

DORIS MUSILL'S  
**Lebensfreude**  
 HOTEL - CAFE - RESTAURANT

**Softdrinks**

Apfelsaft Naturtrüb offen	0,25 l	€ 2,80
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt offen	0,25 l	€ 2,40
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt offen	0,5 l	€ 4,80
Coca-Cola FL	0,33 l	€ 2,50
Coca-Cola light FI	0,5 l	€ 2,80
Almdudler FL	0,35 l	€ 2,80
Schartnerbombe Orange, Zitrone FL	0,25 l	€ 2,50
Rauch Johannisbeere, Pfirsich, Mango	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,25 l	€ 2,80
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,40
Orangensaft gespritzt	0,5 l	€ 4,80
Soda od. Granderwasser Zitrone	0,25 l	€ 1,80
Soda od. Granderwasser Zitrone	0,5 l	€ 2,80
Div. Bio-Sirupe gespritzt	0,5 l	€ 4,00
Div. Bio Eistee's	0,5 l	€ 4,00
Spezi	0,5 l	€ 4,00

**Wasser/Water**

Vöslauer prickelnd FI	0,3 l	€ 2,40
Vöslauer prickelnd FI Zitrone	0,3 l	€ 2,80
Tonic Water	0,2 l	€ 3,80

**Biere/Beer** (A)

**Fass Bier/Draught Ale**

Stiegl Pils	0,5 l	€ 4,10
	0,3 l	€ 3,10
	0,2 l	€ 2,30
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,5 l	€ 4,10
	0,3 l	€ 3,10
	0,2 l	€ 2,30

**Flaschenbier/Bottled Ale**

Stiegl Weiße	0,5 l	€ 3,90
Stiegl Freibier (Alkoholfrei/Alcohol free)	0,5 l	€ 3,40
Stiegl Radler Zitrone/Beer with Lemon lemonade	0,5 l	€ 3,80
	0,3 l	€ 3,20

**Dunkles Bier/Porter**

Gösser Stiftsbräu	0,5 l	€ 3,80
Guinness	0,3 l	€ 5,20

**Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen**

Johann Wolfgang von Goethe

DORIS MUSILL'S  
**Lebensfreude**  
HOTEL - CAFE - RESTAURANT

### Weine weiß

*(Enthält Sulfite/Contains Sulfites)*

<b>Sauvignon Blanc 2015</b>	1/8 l	€ 4,80
Erwin Sabathi, Südsteiermark	0,75	€ 27,00

Helles Grün, Silberreflexe, feine Nuancen von Stachelbeeren, zart nach Holunderblüten, Grapefruitzesten, mineralischer Touch, saftig, angenehme Extraktsüße, finessenreicher Säurebogen, elegant, bleibt gut haften, verfügt über eine tiefe Aromatik

<b>Gemischter Satz 2016</b>	1/8 l	€ 4,10
Fritz Wieninger, Stammersdorf - Wien	0,75 l	€ 23,00

Präsentiert sich vielschichtig, duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur, bereits als Jungwein eine würzige und frische Art

<b>Grüner Veltliner Wogenrein 2015</b>	1/8 l	€ 3,80
Toni Söllner, Wagram	0,75 l	€ 21,00

Feine, frische, duftige, fruchtige Nase – ein harmonischer, leichter und trotzdem charaktervoller Veltliner mit angenehmer Frucht

<b>Grüner Veltliner BIO</b>	1/8 l	€ 2,60
Weingut Mehofer, Neudegg - Wagram	1/4 l	€ 5,20
	1/2 l	€ 10,40

Frisch und fruchtig

<b>Spritzer weiß</b>	1/4 l	€ 2,60
----------------------	-------	--------

### Dessertwein

<b>Eiswein 2011</b> , Grüner Veltliner/Welschriesling/Traminer	1/16 l	€ 5,50
Ernst Triebaumer, Rust – Neusiedlersee-Hügelland	0,375 l	€ 32,60

Mittleres Gelbgold, zart nach Honig und Lanolin, Nuancen von weißem Spargel, eingelegter Pfirsich, zarte rauchige Würze, stoffige, süße Steinobstfrucht, feiner Säurebogen, bleibt sehr gut haften, gelbe Tropenfrucht im Abgang, intensive Honignote im Rückgeschmack, gutes Reifepotential

**Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen**

Johann Wolfgang von Goethe

DORIS MUSILL'S  
**Lebensfreude**  
HOTEL - CAFE - RESTAURANT

**Weine rot**

*(Enthält Sulfite / Contains Sulfites)*

<b>Cuvée Schwarz 2013</b> , Zweigelt/Merlot/Syrah	1/8 l	€ 4,80
Hans Schwarz, Andau - Neusiedlersee	0,75 l	€ 27,00

Beeindruckendes Pflaumenbukett, intensive Aromatik, Schokoraseln, reife Herzkirsche und schwarze Ribiseln

<b>Prädium 2015</b> , Zweigelt/Blafränkisch/Merlot	1/8 l	€ 4,60
Gernot Heinrich, Gols –Neusiedlersee	0,75 l	€ 26,00

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violetter Rand, reife Zwetschkenfrucht, vollreife Kirschen, zart nach Schoko und Gewürzen, Räucherspeck, kraftvoll frisches Beerenkonfit, präsenze Tannine, zarte florale Abklänge im Abgang

<b>Zweigelt 2015</b>	1/8 l	€ 4,20
Gernot Heinrich, Gols – Neusiedlersee	0,75 l	€ 24,00

Dunkles Purpurrot mit dunklem Kern, intensive Nase nach Reifen Weichseln und Zwetschken, sehr klar und fruchtig, am Gaumen saftig wie frischer Kirschensaft, nur zarte Tannine, eleganter Charakter, ausgewogen und gut balanciert, feine Waldbeeren im Nachhall

<b>Zweigold</b>	1/8 l	€ 2,60
Weingut goldenits, Neusiedlersee DAC	1/4 l	€ 5,20
	1/2 l	€ 10,40

Fruchtig und dezent

<b>Spritzer rot</b>	1/4 l	€ 2,60
---------------------	-------	--------

**Sekt**

<b>Sekt Blanc des Blancs Brut</b>	0,1 l	€ 5,20
Sepp Moser, Kremstal	0,75 l	€ 35,00

Satter, grügelber Glanz, Duft nach reifen Golden Delicious-Äpfeln und frischem Heu, am Gaumen cremig und elegant mit dezentem, feinem Mousseux, harmonisch verwobener Frucht und geschmeidigem Abgang

**Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen**

Johann Wolfgang von Goethe

DORIS MUSILL'S  
  
 HOTEL - CAFE - RESTAURANT

**Spirituosen**

Whisky Mortlach 1998, Eilan Gillan	0,02 l	€ 5,20
Glenfiddich	0,02 l	€ 3,50
Tullamore Dew	0,02 l	€ 3,60
Jack Daniels	0,02 l	€ 2,30
Bacardi	0,02 l	€ 2,20
Captain Morgan Private Stock	0,02 l	€ 3,80
Cognac Age du Fruits, Leopold Gourmel	0,02 l	€ 5,50
Grappa dirunello Riserva Etichetta Oro	0,02 l	€ 3,80
Gin Aijst, Wolfgang Thomann	0,02 l	€ 3,30
Gin Bombay Sapphire	0,02l	€ 2,90
Martini Bianco	0,05 l	€ 2,40
Martini Rosso	0,05 l	€ 2,40
Martini Extra Dry	0,05 l	€ 2,40
Baileys	0,02 l	€ 2,20
Wodka	0,02 l	€ 2,40
Underberg FL	0,02 l	€ 2,90
Fino Hidalgo Sherry	1/16 l	€ 4,50
Late Bottled Vintage – Grahams Port	1/16 l	€ 4,50
Campari Soda	0,2 l	€ 5,50
Campari Orange	0,2 l	€ 5,70
Aperol Spritz	0,25 l	€ 4,80
Gin Tonic	0,25l	€ 7,20

**Schnäpse**

Williams Birne, Zwetschke, Marille	0,2cl	€ 2,80
Zirbe, Vogelbeere	0,2cl	€ 3,60

**Heißgetränke**

Espresso		€ 2,50
Espresso groß		€ 3,60
Verlängerter	(G)	€ 3,50
Melange	(G)	€ 3,50
Cappuccino	(G)	€ 3,50
Heiße Schokolade	(G)	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Schlag	(G)	€ 3,90

**Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen**

Johann Wolfgang von Goethe

DORIS MUSILL'S  
**Lebensfreude**  
HOTEL - CAFE - RESTAURANT

### Gaumenfreuden

#### Suppen/Soups

Kräftige Rindsuppe wahlweise mit (A,C,G,L) € 3,40  
Grießnockerl, Kaspressknödel oder Kräuterfrittaten  
*Homemade beef broth with a choice of semolina dumpling,  
flat bread-dumpling with cheese or sliced savoury pancakes*

#### Salate/Salads

Salat „Lebensfreude“ (G) € 10,80  
Bunter Salatteller mit Hühnerstreifen, Balsamico  
und gerösteten Mandelsplitter  
*Colourfull bowl of fresh salads with Chicken strips  
in balsamic vinegar and toastet almonds*

Bunter Salatteller mit Thunfisch oder Räucherlachs (G) € 10,80  
*Colourfull bowl of fresh salads with Thun or Salmon*

#### Kleine Speisen/Small Dishes

Paprikagemüse auf Wildreis-Bulgurmix mit Mandelsplitter € 9,20  
*Mixed vegetablestew on wildriec-bulgurmix & pinenuts*

#### Warme Speisen/Main Courses

Rindgulasch mit Serviettenknödel oder Nockerl (A,C,G) € 12,60  
Typical Austrian-Hungarian Beefstew with Breaddumpling  
or small homemade dumplings

Holzhackernockerl (A,C,G) € 10,20  
Zwiebel, Speck, Käse  
*Nockerl (small dumplings) with onion bacon and cheese*

Spaghetti mit Riesengarnelen &Chilliobers (A,G,D) € 13,50  
*Spaghetti with king prawns, chilli and cream*

Schnitzel vom Schwein oder Huhn in der Kürbiskernpanade (A,G,M,L) € 13,20  
mit Kartoffel-Vogerlsalat  
*Pork or Chicken scallop breaded with Pumkin Seed,  
and potato-corn salad*

**Öffnungszeiten:** Mittwoch bis Samstag 8.00 – 21.00 Uhr  
Sonntag 8.00 – 18.00  
Montag & Dienstag Ruhetag

**Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen**  
Johann Wolfgang von Goethe

DORIS MUSILL'S  
**Lebensfreude**  
 HOTEL - CAFE - RESTAURANT

**Süße Schmankerl/Sweet Delicacies**

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade <i>Sweet pancakes with apricot jam</i>	(A,C,G)	€ 4,50
Gebackene Apfelringe mit Preiselbeer & Zimtzucker <i>Fried apple and cinnamon rings</i>	(A,C,G)	€ 5,80

**Allergene**

Kurzbezeichnung	Code	Kurzbezeichnung	Code
glutenhaltiges Getreide	A	Sesam	N
Krebstiere	B	Sulfite	O
Ei	C	Lupinien	P
Fisch	D	Weichtiere	R
Erdnuss	E		
Soja	F	<i>Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.</i>	
Milch oder Laktose	G		
Schalenfrüchte	H		
Sellerie	L		
Senf	M		

**Alle Speisen werden frisch zubereitet / All courses are freshly prepared**

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.*

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

*If you are allergic to a food and are in any doubt, please speak to a member of staff.*

*Although we pay a lot of attention to the cooking process, the dishes may contain traces of not listed ingredients which have accidentally got into the food during the process.*

**Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen**

Johann Wolfgang von Goethe