

Festspiele 2026

Apero

Grüner Veltliner -Sekt	Glas	7.50
Strandhaus Hugo		8.50
Aperol Sprizz		8.50
Weißer Spritzer		4.50
Limoncello Sprizz		11.00
Aperol Veneziano		11.00
Welschriesling	1/8l	5.50
<i>WG Artner . Höflein</i>		
Zweigelt Rosé	1/8l	6.50
<i>WG Artner . Höflein</i>		
Blauer Zweigelt	1/8l	5.50
<i>WG Artner . Höflein</i>		
Raschhofer Märzen	0,3l	5.50
~ vom Fass - G	0,5l	6.50

Sprudel

Grüner Veltliner Sekt	0,75l	39.00
<i>Österreichischer Sekt Méthode traditionnell</i>		
Mademoiselle Rosé 2023	0,75l	39.00
<i>Österreichischer Sekt Méthode traditionnell</i>		
Laurent Perrier La Cuvée	0,75l	98.00
<i>Champagner</i>		

Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere

Vorspeisen

Geeiste Gurkensuppe

Schafkäse und Minze

AGO

8.00

Karfiol-Miso-Schaumsuppe

knuspriger Hechtnödel

AGO

9.00

Burrata mit Ochsenherzparadeiser

Basilikumfond ~ Rucola ~ Foccacia

CAGMN

18.90

Carpaccio vom Simmentaler Rind

Pesto ~ Ciprianisauce ~ Rucola ~ Grana ~ Foccacia

ACDEGM

19.90

Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

Pommes Frites ~ gerührte Preiselbeeren

AC

18.90

Steirisches Backhendl ausgelöst

Petersilerdäpfeln & gerührte Preiselbeeren

22.90

+ Rahmgurkensalat zzgl 4.50

Auf der Hauptbühne

Waldpilz-Rahmgulasch

gebratener Serviettenknödel ~ Rahm

ACGLMO

19.00

Gegrilltes Zanderfilet

Pannonisches Gemüsepaprikasch ~ Butternockerln ~ Rahm

ACGO

28.90

Ofenfrischer Duroc-Schopfbraten

Kümmelsaft ~ Serviettenknödel ~ Spitzkrautsalat

AC

22.50

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust

Orangenjus ~ Schupfnudeln ~ Spargelbohnen

ACFGO

28.90

24 Stunden geschmortes Fleckvieh-Schulterscherzel

Blaifränkischjus ~ Erdäpfel-Eierschwammerlgratin ~ Vichy-Karotten

ACGL

27.90

Süßes

Flüssiger Schokoladekuchen

Erdbeereis ~ Schlagobers

ACGE

9.90

Mürbe Apfeltorte

Vanilleeis ~ Schlagobers

ACGE

8.90

Eis-Marillenknödel

Butterbrösel ~ Schlagobers

ACGE

9.90

Weine

Weiss

Welschriesling 2024	29
<i>WG Artner . Höflein</i>	
Gelber Muskateller 2024	33
<i>WG Artner . Höflein</i>	
Grüner Veltliner Reserve 2023	48
<i>WG Artner, Höflein</i>	
Chardonnay 2023	35
<i>WG Kranixfeld, Mörbisch</i>	
Pinot Blanc 2023	33
<i>WG Kranixfeld, Mörbisch</i>	
Muskat Ottonel 2017 Natural	49
<i>WG Karo . Robert Schumitsch , Mörbisch</i>	
Traminer ganzundgar 2015	49
natural wine	
<i>WG Karo . Robert Schumitsch . Mörbisch</i>	
Leithaberg Weiss 2015 DAC (WB)	33
<i>WG Grenzhof-Fiedler . Mörbisch</i>	

Rosé

Rosé – Cuvée 2024	29
<i>WG Artner . Höflein</i>	

Rot

Merlot Tobias A. 2015	33
<i>WG Kranixfeld . Andreas Fischl . Mörbisch</i>	
Merlot 2015	33
<i>WG Markus Binder . Mörbisch</i>	
Kreuz König (ZW.ME.BF)	35
<i>WG Karo . Robert Schumitsch . Mörbisch</i>	
Zweigelt Reserve 2015	40
<i>WG Karo . Robert Schumitsch . Mörbisch</i>	
Zweigelt 2020	29
<i>WG Hannes Artner, Höflein</i>	
Zweigelt Neuland 2016	39
<i>WG Franz Schindler . Mörbisch</i>	
Rubin Carnuntum Zweigelt 2015	36
<i>WG Hannes Artner . Höflein</i>	
L'Esprit Ferry 2013 (BF.CS.ME.SY)	39
<i>WG Franz Schindler . Mörbisch</i>	
Amarok 2015	45
<i>WG Artner . Höflein</i>	
Cabernet Sauvignon 2013	45
<i>WG Artner . Höflein</i>	
Syrah Kirchtal 2015	49
<i>WG Artner . Höflein</i>	
Syrah 2015	49
<i>WG Harald Schindler . Mörbisch</i>	
Blaufränkisch Kirchweingarten	49
<i>WG Artner . Höflein</i>	