

... WEIL
ESSEN UND
TRINKEN
VERBINDET

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

TIPP

Pet Nat Strawberry Bellini
Pet Nat Ancestral mit Erdbeermark und Soda

7.4

Wermut Sekt
Wermut vom Weingut Gager mit Holler und Rosè Sekt

8.1

TIPP

Virgin Apfel Mojito
Prickelndes Soda mit hausgemachtem Apfelsorbet, Limette und Minze

5.5

Wermut Tonic
Wermut vom Weingut Gager mit Mediterranean Tonic Water

7.9

Erdbeer Lime
Prickelndes Soda mit Erdbeermark und Limetten

5.5

Durchgehend warme Küche von 11 bis 20 Uhr

GEDECK


mit zweierlei Aufstrichen  3.5

BIER EMPFEHLUNG

Freistädter Junghopfenpils 0,3l / 0,5l 4.6 / 5.6
Strahlendes strohgelb mit feinporigem
Schaum und frischen Duft nach Heublumen

Freistädter Bio-Zwickl 0,3l / 0,5l 4.6 / 5.6
Voller Duft mit süßen Aromen und Hefenoten,
besonders eingebundene Kohlensäure

 Hope House 13 0,3l 5.2
Lager Bier von der Brauerei Guinness,
Hopfenlastigkeit mit blumiger und zitrischer Note

 Kaltenhauser Pale Ale 0,3l 5.2
Intensiv hopfen- und frucht aromatisch mit
harmonischer Bitternis, klassisches Pale Ale

**Für vegane Alternativen fragen Sie
bitte unser Personal.**

 Vegetarisch |  Vegan

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten / Kaspressknödel 5.2 / 5.5
Tomatencremesuppe  5.9

VORSPEISEN

 Beef Tatar | Grünzeug | Butter | Focaccia klein 15.9 / groß 18.9
Duett von Jakobsmuschel und Garnele | Curry-Karfiolcreme 16.9

HAUPTSPEISEN

Ausgelöstes Backhendl | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren 18.5

Puten-Pfeffer-Spieß | Karfiolcreme | Eierschwammerl |
Sauerrahm | Marillenlack 19.5

Gekochter Tafelspitz | Semmelkren | Wurzelgemüse 23.5

Entrecôte | Sommerliches Marktgemüse | Wedges | Dip
200g / 400g 24 / 36

 Duett von Jakobsmuschel und Garnele | Curry-Karfiolcreme 27.5

Cremiges Risotto | Eierschwammerl | Marille | Sonnenblumenkerne  15.5
- mit Hühnerbrust 22
- mit Lachsforellenfilet aus Ulrichsberg 26
- mit Entrecôte Streifen 24

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

| | |
|--|-----|
| 2023 Gelber und Roter Muskateller Karl Steininger, Kamptal | 5.6 |
| 2023 Grüner Veltliner „Piri“ Martin Nigl, Kremstal | 6.3 |
| 2022 Pinot Gricio DOC DeSilva Peter Sölva, Südtirol-Italien | 6.3 |
| UNSER TIPP 2020 Weißburgunder Ried Stangl Weingut Waldschütz, Kamptal | 9.5 |
| 2022 Orange T Orangentraube Weingut Zahel, Wien | 5.6 |

Unser Team empfiehlt Ihnen gerne
weitere Weine aus unserem erlesenen
Sortiment.

◆ Vegetarisch | 🌿 Vegan

SALATE

| | |
|--|------|
| Haussalat Balsamico Wedges Eierschwammerl Gurke Tomaten 🌿 | 14.5 |
| - mit Hühnerbrust | 19 |
| - mit Lachsforellenfilet aus Ulrichsberg | 26 |
| - mit Burrata | 17 |
| - mit Knoblauchgarnelen | 24 |
| Blattsalat Caesar-Dressing Gurke Tomate Ei Croûtons Asmonte ◆ | 11.5 |
| - mit Hühnerbrust | 17 |
| - mit Lachsforellenfilet aus Ulrichsberg | 23 |
| - mit Burrata | 16 |
| - mit Knoblauchgarnelen | 22 |
| Burrata & Tomate Tomaten-Brot-Salat Rucola ◆ | 15.5 |
| Darf es ein frisch getoastetes Focaccia sein? | 4.7 |





UNSER
TIPP

ROTWEIN EMPFEHLUNG

| | |
|--|-----|
| 2021 Pinot Noir Weingut Feiler-Artinger, Leithaberg | 7.4 |
| 2021 Zweigelt Weingut Strommer, Purbach | 5.6 |
| 2020 Blaufränkisch Kalkstein Claus Preisinger, Gols | 5.3 |
| Cuvée Naked Red (ZW/BF/ST.L.) Gernot Heinrich, Gols | 5.3 |

🍌 Vegetarisch | 🌱 Vegan

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Schokoküchlein Marille Vanilleeis | 7 |
| Parfait von der Hollunderblüte Marille Crumble | 8.5 |
| Eiskaffee Vanille Schlagobers Schoko | 6.8 |
| Eis-Espresso Vanille Schlagobers Schoko | 5.2 |
| Scorpino Prosecco Sorbet 🌱 | 7 |
| Kleine Käsevariation Nüsse Brot | 9.5 |

SNACKS (AB 14 UHR)

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Süßkartoffelpommes mit Dip 🍌 | 5.8 |
| Frankfurter mit Kren, Senf und Semmel | 4.9 |
| Schinken-Käse-Toast mit Salat | 5.9 |
| Schüssel Erdnüsse & Grissini 🌱 | 4.9 |

BÖRSEN BURGER

Laugenkissen | Spiegelei | Weißkraut |
Zwiebel | BBQ
... mit Pulled Pilze 🍌 9.9
... mit Pulled Beef 14.5

UNSER
TIPP



Wir freuen uns über
Ihre Bewertung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen.

**Die Börserie ist ein Betrieb von
GO Gastro & Catering (www.go-gastro.at)**

Alle Preise in Euro.
Druck- und Satzfehler sowie Änderungen vorbehalten.



EIN AUSZUG UNSERER LIEFERANTEN

Fleischmanufaktur Anton Riepl

Nachhaltigkeit. Regionalität. Qualität. Diese Werte verkörpert die Fleischmanufaktur Anton Riepl aus Gallneukirchen. Die Verarbeitung des Fleisches beginnt in der hauseigenen Schlachtung, die den Grundstein der hohen Qualität legt.

Frischfang

Jeder Fisch wird in Ulrichsberg gezüchtet und mit Fairness behandelt. Das spiegelt sich bei der Zartheit und im Geschmack wieder.

Oberaigner

Dieser Kresse-Lieferant aus Haag arbeitet nachhaltig und gibt uns die Möglichkeit mit kleinen Aktzenten unsere Speisen noch mehr zu verschönern.