



## FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

### WACHAUER € 8,90

2 Semmeln aus der Wachauer Bäckerei Schmidl, Butter,  
Wachauer Marillenmarmelade, Schinken, Käse, Marillennektar  
1 Tasse Kaffee oder Tee  
*2 rolls from the Wachauer Schmidl bakery, butter,  
Wachauer apricot jam, ham, cheese, apricot nectar, 1 cup of coffee or tea*

### KLASSIK / CLASSIC € 10,90

Semmel und Wachauer Spitz, Butter,  
Wachauer Marillenmarmelade, Schinken, Käse,  
Frischkäse, Kresse, junges Gemüse, 1 Tasse Kaffee oder Tee  
*roll and whole grain bread, butter,  
Wachauer apricot jam, ham, cheese, farmers cheese,  
garden cress, fresh vegetables, 1 cup of coffee or tea*

### DONAU / DANUBE € 12,90

Gebäckvariation, Butter, Wachauer Marillenmarmelade,  
Schinken, Käse, Räucherlachs, Frischkäse, Kresse, junges Gemüse,  
Fruchtjoghurt, 1 Tasse Kaffee oder Tee  
*assorted breads, butter, Wachauer apricot jam, ham, cheese,  
smoked salmon, farmer's cheese, garden cress, fresh vegetables,  
fruit yoghurt, 1 cup of coffee or tea*

#### Extras / Add ons

Weiches Bio-Ei / *soft boiled organic egg* € 1,90  
Bio-Spiegelei / *fried organic egg* € 1,90  
Bio-Rührei / *scrambled organic egg* € 2,90  
Frisch gepresster Orangensaft / *orange juice 0,2l* € 3,90  
Glas Rieslingsekt / *glas of sparkling Riesling wine 0,1* € 4,20

## VORSPEISEN / STARTERS

### Gebeizter Lachs € 12,90

Paradeisgelee / Weingartenpfirsich / Estragon / Guacamole /  
*home cured salmon*  
*tomato gelee / peaches / taragon / guacamole*

### Beef tatar € 14,90

Bio-Butter / Pfeffercreme / eingelegtes Gemüse  
*Organic butter / pepper-creme / pickled vegetables*

## SUPPEN / SOUPS

### Ochschwanzconsommé € 3,90

mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel  
*oxtail consommé*  
*with semolina quenelles, sliced pancakes or veal liver dumplings*

### Hummer-Kokos-velouté / Zitronengras / Ingwer / Garnele € 5,90

*lobster-coconut-veloute / lemongras / ginger / prawns*

## SNACKS

### Sacherwürstel / Senf / Kren / Wachauer Laberl € 5,90

*viennese sausage / mustard / horseradish / Wachauer roll*

### Gulaschsuppe mit Wachauer Laberl € 6,90

*goulashsoup with Wachauer roll*

### Winzerjause / Essiggemüse / Wachauer Laberl € 9,90

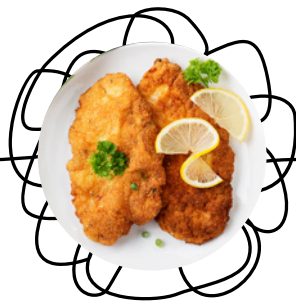
*assorted cold cuts / preserved vegetables / Wachauer roll*

### Käsevariation / Bauernbutter / Marillensenf / Wachauer Laberl € 8,90

*domestic & interational cheese / apricot- mustard / Wachauer roll*

#### Extras / Add ons

Wachauer Laberl / Wachauer roll € 1,90  
Kaisersemmel / Kaiser roll € 1,90  
Vintschgerl € 1,90  
Wachauer Spitz / whole grain roll € 1,90



## HAUPTGANG / MAIN COURSE

**Wiener Schnitzel** vom Bioschwein / Erdäpfel-Gurkensalat / Preiselbeeren € 16,90  
*Wiener Schnitzel „organic pork“ / potato-cucumber-salad / lingonberries*

**Ausgelöstes Backhendl** € 15,90  
*Erdäpfel-Kernölsalat / Preiselbeeren  
free range chicken „viennese style“  
styrian potato salad / lingonberries*

**Ribeye Steak (250g)** € 24,90  
*Grüner Spargel / Kräuterbutter / Bratkartoffel / Blattsalat  
Ribeye Steak (250g)  
green asparagus / herb butter / potatoes / mixed greens salad*

**Bouillabaisse (für 2 Personen)** € 39,90  
*Wachauer Safran / Fenchel / Bouchot-Muscheln  
Bouillabaisse  
Wachauer saffron / fennel / Bouchot-mussels*

**Dry-aged Beef Burger** € 16,90  
*Cheddar / Paradeiser / Gewürzgurke / Speck / Pommes / BBQ-Sauce  
dry-aged beef burger  
cheddar / tomato / pickles / bacon / fries / BBQ-Sauce*

**Knusprige Steinpilze** € 12,90  
*Kopfsalatherzen / Pekannüsse / Feigen / Marillen-Dijondressing  
Crispy Porcini mushrooms  
bibb lettuce / pecans / figs / apricot- dijondressing*

## KINDERGERICHTE / KIDS MENU

**Kinderschnitzel vom Huhn** / Pommes / Ketchup € 8,90  
*chicken-wiener schnitzel / fries / ketchup*

**Fischburger** / Pommes / Ketchup € 6,90  
*fishburger / fries / ketchup*

## DESSERT

**Sachertorte** / sacher torte € 3,90  
**Apfelstrudel** / apple strudel € 3,90  
**Marillen-Mandelkuchen** / apricot-almond cake € 3,90

**Wachauer Marillenknödel** € 6,90  
*Nussbutterbrösel / Vanillerahm / Mandeleis  
Wachauer apricot dumplings  
toasted brioche crumble / vanilla creme / almond ice cream*

**Wachauer Topfenpalatschinken** € 7,90  
*Marillentröster / Vanilleeis  
Wachauer Farmers cheese pancakes  
stewed apricots / Vanilla ice cream*

## EISKLASSIKER

Eiskaffee € 6,20  
Bananensplit € 6,90  
Wachauer Eisbecher € 7,90  
Fruchtbecher € 7,20  
Eismarillenknödel pro Stück € 3,60  
1 Kugel Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Marille) € 1,60  
Schlagobers / whipped cream € 1,00  
Waffeln € 1,30

## KAFFEE & TEE

Verlängerter € 3,60  
Melange € 3,80  
Wiener Melange € 3,90  
Cappuccino € 4,20  
Café Latte € 4,20  
Kleiner Espresso / Kleiner Brauner € 3,10  
Großer Espresso / Großer Brauner € 4,00  
Heiße Schokolade mit Schlagobers € 4,20  
Tasse Tee (Grüntee, Früchtetee, Kamillentee, Waldbeertee, Schwarztee) € 2,90  
Portion Zitrone € 0,80  
Portion Milch € 0,60  
Portion Rum € 1,90

# GETRÄNKE

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€	3,40
	0,75l	€	5,60
Coca-Cola / Coca Cola Zero / Almdudler / Fanta	0,33l	€	3,60
Apfelsaft / Traubensaft	0,25l	€	3,60
Apfelsaft / Traubensaft gespritzt mit Soda / Wasser	0,25l	€	2,70
	0,50l	€	5,40
Wachauer Marillennektar	0,20l	€	3,90
Bitterlemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,20l	€	3,90
J. Hornig Cold Brew Orange	0,25l	€	4,20
Marille-Rosmarin-Limette-Soda	0,30l	€	3,90
Holunder-Minze-Limette-Soda	0,30l	€	3,90
Hausgemachter Eistee	0,33l	€	3,90

## Aperitif

Aperol Venecia (Frizzante, Aperol, Soda) 0,25l	0,25l	€	4,80
Sekt Holunder /Marille/Orange 0,1l	0,10l	€	4,10
Sekt - Cuvee Brut Stift Göttweig	0,10l	€	3,90
	0,75l	€	27,00
Riesling Sekt „HAUS ÖSTERREICH“ - Winzer Krems	0,10l	€	3,90
Piccolo 0,2l	0,20l	€	7,90
	0,75l	€	27,00

## leicht & spritzig

G'spritzter weiß / rot	0,25l	€	3,20
Hugo (Prosecco, Soda, Holunder, Limette, Minze)	0,25l	€	4,80
Aperol Venecia (Frizzante, Aperol, Soda)	0,25l	€	4,80
Marillen Spritzer	0,25l	€	3,40
Kaiser Spritzer	0,25l	€	3,40
Sommer Spritzer (1/8l Weißwein auf 0,5l mit Soda, Zitrone)	0,50l	€	4,80

## Bier

Kaiser Bier vom Fass	0,20l	€	3,30
Kaiser Bier vom Fass	0,30l	€	3,80
Kaiser Bier vom Fass	0,50l	€	4,80
Gösser Naturradler	0,50l	€	4,90
Edelweiss Hefetrüb (Weißbier)	0,50l	€	4,90
Gösser natur (alkoholfrei)	0,50l	€	4,80
Stibitzer Cider	0,33l	€	4,20

## Offene Weine

Gelber Muskateller	1/8l	€	4,30
Weingut Toni Nothnagl / Spitz	0,75l	€	25,00
Grüner Veltliner Lössterrassen „BORDWEIN“	1/8l	€	3,90
Weingut Stadt Krems / Krems	0,75l	€	23,00
Grüner Veltliner Federspiel DAC „Johann“	1/8l	€	4,30
Weingut Johann Donabaum / Spitz	0,75l	€	25,00
Grüner Veltliner Kremstal DAC	1/8l	€	4,00
Weingut Franz Rosner / Krems	0,75l	€	24,00
Riesling Federspiel „TAUSENDEIMERBERG“	1/8l	€	4,50
Weingut Stefan Gebetsberger / Spitz	0,75l	€	27,00
Rosé Federspiel „TERRASSEN“	1/8l	€	3,90
Domäne Wachau / Dürnstein	0,75l	€	23,00
Blauer Zweigelt „KLASSIK“	1/8l	€	3,90
Weingut Türk / Stratzing	0,75l	€	23,00
Cuvee Ried Wagram (BF ZW ME CS) - Bauer, Anton	1/8l	€	4,50
Weingut Toni Bauer / Feuersbrunn	0,75l	€	27,00

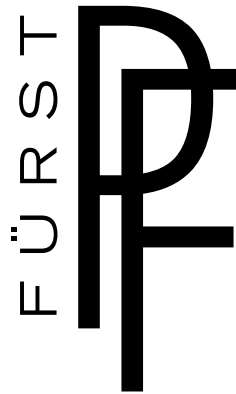
## Flaschenweine

Grüner Veltliner Steinfeder „MARIENGARTEN“	0,75l	€	25,00
Weingut Jamek / Spitz			
Grüner Veltliner Federspiel „PICHL POINT“	0,75l	€	27,00
Weingut Schmelz / Joching			
Grüner Veltliner Federspiel „ROTES TOR“	0,75l	€	35,00
Franz Hirtzberger / Spitz			
Grüner Veltliner Smaragd „Ried Achleiten“	0,75l	€	38,00
Roman Jäger / Weißkirchen			
Riesling Federspiel Jochinger	0,75l	€	29,00
Weingut Jamek / Joching			
Riesling Smaragd „SINGERRIEDEL“	0,75l	€	38,00
Domäne Wachau / Dürnstein			
Chardonnay „KELLERMEISTER PRIVAT“	0,75l	€	24,00
Winzer Krems / KREMS			



# AUS DER BORDMANUFAKTUR

Wachauer Marillenmarmelade 200gr	€ 4,90
Wachauer Verhackertes 200gr	€ 4,90
Waldviertler Preiselbeeren 200gr	€ 4,90
Hollundersirup	€ 3,90



Patrick Fürst kehrt nach internationalen Stationen zurück an den heimischen Herd. Durch seine internationale Erfahrung schafft er den Spagat zwischen leichter Brasserie-Küche und traditionellen österreichischen Klassikern. Das Ergebnis sind Gerichte mit internationalen Einflüssen auf Top-Niveau.

Dabei setzt er gemeinsam mit seinem jungen, kreativen Team den Fokus auf biologische Produkte lokaler Produzenten.

Ein kulinarisches Erlebnis, begleitet von erlesenen österreichischen Weinen, exzellentem Service und der einzigartigen Landschaft des Weltkulturerbes Wachau.

## Reservierung & Anfrage:

[office@patrickfuerst.com](mailto:office@patrickfuerst.com)

[www.patrickfuerst.com](http://www.patrickfuerst.com)

