

Unsere SPEISEN

SALATE & Bowls

Supergreen Salad 12,00

♥ grüne Salate / Avocado / Edamame / Gurke / Radieschen / crunchy Panko / mildes Wasabi-Gurken-Dressing

Caesar Salad 11,00

Knackige Salatherzen / Weißbrotcroûtons / Grana Padano / Tomaten / hausgemachtes Caesar-Dressing

Optional: mit Hühnerfilet 15,00

Plain Halloumi Salad 15,50

♥ Grüner Salat / gegrillter Halloumi / Paprika / Kirschparadeiser / roter Zwiebel / Mango / geröstete Pinienkerne / Orangen-Kardamom-Dressing

Tokyo Bowl 15,50

Räucherlachs / Jasminreis / Karotten / Wakame / Sojabohnen / Gurken / Chili-Mayo / Avocado-creme / Algenchips / Yuzu-Ponzu-Dressing

♥ **Vegetarische Option:** mariniertes Tofu 13,00

Salate wahlweise auch mit Brot

Bitte geben Sie unserem Servicepersonal bescheid

SNACKS

Calamari-Bites 15,50

Knusprig gebratene Tintenfischringe / Avocado-creme / Limette

Panini Napoli 11,90

♥ Gartenparadeiser / Mozzarella / frisches Basilikum / marinierte Oliven

Antipasti & Prosciutto di Parma . 14,50

Prosciutto di Parma frisch geschnitten / Oliven / Grana Padano / getrocknete Paradeiser / Focaccia

Antipasti veggie 12,50

♥ Gegrilltes Gemüse / Grana Padano / Oliven / getrocknete Paradeiser / Focaccia

Kids-CORNER

Zauberglöckchen 6,90

Bandnudeln mit Tomatensauce / Grana Padano

Gänseblümchen 9,00

Gegrilltes Hühnerschnitzel mit Risi Bisi

Elfenspiegel 9,50

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

VORSPEISEN *kalt,*

Burrata mit Pfirsich 15,00

♥ Gegrillter Pfirsich / Babyparadeiser /
gebrannte Mandeln / Thymian / Honig

Flusskrebs-Tatar 15,50

Avocado-Tatar / Mango-Gazpacho /
Basilikumsorbet / Schnittlauchöl

Beef Tatar á la Gartenhaus 18,00

Eingelegte Pilze / Kapern / Zwiebel-Chutney /
Erdäpfeltopfen / Butter / Wurzelbrot

oder lieber warm?

King Prawn Tacos 15,00

Gegrillte Riesengarnelen / Gurken / Radieschen /
Avocado / Granatapfel / Chili-Mayo / Weizentortilla

Crispy Rice & Chicken Satay 13,00

Knuspriger Sushireis / gegrillte Hühnerspieße /
Jungzwiebel / Erdnusssauce

SUPPEN

Parmesansuppe 7,00

♥ Basilikumöl / Ciabatta-Croûtons

Geeiste Gurkenrahmsuppe 5,50

♥ Frische Gartenkräuter

Rinderbouillon 6,50

mit **Frittaten** / Wurzelgemüse / Schnittlauch
mit **Grießnockerl** / Wurzelgemüse / Schnittlauch
mit **Spinatknöderl** / Wurzelgemüse / Schnittlauch

**Vorspeisen & Suppen
wahlweise auch mit Brot**

Bitte geben Sie unserem Servicepersonal bescheid

SANDWICHES

Steak Sandwich 22,90

Rib Eye in Scheiben / Ciabatta / Tomaten-
Zwiebel-Chutney / Rucola / Käse / Erdäpfelchips /
Chipotle-Mayo

Lobster Roll 28,00

Hummer-Tartar / Brioche-Roll / Apfel / Avocado /
Limette / Erdäpfelchips



Signature STARTER

Sushi, aber leiwand

♥ **Vegetarische Variante** 15,00

- Knusprig frittierte Rolle / Avocado / Gurke /
Sonnenblumenkerne / Chili-Mayo
- Maki Rote Rübe / Kren
- Nigiri mit Kräuterseitling / Zitronen-Mayo /
Gartenkresse
- Inside-out-Rolle / Rucola / Rettich / frische Kräuter /
Kürbiskerne

Gemischte Variante 18,00

- Knusprig frittierte Rolle / geräucherte Lachsforelle /
Avocado / Gurke / Sonnenblumenkerne / Chili-Mayo
- Maki Rote Rübe / Kren
- Inside-out-Rolle mit gebläutem Beef / Rucola /
Gurke / Rettich / frische Kräuter / Kürbiskerne
- Nigiri mit Seesaibling / Frischkäse / Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Pork Belly 18,00
Knuspriger Schweinebauch / Süßkartoffelpüree /
Granatapfelkerne / wilder Brokkoli / Saftl

Crunchy Erdnusshendl 19,00
Basmatireis / Joghurt dip / Limette

**Glasierte Lammkoteletts
vom Karree** 34,00
Gegrillte Koteletts am Knochen / Babykarotten /
Erdäpfelstampf / Tsatsiki

Dorade (300 - 400 g) 28,00
im Ganzen gegrillt / mediterranes Gemüse /
Petersil-Erdäpfel

Seesaibling vom Thorhof 29,90
Gegrilltes Filet mit Miso-Ahorn-Glasur /
Zitronenpfeffer Risotto / Zucchini-Tomaten-Gemüse

Parmigiana di Melanzani 15,00
♥ Melanzaniauflauf / Tomatensauce / Mozzarella /
Grana / Basilikum

Pikantes Gemüsecurry 15,00
♥ Basmatireis / Koriander

PASTA & Risotto

Lasagne Unplugged 17,90
♥ Burrata / Spargel / Erbsen / Rucola /
Pinienkerne / braune Butter

Gnocchi & Tartufo 17,50
♥ Gnocchi / Trüffelsauce / grüne Spargelspitzen /
Rucola / Grana Padano

Optional: mit Rinderfiletspitzen 27,00

**Frische Fettuccine
mit Zucchini** 14,50
♥ Geröstete Walnüsse / Salbei / Grana Padano

Optional: mit Prosciutto 17,00

Zitronenpfeffer-Risotto 13,50
♥ Rucola / Grana Padano

Optional: mit gegrillten Garnelen 16,50



Signature MAIN COURSE

Filetsteak vom Simmeltaler Rind

Rosmarin-Erdäpfel / gebratener wilder Brokkoli /
Pfefferrahmsauce

150g 37,00

250g 46,00

SIDE DISHES

Trüffel Fries 8,00

Fries 6,00

Rucola Salat / Grana Padano 6,00

Gemischter Salat 7,00

Etwas Süßes ZUM SCHLUSS?

Lava Cake 12,00

Warmer Schokokuchen / frische Beeren /
Schokosauce / Vanilleeis

**Steirische
Topfen-Kürbisknöderln** 9,80

Kürbiskern-Panko-Brösel / Beerenkompott
(variiert nach Saison)

Bitte 15 Minuten Vorfreude einplanen

Wiesenkräuter-Crème brûlée 9,50

Rhabarber-Erdbeer-Kompott / Zitronensorbet

Sorbet-Trio 11,00

Orange / Limone / Maracuja / garniert mit Früchten

Lemon Tarte 12,50

Frische Beeren / Mojito-Minze / Vanilleeis

♥ Vegetarisches Gericht

Viele unsere Speisen sind auch als vegane Alternative erhältlich
– wenden Sie sich hierfür gerne an unser Servicepersonal.

Für Informationen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal.

Unsere DRINKS

alkoholfreie GETRÄNKE

Soda Zitrone

gespritzt prickelnd 0,25l / 0,5l 2,40 / 3,80

gespritzt still 0,25l / 0,5l 2,20 / 3,60

Holunder- oder Himbeersaft

gespritzt prickelnd 0,25l / 0,5l 2,40 / 3,80

gespritzt still 0,25l / 0,5l 2,20 / 3,60

Vöslauer

Mineralwasser 0,33l / 0,75l 3,10 / 4,80

prickelnd oder still

Coca Cola 0,33l 3,80

Classic oder Zero

Frucade 0,35l 3,70

Almdudler 0,33l 3,80

Makava Eistee 0,33l 4,60

Altwiener Kracherl 0,33l 4,20

Himbeere, Zitrone-Ingwer oder Maracuja-Orange

RedBull 0,25l 4,80

Säfte von Schäfer **bio** 0,25l 3,80

Orange, Apfelsaft naturtrüb, Traube rot, Marille-Apfel,
Johannisbeere-Apfel oder Mango-Apfel

gespritzt prickelnd 0,25l / 0,5l 2,80 / 4,60

gespritzt still 0,25l / 0,5l 2,60 / 4,40

Frisch gepresster

Orangensaft 0,125l 4,80

fresh LEMONADES

Kräuter-Honig-Limo 0,5l 5,50

mit Kräutern aus der Region / Honig / Soda

Rhabarber-Gurke-Limo 0,5l 5,50

Rhabarber / Gurke / Soda

Eistee-Pfirsich-Zitrone 0,3l 5,50

mit Schwarztee

heiße GETRÄNKE

Espresso 2,40

Espresso doppio 3,50

Espresso Macchiato 3,20

Espresso Cortado 3,40

mit süßer Kondensmilch

Verlängerter 3,50 / 3,70

Schwarz oder mit Milch

Filterkaffee 3,30 / 3,50

Schwarz oder mit Milch

Cappuccino 3,80

Flat White 4,80

Café Latte 4,20

Heiße Schokolade 4,20

Weißer Schokolade 4,20

Chai Latte 4,40

Masala, Matcha, Vanilla oder Golden

Milchalternativen + 0,30

Haferdrink, Mandeldrink oder Sojadrink

Bio-Tee Kanne 4,60

von JägerTee aus Wien seit 1862

Earl Grey, Darjeeling, Beerenkuss, Kräutergarten
oder Japan Sencha

ICED Coffee

Iced Americano 4,20

Iced Cappuccino 4,60

Iced Chai Latte 4,80

prickelnd & SPRITZIG

Weißer Spritzer 0,25l / 0,5l	3,40 / 5,80
Sommerspritzer 0,25l / 0,5l	3,40 / 5,80
Aperol Spritz 0,25l	6,80
Aperol / Prosecco / Soda	
Aperol Spritz Vino 0,25l	6,50
Aperol / Weißwein / Soda	
Hugo 0,25l	6,50
Prosecco Frizzante vom Fass 0,1l	4,20
Col Sandago, Susegana, Treviso	
Brut Rosé Reserve BIO 0,1l	9,10
Bründlmayer, Brut	



Sommer GETRÄNKE

Das Gartenhaus Fizz	10,50
Baden Gin / Tonic Water / frische Zitrone / Soda	
Exotic Garden Twist	7,50
Bitter Lemon / Ananassaft / Soda	
Optional: mit Stolichnaya Vodka 4cl	9,00
Aperol Mango Spritz	8,50
Aperol / Prosecco / Mangosaft / Soda	
Sarti Spritz	8,50
Sarti Rosa / Prosecco / Soda	

BIER

Hausbier 0,125l / 0,3l / 0,5l	2,40 / 4,30 / 5,40
Zwickl vom Fass	
Pfaffstättner Kellerbier 0,33l	4,90
Trumer Original Zwickl 0,33l	4,70
Trumer Original Radler 0,33l	4,70
Trumer Original alkoholfrei 0,33l ...	5,20
Budweiser 0,33l	4,70

Feine WEINE

offene WEINE

WEISSWEINE

Grüner Veltliner 2025 BIO Machalek, Pernersdorf, Weinviertel 1/8	3,60
Zierfandler 2024 Österreicher, Pfaffstätten, Thermenregion 1/8 / Fl. 0,75l	4,90 / 29,00

Rotgipfler vom Berg 2025 BIO Alphart, Traiskirchen, Thermenregion 1/8l / Fl. 0,75l	5,80 / 31,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Gelber Muskateller 2025 BIO Waldschütz, Strass, Kamptal 1/8l / Fl. 0,75l	6,30 / 43,00
---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Riesling Federspiel 2025 Sigl, Rossatz, Wachau 1/8l / Fl. 0,75l	6,50 / 48,00
-----------------------------------------------------------------------------	--------------

ROSÉWEINE

Rosé 2025 Die Schwertführerinnen, Sooß, Thermenregion 1/8l / Fl. 0,75l	4,90 / 26,00
------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Rosé 2025 Salzl, Illmitz, Neusiedlersee 1/8l / Fl. 0,75l	5,20 / 28,00
----------------------------------------------------------------------	--------------

ROTWEINE

Zweigelt 2023 BIO Mariell, Großhöflein, Neusiedlersee 1/8l / Fl. 0,75l	5,80 / 31,00
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

St. Laurent 2023 BIO Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 1/8l / Fl. 0,75l	6,50 / 35,00
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

WEINE *flaschenweise*

WEISSWEINE

Roter Veltliner 2025 **BIO**

Grill, Fels am Wagram, Wagram

Fl. 0,75l 39,00

Sauvignon Blanc 2025 **BIO**

Scheucher, Labuttendorf, Südost-Steiermark

Fl. 0,75l 39,00

Chardonnay vom Berg 2025 **BIO**

Alphart, Traiskirchen, Thermenregion

Fl. 0,75l 41,00

Grüner Veltliner Ried Rosengartl 2018 **BIO**

Waldschütz, Strass, Kamptal

Fl. 0,75l 59,00

Grüner Veltliner Ried Rosengartl 2020 **BIO**

Waldschütz, Strass, Kamptal

Fl. 0,75l 59,00

Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt 2020

Knoll, Unterloiben, Wachau

Fl. 0,75l 76,00

Grüner Veltliner Smaragd, Vinothekfüllung 2022

Knoll, Unterloiben, Wachau

Fl. 0,75l 89,00

Riesling Ried Hochäcker 1 ÖTW 2020

Proidl, Senftenberg, Kremstal

Fl. 0,75l 88,00

Riesling Ried Hochäcker 1 ÖTW 2021

Proidl, Senftenberg, Kremstal

Fl. 0,75l 88,00

ROTWEINE

Vini red – Zweigelt süß 2025

Grabner, Kottingbrunn, Thermenregion

Fl. 0,75l 22,00

Blaufränkisch Ried Fasching 2022

Jalits, Eisenberg, Südburgenland

Fl. 0,75l 60,00

Harterberg Merlot 2022

Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

Fl. 0,75l 67,00

Holzspur Pinot Noir 2019 **BIO**

Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Fl. 0,75l 77,00

Holzspur Pinot Noir 2022 **BIO**

Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Fl. 0,75l 73,00

SCHAUMWEINE

Sauvignon Blanc Sekt Brut

Steininger, Langenlois, Kamptal

Fl. 0,75l 55,00

Brut Rosé Reserve **BIO**

Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

Fl. 0,75l 62,00

Grande Réserve Brut

Champagne Gosset, Epernay, Champagne

Fl. 0,75l 74,00

Grande Rosé Brut

Champagne Gosset, Epernay, Champagne

Fl. 0,75l 85,00

HOCH

prozentiges

Edelbrand 2cl

Gölles Alte Marille	6,80
Gölles Alte Zwetschke	6,80
Gölles Herzkirsche	6,80
Gölles Hirschbirne	5,60

Gin 4cl

Gin Baden	6,80
Wacholderbär No.3	5,50
Hendrick's Gin	6,50

Whisky 4cl

Tullamore Dew	6,00
Glenfiddich 12 Jahre	9,50
Johnnie Walker 12 Jahre	7,50
Bowmore 15 Jahre	14,80

Likör 4cl

Baileys	5,50
Chocolate Cream	4,50
Limoncello	3,80
Liqueur Mandarine	5,50

Rum 4cl

Havana Rum	4,50
Bacardi Blanca	4,50

Grappa 4cl

Nonino Tradizionale	5,50
Poli Grappa Oro	8,50

Tequilla 0,4cl

Tequilla Resposado	6,80
Tequilla Blanco	5,50

Vodka 0,4cl

Vodka Belvedere	8,50
Vodka Stolichnaya	6,50

Bitter 0,4cl

Aperol	3,80
Campari	4,50
Averna Amaro	5,50
Jägermeister	5,50
Sarti Rosa	5,50