß oder rose	<b>0,1 lt</b>		10,50
Winzersekt Flasche	<b>0,75 lt</b>		65,00

## SPEZIALBIERE

**Schneider Eisbock** 12% vol. alc.      **0,3 lt**      6,90

nach spezieller Rezeptur eisgereift  
Mahagonifarben mit weichem, elegantem Körper und kräftig-intensiver Struktur  
Würzige Pflaumen-, Bananen- und Nelkenaromen  
mit einem magischen Hauch von Bittermandel und Marzipan

**Gmachl dunkles Weizen** 5,2% vol. alc.      **0,5 lt**      7,50

*Bügelflasche*

Hergestellt aus verschiedenen Spezialmalzen  
lebhaft und fruchtig mit einen feinen Hauch von hopfen im Abgang

**Augustiner Edelstoff** 5,6% vol. alc.      **0,5 lt**      6,90

*im Steinkrug*

Spritzig, würzig, helles Exportbier  
ein Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst, serviert im Steinkrug

**Köstritzer Schwarzbier** 4,8% vol. alc.      **0,3 lt**      5,80

die besonders intensive Röstung der Braugerste zu edlem Röstmalz sorgt für den feinmalzigen Geschmack  
und die charakteristische kräftig-dunkle Färbung, Erfrischend dunkel





## Wussten sie schon...

- Im 17. Jahrhundert wurde ein Wacholderschnaps des Arztes Francois de la Boe bekannt. Der damals genannte Genever galt als der erste Gin.
- Wilhelm III von Oranienburg-Nassau bestieg 1669 den Thron von England. Sein Lieblingsgetränk Genever wurde gesetzlich geschützt und schon bald über das gesamte Königreich verteilt.
- Weil der Gin Anfang des 20. Jahrhunderts für die meisten Menschen zu teuer geworden war, wurde billiger Industrialkohol mit Terpentin in der Badewanne verschnitten. Den widerlichen Geschmack kaschierten die Konsumenten mit Sahne und Zucker. Der Bathtub-Gin war geboren.

## Did you know...

- In the 17th century, a juniper brandy made by the doctor Francois de la Boe became popular. With the name Genever known at this time, was considered the first gin.
- William III of Oranienburg-Nassau ascended the throne of England in 1669. His favorite drink, genever, was protected by law and was soon distributed across the kingdom.
- As the gin had become too expensive for most people at the beginning of the 20th century, cheap industrial alcohol was blended with turpentine in the bathtub. The consumers masked the disgusting taste with cream and sugar. The bathtub gin was born.

# GIN

<b>Tanqueray</b>	12,50	<b>Botanist</b>	16,50
feine und harmonische Würze, serviert mit Thomas Henry Tonic		süßes, zartes Menthol, frisches Holz, Koriander mit Anissamen, Zitrusfrüchte, serviert mit Fever tree mediterranean Tonic	
<b>Hendrick`s</b>	15,50	<b>Wien Gin</b>	15,50
zu den klassischen Grundbotanicals gesellen sich Veilchenwurzel, Kamille, Holunder, Schafgarbe serviert mit Thomas Henry Tonic		leicht und angenehm mit feinen Wacholder-, Zitrus-, Holunder- und Muskatnoten, serviert mit Thomas Henry Tonic	
<b>Ski-Club Arlberg</b>	15,50	<b>Siegfried Gin</b>	15,50
raue und wilde Kräuter- und Wurzelarmomen, serviert mit Fever Tree mediterranean Tonic		Lindenduft, Pomeranze, Thymian und Kardamom, serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic	
<b>Le Tribute</b>	16,50	<b>Siegfried Gin Wonderleaf</b>	12,50
frisch und fruchtig, dominante Zitrusaromen, serviert mit Fever Tree mediterranean Tonic		<i>(alkoholfrei)</i> 18 verschiedene Botanicals für das alkoholfreie Ginerlebnis, serviert mit Thomas Henry Tonic	
<b>Koval Barreled Gin</b>	16,50		
intensiver Waldkräuterduft unterlegt mit karamelligen Nuancen, mehrmonatige Reifung in Eichenholz-Whiskey-Barrels serviert mit Thomas Henry Tonic			
<b>Monkey 47</b>	15,50		
47 ausgewählte Kräuter aus dem Schwarzwald und Indien, 3 Monate im Steingutfass gereift, serviert mit Thomas Henry Tonic			



## SPIRITUOSEN 2CL

Freihof Obstler, Marille, Williams, Himbeere	4,20
Freihof Haselnusslikör (4cl)	7,50
Hämmerle Williams, Marille, Himbeerbrand, Kriecherl	7,00
Hämmerle Enzian	9,00
Hämmerle Vogelbeere	10,50
Grappa	6,10
Brandy Milenario	5,80
Remy Martin V.S.O.P.	7,80
Diplomatico / Ron Zacapa	12,00
Jägermeister, Ramazotti	4,20
Fernet Branca	4,20
Tequila Cupreata oder Espadin	5,50

## WHISKY 4CL

Johnnie Walker Red Label	7,20
J. Walker Black Label / Jack Daniel's	9,50
Four Roses, Jameson Irish Whiskey	7,00
Chivas	9,50

## LONG DRINKS & COCKTAILS

Jack Daniel's mit Cola	12,30
Vodka Absolut Lemon	10,80
Vodka Absolut Red Bull	13,70
Havana Cola	9,90
Cuba Libre	13,50
Caipirinha / Mojito (Havana 3y)	11,50
Moscow Mule	13,50
Espresso Martini	13,50
Negroni	12,50

## FLASCHENWEINE PER GLAS 1/8 LT

### WEISSWEIN

#### Grüner Veltliner

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	5,90
Flasche <b>0,75lt</b>	36,00

#### Riesling Steinterrassen

Weingut Stadt Krems, Kremstal DAC	6,50
Flasche <b>0,75lt</b>	42,00

#### Chardonnay

Weingut Markowitsch, Göttelsbrunn	5,90
Flasche <b>0,75lt</b>	35,00

#### Sauvignon blanc

Weingut Preiß, Traisental	5,90
Flasche <b>0,75lt</b>	35,00

### ROTWEIN

#### Genesis (ZW, ME) „Aquila Edition“

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn	5,60
Flasche <b>0,75lt</b>	34,00

#### Zweigelt Heideboden

Weingut Goldenits, Burgenland	5,60
Flasche <b>0,75lt</b>	34,00

#### Golser Merlot

Weingut Allacher, Gols	5,90
Flasche <b>0,75lt</b>	35,00

#### Pinot Noir

Weingut Fritsch, Wagram	6,50
Flasche <b>0,75lt</b>	42,00

### ROSÉ

#### Kristall Rosé

Weingut Mad, Burgenland	5,90
Flasche <b>0,75lt</b>	35,00



# FLASCHENWEINE ROT

0,75 LT

	€		€
<b>Zweigelt Classic 2020</b>			
Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum	39,00	<b>Lagrein Turmhof 2019   2020</b>	
		Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch, Südtirol	55,00
<b>Zweigelt Zweifellos 2019</b>	38,00		
Weingut Hannes Reeh, Andau	75,00	<b>Barbera d'Asti, Monte Bruma</b>	
1,5lt 2017		Weingut Braida, Piemont	59,00
<b>Merlot Nepomukhof 2019</b>			
Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum	38,00	<b>Imperial Reserve 2018</b>	
		Rioja	78,00
<b>Pinot Noir „best of“ 2019</b>			
Weingut Landauer, Themenregion	63,00	<b>Malbec 2020</b>	
		Weingut Perdriel, Argentinien	49,00
<b>St. Laurent Reserve 2018   2019</b>			
Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf	55,00	<b>Zinfandel 2017</b>	
		Weingut Rachno Zabaco, Kalifornien	52,00
<b>Cabernet Sauvignon Reserve 2017</b>			
Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland	49,00		
<b>Kreuzjoch Cuvee (ZW, BF, CS, ME) 2019   2020</b>			
Weingut Wurzingler, Tadten, Burgenland	53,00		
<b>Legends Cuvee (CS, ME) 2020</b>			
Weingut Scheibelhofer, Andau, Burgenland	49,00		
<b>Escorial Cuvee (SL, CS, ME, ZW) 2019</b>			
Weingut Stift Klosterneuburg, Thermenregion	48,00		
<b>Opus Eximium (BF, STL, ZW), 2015</b>			
Weingut Gesellman, Deutschkreuz	29,00		
0,375 lt			