

RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME
NU

VORSPEISE

KNOBLAUCHBROT 5

Getoastet Brot mit Knoblauchbutter

BRUSCHETTA 8

Tapenaden auf Brot aus Tomaten mit Knoblauch, Honig & Basilikum

BROTKORB 11

Frisches Brot mit hausgemachten Aufstriche & knoblauchbrot

CHICKEN WINGS 9

Mariniert in BBQ Sauce & Jameson Whiskey

LACHSTARTAR 12

Fein gewürfelter Lachs, frisch und leicht.

GARNELEN 12

5 Stück Black Tiger Garnelen in Knoblauch mariniert

CARPACCIO VOM RIND 14

Frisch geschnitten, mit Parmesan, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise.



SUPPEN

FRITATTENSUPPE 6

Kräftige Rinderbrühe mit Frittatenstreifen und Schnittlauch

TOMATENSUPPE 6

Mit frischen Tomaten, Sahne und Basilikum

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME NU

SALATE

SALAT MIT BRIE 12

Mit Honig, Walnüssen und gemischtem Salat

SALAT MIT BURRATA 15

Mit Gurke, Tomaten und frischen Kräutern

SALAT MIT PFIRSICH & WALNÜSSE 14

Gegrillte Pfirsich mit Honig verfeinert – süß-herzhaft

SALAT MIT PFIRSICH & BURRATA 16

Mit Pfirsich, Burrata, Pinienkerne, Cherrytomaten & Pinienkerne

SALAT MIT MELONE & MOZZARELLA 14

Mit Walnüssen, leicht und sommerlich

SALAT MIT FALAFEL & GEGRILLTE GEMÜSE 15

Vegan (mit Vegan dressing)

+ **Garnelen** Aufpreis 5 Euro

+ **Serranoschinken** Aufpreis 3 Euro



Alle Salate werden mit einem leichten Joghurt-Dressing serviert. Veganes Dressing ist auch möglich, bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter.

ZUM JAUS'N

DRAHTESEL JAUSEN BRETTL KLEIN 20

Brett mit verschiedenen kleinen Leckereien wie Käse, Wurst und Snacks. Vegetarisch auch möglich.

DRAHTESEL JAUSEN BRETTL GROSS 30

Ab 2 Personen. Brett mit verschiedenen kleinen Leckereien wie Käse, Wurst und warmen Snacks. Vegetarisch auch möglich.

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

**ME
NU**

HAUPTSPEISE FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN 17,50

Klassisch, knusprig paniert

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 19

Gefüllt mit Schinken und Käse

MÜHLBACHER SCHNITZEL 22

überbacken mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Käse und Spiegelei

HÜHNERSPIES TZATSIKI 21

Herzhaft gegrillt mit frischer Joghurtsauce

HÜHNERKEULE ERDNUSSAUCE 22

Mit Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen garniert

SPARE RIBS AUS DEM OFEN 23

Zart und würzig in Barbecue-Marinade

RUMPSTEAK MIT CHIMICHURRI 29

Argentinische Kräutersauce, würzig und frisch.

SURF & TURF 32

Rumpsteak mit Knoblauchgarnelen

DRAHTESEL MIX 29

Wiener Schnitzel, Sparerib in BBQ-Sauce und Chicken Wings in
Whiskey-BBQ-Sauce auf Knoblauchbrot

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir
beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME NU

HAUPTSPEISE PASTA

TAGLIATELLE AGLIO E OLIO 14

Mit Knoblauch, Sahne , Cherrytomaten & Parmesan

TAGLIATELLE PESTO 16

Mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan

TAGLIATELLE SPINAT 18

Mit Rahm, Kräuter, Knoblauch, Pinienkernen, Pilze, Cherrytomaten und frische Blattspinat

+ **Garnelen** Aufpreis 5 Euro

HAUPTSPEISE FISCH

LACHS MIT WALNUSSKRUSTE 21

Mit Paprikapulver und Käse überbacken

LACHS MIT GARNELEN 24

Frisch mit Zitrone & Lemon Chilli Pfeffer mariniert – leicht und aromatisch

HAUPTSPEISE VEGETARISCH & VEGAN

DRAHTESEL WRAP MIT FALAFEL BITES 20

Paprika, Zucchini und Aubergine, mediterran gewürzt (Vegan)

PITA MIT FALAFEL 20

Serviert mit frischer Tzatziki-Sauce

VEGANER BURGER 20

Pflanzliches Patty, mit Tomaten, Gurken, Zwiebelmarmelade und Fruchtkompott (Vegan)

KÄSEFONDUE 25

Mit verschiedenen Gemüsesorten, Obst und Brot zum Dippen – ideal zum Teilen

VEGANER KEBAB 22

Gemacht aus Tofu & serviert auf Brot mit veganer Sauce

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME
NU

HAUPTGERICHTE FÜR DIE KLEINEN

KINDER WIENER SCHNITZEL 10

Mit Pommes

KINDER SPARE RIB 11

Mit Pommes

CHICKEN NUGGETS 8

Mit Pommes

POFFERTJES 8

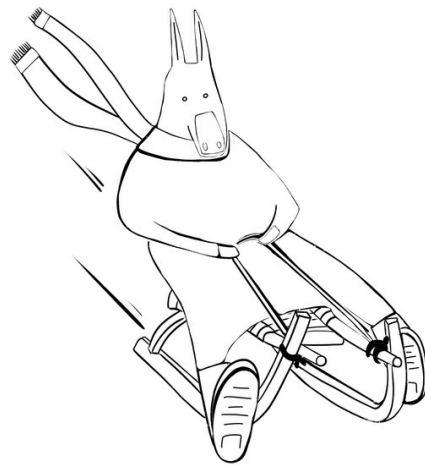
Hollandische Kleine 'Pfannkuchen'

TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE 1

mit Parmesan

TAGLIATELLE MIT BUTTER 8

mit Parmesan



DESSERTS FÜR DIE KLEINEN

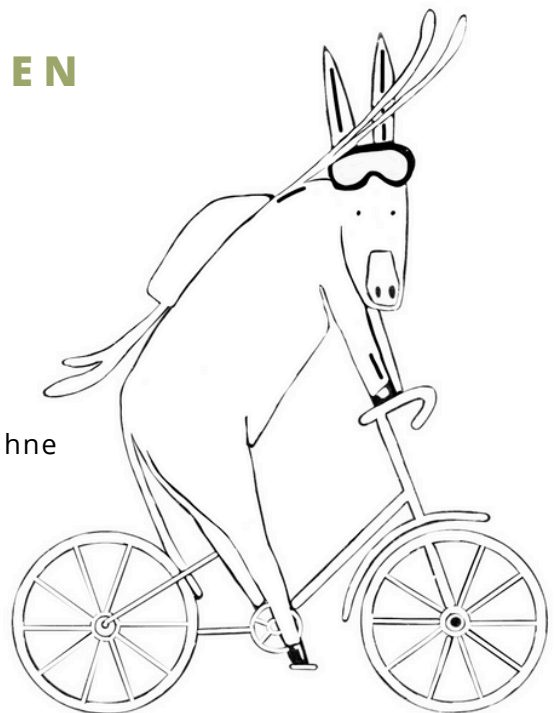
EISSCHATZKISTE 4

VANILLEEIS MIT SMARTIES 5

3 Kügeln Vanilleeis mit Smarties & Sahne

HEISSE LIEBE MINI 5

2 Kügeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne



RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME
NU

DESSERTS

TIRAMISU MIT LEMON CURD 11

Schnelles Tiramisu aus Eierbiskotten mit Limoncello, Mascarpone und hausgemachter Lemon Curd – fruchtig, cremig, frisch unwiderstehlich.

SCHOKOLADE CAKE 9

Gefüllt mit zartschmelzender Schokolade, serviert mit Sahne und Vanilleeis.

ZUCKERWAFFEL MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 11

Serviert mit Sahne & Vanilleeis

EISKAFFEE MIT APPLE CRUMBLE 9

Vanilleeis mit Kaffeeликör, Sahne und warmem Apfel-Nuss-Dessert.

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN 15

Locker-luftiger Kaiserschmarrn, frisch in der Pfanne gebacken, mit Puderzucker bestäubt und serviert mit warmem Apfelmus & Preisbeeren.

EISCOUPES

ZITRONENSORBETEIS MIT LIMONCELLO 9

Mit oder ohne Alkohol - frisch und Sahne

KARAMELBECHER 8

mit Vanilleeis, Karamelsauce und Sahne

HEISSE LIEBE 9

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

COUPE DANMARK 8

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne.



Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME NU

SODA

COLA 3,30
COLA ZERO 3,30
COLA LIGHT 3,30
FANTA 3,30
SPRITE 3,30
SPEZI 3,30
EISTEE PFIRSICH 3,50
EISTEE ZITRONE 3,50
EISTEE GREEN 3,50
GASTEINER MIT GAS 3
GASTEINER OHNE GAS 3

Alle unsere Limonaden werden in
der 0,33-l-Flasche serviert

SCHÖRLE

APFEL 3,50
MANGO 3,50
ORANGEN 3,50
MULTIVITAMINEN 3,50
JOHANNESBEERE 3,50
HOLUNDERBLÜTEN 3,50

SODA ZITRONE 3,80
Soda Wasser mit Zitronensaft
& frische Zitronen

Alle unsere Schorlen werden im
0,5-l-Glas serviert.

Klein (0,33 l): 3,00

LIMONADEN

ZITRONE LIMONADE 4,80
Mit spritzigem Sodawasser, Zucker,
frischer Zitrone, Eiswürfeln und Minze

MELONE & BASIL 4,80
Mit spritzigem Sodawasser, Erdbeeresirup,
frischer Melone & Basilikum

ICED TEA LIMONADE 4,80
limonade aus Schwarztee, eis und
Zitrone

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

APEROL SPRITZ 5
Crodino trifft auf alkoholfreien
Prosecco, Soda, frische
Orangenscheiben und Eis – Genuss ganz
ohne Alkohol.

APEROL SPRITZ PEACH 5
alkoholfreie Aperol Spritz mit
Pfirsichsirup

HUGO SPRITZ 5
alkoholfreien Prosecco, soda,
Frische Zitrone & Minz mit
Holunderblütensirup

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir
beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME NU

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE 3,30
CAPPUCCINO 3,50
LATTE MACHIATO 3,80
ESPRESSO 3,30
DOPPIO 3,50
TEE 3
FRISCHE MINZ TEE 3,80
HEISSE SCHOKO 3,30
HEISSE SCHOKO MIT SAHNE 3,50
HEISSE SCHOKO MIT RUM 4,50
TEE MIT RUM 4

KAFFEE SPEZIAL

BAILEYS KAFFEE 7
espresso mit Baileys & Sahne

ITALIAN KAFFEE 7
espresso mit Amaretto & Sahne

IRISH KAFFEE 7
espresso mit Jameson & Sahne

AFFOGATO 6
espresso mit Vanilleeis & Sahne

LIKÖRE

BAILEYS 4,50
AMARETTO DI SARONNO 4,50
LIKÖR 43 4,50
RAMAZOTTI 4,50

GIN

TANQUERAY 5
HENDRICKS 6

WHISKEY

JAMESON 5
FAMOUS GROUSE 6

SCHNAPS

ZIRBENER 4
ENZIAN 4
WILLIAMS BIRNE 4
MARILLEN 4
OBSTLER 4

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

**ME
NU**

SPRITZER

HUGO SPRITZ 6

Mit Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze und Eiswürfeln.

APEROL SPRITZ 6

Mit Prosecco, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe und Eiswürfeln

APEROL SPRITZ PEACH 6

Mit Prosecco, Aperol, Pfirsichsirup, Sodawasser, Orangenscheibe und Eiswürfeln

LIMONCELLO SPRITZ 6

Mit Prosecco, Limoncello, Sodawasser, Zitrone, Minze und Eiswürfeln

LIKÖR 43 SPRITZ 6

Mit Prosecco, Likör 43, Sodawasser, Zitrone, Orangescheibe, Minze und Eiswürfeln

COCKTAILS

LILLET WILD BERRY 6

Mit Lillet Rouge, Wild Berry Tonic, Sodawasser, saisonalem Obst und Eiswürfeln

GINGER 43 8

Likör 43 mit Ginger Ale, Orangenscheibe und Eiswürfeln

LILLET TROPICAL 8

Lillet Blanc mit Mango Saft, Mangoscheibe und Eiswürfeln

CLASSIC GIN & TONIC 8

Tanqueray Gin mit Tonic Water, Gurke, Minze und Eiswürfeln

GIN & TONIC ELDERFLOWER 8

Tanqueray Gin mit Tonic Water, Holunderblütensirup, Orange, Minze und Eiswürfeln

GIN & TONIC PINK 8

Malfy Pink Gin mit Wild Berry Tonic water, saisonalem Obst und Eiswürfeln

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

**ME
NU**

EIN ACHTERL WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER 4,30

Weingut Hagn. Trocken, mittelkräftig, mit lebendiger, gut eingebundener Säure.

SAUVIGNON BLANC 4,50

Weingut Hagn. Ein saftiger, aromatisch klarer Sauvignon Blanc, trocken, lebendige Säure, mittelkräftiger Körper

CHARDONNAY 4,80

Weingut Nittnaus. Ein vielschichtiger Chardonnay, der die sonnenverwöhnten Lagen am Ostufer des Neusiedlersees mit elegantem Ausbau verbindet. Trocken, vollmundig und doch straff

GELBER MUSKATELLER 4,80

Weingut Dockner. Frische noten nach Maskattraupe und Hollunderblüte. Trocken, leicht frisch und animierend.

ROTER VELTLINER 4,90

Weingut Direder. Trocken, zarte Birne mit floralen noten. Leicht rauchig mit einem mix aus würze und Steinobst.

EIN ACHTERL ROSE

ROSE TETUNA 4,40

Weingut Goldenits. Halbtrocken, hauch von Himbeeren mit eingelegten Kirschen, frische säure mit dezenter süsse.

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

**ME
NU**

EIN ACHTERL ROTWEIN

ZWEIGELT 4,30

Weingut Hagn. Mittelkräftig, trocken, mit geschmeidigem Tannin und lebendiger, aber gut eingebundener Säure.

PINOT NOIR 4,90

Weingut Schwarz. Trocken, fruchtig, Herzkirsch und Himbeernoten mit feiner kräuterwürze.

BLAUFRÄNKISCH 4,90

Weingut Kirnbauer. Trocken, Waldbeerkonfit mit Orangenzen, kräftig mit spürbare säure.

CUVEE RIED 5,70

Weingut Migsich. Cuvee aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch.

EINE GANZE FLASCHE GLÜCK

GRÜNER VELTLINER 25

SAUVIGNON BLANC 26

CHARDONNAY 27

GELBER MUSKATELLER 28

ROTER VELTLINER 31

ROSE TETUNA 28

ZWEIGELT 25

PINOT NOIR 29

BLAUFRÄNKISCH 29

CUVEE RIED 35

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!

RESTAURANT DER DRAHTESEL

ME
NU

BIER

KAISER 0,5L 4,50

vom Fass oder aus die Flasche. **0,3L 3,90**

EDELWEISS HOFBRÄU 0,5L 4,90

vom Fass. **0,3L 4,10**

GÖSSER RADLER 0,5L 4,60

vom Fass. **0,3L 3,90**

BIER 0.0% GÖSSER NATURGOLD 0,5L

aus die Flasche.

RADLER 0.0% GÖSSER 0,5L

aus die Flasche.

PINZGA SPEZIAL BIERE

PINZGA ZWICKL 0,5L 4,90

Leicht hopfenbetont in der Nase (Citra Hopfen), würzig im Geschmack. Nicht zu spritzig, sorgt die sanft gebundene Kohlensäure für ein Wohlbefinden am Gaumen.

PINZGA WEIZEN HELL 0,5L 4,90

Bernsteinfarben mit orangem Schimmer. Der Geruch ist fruchtig, aber auch würzig. Leichte Banane dringt durch. Erfrischend im Mund mit schöner Rezenz.

PINZGA WEIZEN DUNKEL 0,5L 5

Röstaromatisch und malzig. Der Antrunk erinnert durch das geröstete Weizenmalz an Bitterschokolade und ist vor allem malzig und frisch.

PINZGA PHÖNIX 0,5L 5,20

Leicht rötliche Farbe, in der Nase das dezente Raucharoma von getorftem Whiskymalz. Am Gaumen die volle Breite eines ausgewogenen „anderen“ Bieres.

PINZGA PALE ALE 0,5L 5,20

Die schöne Grundbitterne in Verbindung mit fruchtigem Hopfenaroma (Summit und Cascade) verleiht diesem kräftig bernsteinschimmernden Bier seinen Geschmack.

PINZGA WEIZEN 0.0% 0,5L 4,80

Leicht hopfenbetont in der Nase (Citra Hopfen), würzig im Geschmack. Nicht zu spritzig, sorgt die sanft gebundene Kohlensäure für ein Wohlbefinden am Gaumen.