

FRÜHSTÜCKE

Zu unseren Frühstückssets dürfen wir Ihnen einen Kaffee oder Tee nach Wahl servieren, sowie frisches Bio-Gebäck von der Bäckerei Potocnik aus dem Waldviertel.

DAS KLEINE ZUR TAGESZEITUNG ^{ACG}	6,80
Kaffee & Croissant oder Gebäck Butter, selbstgemachte Marmelade	
DAS FRANZÖSISCHE ^{AG}	10,00
Café au lait & Baguette jambon fromage mit Schinken vom Thum & Brie de Meaux gefüllt	
DAS ENTSPANNTE ^{ACG}	16,00
Beinschinken vom Thum & Brie de Meaux Bio-Ei im Glas, Birchermüsli mit frischen Früchten frisch gepresster Orangensaft Gebäck, Butter, selbstgemachte Marmelade	
DAS ORIENTALISCHE ^{AGH}	16,00
Hummus, Falafel, Fetakäse, Datteln, Pita-Brot, griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen frisch gepresster Orangensaft	
CALIFORNIA DREAMING ^{ACGM}	16,00
Spiegelei, Bacon, Pancakes, Bratwurst frisch gepresster Orangensaft	
DAS ROYALE ^{ACDG}	17,00
Räucherlachs, frischer Obstsalat, Eierspeis mit Avocado & Ziegenkäse, frisch gepresster Orangensaft Gebäck, Butter, selbstgemachte Marmelade 👉 dazu ein Glas Champagner 9,00 👈	
DAS BEWUSSTE ^{AG}	16,00
Avocado mit Frischkäse & Himbeere, Gemüseauswahl Ziegenkäsecroûtons mit Lavendelhonig, frisch gepresster Apfel-Karottensaft Gebäck, Butter, selbstgemachte Marmelade Mango-Kokos-Shot	

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

BEINSCHINKEN vom Thum mit Kren	8,50
SCHNITTLAUCHBROT ^{AG}	4,50
ROGGENBROT ^{AG} mit Beinschinken vom Thum & frisch geriebenem Kren	7,00
AVOCADO ^A auf getoastetem Roggenbrot mit Meersalz, Chili & Koriander	6,50
BAGUETTE JAMBON & FROMAGE ^{AG} mit Schinken vom Thum & Brie de Meaux gefüllt	10,00
HAUSGEMACHTER GUGELHUPF ^{ACGH}	4,50

MÜSLI & CÉRÉALES

BIRCHERMÜSLI ^{AGH} mit frischen Früchten	6,50
PORRIDGE ^{FG} mit Beerenröster, Himbeeren, Heidelbeeren oder Banane, Honig & Zimt	6,50
PORRIDGE ^{FG} mit extra Soja- oder Mandelmilch	7,00

BOWL

CRUNCHY GRANOLA BOWL ^{AGH} Griechischer Joghurt, hausgemachtes Granola & Beeren	7,00
---	------

EIERSPEIS À LA CARTE

SPIEGELEIER ^C von 2 Eiern klassisch mit Schnittlauch	4,50
SPIEGELEIER ^C mit gebratenem Beinschinken vom Thum	6,50
BIO-EIER IM GLAS ^C 1 STK. 2,00 2 STK. 4,00	
EIERSPEIS ^{CG} mit Avocado & Ziegenkäse	7,50
EIERSPEIS ^C mit gebratenem Beinschinken vom Thum	7,50
EIERSPEIS ^{CD} mit Räucherlachs und Zitronenöl	8,50
EIERSPEIS ^C mit Trüffelöl	7,00
EIERSPEIS ^C pur mit Schnittlauch	6,00
AVOCADO BAGEL ^{ACN} mit einem pochierten Ei & Bacon	10,00
ŒUF BÉNÉDICT ^{ACGL} Schinken vom Thum, pochierte Eier auf getoastetem Toastbrot, Sauce Hollandaise	10,00
ŒUF HEMINGWAY ^{ACDGL} Räucherlachs, frische Avocado, pochierte Eier auf getoastetem Toastbrot, Sauce Hollandaise	11,00

Bon 
Appetit

DAS COTTAGE

SEIT 2017

CAFÉ - BRASSERIE - EDELGREISSLEREI

GANZTAGSKLEINIGKEITEN

COTTAGE SANDWICH ^{AG} getoastetes Schwarzbrot, hausgemachte Chilimayonnaise, Sa- lat, Tomate, Schinken vom Thum, Emmentaler, Eierspeise, gebratener Speck, ½ Avocado.	12,00
BAGUETTE JAMBON & FROMAGE ^{AG} Bio Baguette von Potocnik, Schinken vom Thum & Brie de Meaux gefüllt	10,00
BAGUETTE SAUMON & DIJON ^{AGD} Bio Baguette von Potocnik, Lachs & Orangensauce gefüllt	10,00
AB 11 UHR	
CROQUE MONSIEUR ^{AG} / CROQUE MADAME ^{ACG} Schinken-Käse-Toast in Butter gebacken / mit Spiegelei und Salatgarnitur	9,00 11,00
SACHERWÜRSTEL ^A mit Senf, Gebäck & Kren	7,50
NO FISH BUT CHIPS ^{GC} Pommes mit Bacon & Cheese	9,00
CLUB SANDWICH ^{AC} mit Hühnerfilet, Salat, Tomate Speck & Spiegelei, Cocktailsauce & Ketchup mit Salatgarnitur	13,00
PASTRAMISANDWICH ^{ACGM} Brot von Potocnik mit Rotkraut, Cheddar, Pommes frites & hausgemachter Chilimayonnaise	14,00



VORSPEISEN

AB 11 UHR

OLIVENMIX	5,50
BROTMIX von Potocnik mit Olivenöl	5,00
BEEF TARTARE ^{AMC} mit eingelegtem Gemüse & Potocnik Brot	15,50
GÄNSELEBER PASTETE ^{ACG} mit Zwetschken-Chutney & Bio-Striezel von Potocnik	16,00

SALATE

AB 11 UHR

GEMISCHTER SALAT ^{ACMG}	5,00
CAESAR SALAD ^{ACMG}	9,00
CAESAR SALAD ^{ACMG} mit Huhn / mit Garnelen	14,00 16,00
ZIEGENKÄSESALAT ^G Salat mit Ziegenkäse-Croûtons und Lavendelhonig	13,00

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

SUPPEN

AB 11 UHR

TAGESSUPPE ^{GL} mit Gebäck	5,50
RINDERBOUILLON ^{ACGL} mit Frittaten oder Griesnockerln	5,50
KÜRBIS CURRY SUPPE	6,50

GANZTAGSKÖSTLICHKEITEN

AB 11 UHR

LITTLE ITALY

RICOTTA RAVIOLI ^{ACGH} mit Salbeipesto und roten Trauben	14,00
ROTE RÜBEN RISOTTO ^{CGL} mit Minze und Ziegenkäse	13,00
ROTE RÜBEN RISOTTO ^{CDGL} mit Zanderfilet und Ziegenkäse	16,00

HAUPTSACHE KINDISCH 

HAUSGEMACHTE PASTA ^{ACL} mit Tomatensauce und Basilikum	10,00
KINDERSCHNITZEL ^{ACGM} mit Pommes frites	10,00

GANZ KLASSISCH

GEFÜLLTE PAPRIKA ^L mit Fleisch, Paradeissauce & Erdäpfel	13,50
AUSGELÖSTES BACKHUHN ^{ACGLM} mit Erdäpfel-Vogersalat	15,00
WIENER SCHNITZEL ^{ACGM} vom Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel -Vogersalat	20,50
COTTAGE-BURGER ^{AGM} mit Pommes frites 100% Weiderind, hausgemachte Zwiebelmarmelade, Speck, Cheddar, Tomate, Salat, hausgemachte Chilimayonnaise	16,00
PINK BRASSERIE-BURGER ^{ACGMN} mit Pommes frites gegrilltes Hühnerfilet, Ananas, Guacamole, Ziegenkäse, hausgemachte Chilimayonnaise	16,00
ZWIEBELROSTBRATEN ^{ALGM} mit Bratkartoffeln	20,50

VEGAN

SÜSSKARTOFFEL mit Bohnen, Mais und Guacamole	10,00
FALAFEL-BURGER ^{AN} mit Pommes frites Rote Rübe Hummus, Avocado, Ruccola und Guacamole	16,00

SÜSSE VERFÜHRUNG

NUTELLA-BANANEN PANCAKES ^{ACGH}	8,00
PALATSCHINKEN ^{ACG} mit Marillenmarmelade oder Haselnusscreme	5,50
TOPFENOCKERL ^{ACG} in der Mohnkruste auf Beerenspiegel	8,00

👉 HAUSGEMACHTE TORTEN aus unserer Vitrine 5,50

BAR SNACKS

NACHOS Avocadocreame, Jalapenos und Cheddarcheese	6,50
OLIVENMIX	5,50



WORAUF WIR STOLZ SIND

Bei uns geht alles sehr „natürlich“ zu, wir verwenden keinerlei künstliche Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker und beziehen unsere Lebensmittel nach Möglichkeit regional. Wir freuen uns besonders über unsere tollen Partnerschaften mit Potocnik, Thum und unserer hauseigenen Patisserie!

ABHOLUNG

Selbstverständlich können Sie auch alle unsere Speisen bei uns telefonisch bestellen und abholen - Avec plaisir!

ALLERGENE

- A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B - SCHALENTIERE
- C - EIER VON GEFLÜGEL
- D - FISCH
- E - ERDNÜSSE
- F - SOJABOHNEN
- G - MILCH
- H - SCHALENFRÜCHTE
- L - SELLERIE
- M - SENF
- N - SESAMSAMEN
- O - SCHWEFELDIOXID & SULFITE
- P - LUPINEN
- R - WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN & TINTENFISCHE

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

KAFFEE

SCHWARZ

KLEINER ESPRESSO	2,80
GROSSER ESPRESSO	4,40
CAFÉ AMERICANO - Espresso mit heißem Wasser	3,70

MIT MILCH

Mit Oatly-Hafer-, Soja-, Mandel- oder laktosefreier Milch + 0,60

KLEINER BRAUNER ^G - Espresso, etwas Milch & Milchschaum	2,90
GROSSER BRAUNER ^G - doppelter Espresso & Milchkännchen	4,50
WIENER MELANGE ^G - Espresso, Milch & Milchschaum	4,00
CAPPUCCINO ^G - Espresso, Milch, Milchschaum & Kakaopulver	4,00
CAPPUCCINO DOPPIO ^G	4,80
CAFÉ AU LAIT ^G - Espresso, viel Milch, Milchschaum	4,40
LATTE MACCHIATO ^G - Café au lait im Glas	4,40
LATTE MACCHIATO DOPPIO ^G - mit doppeltem Espresso	5,00
CAFÉ&CHOCOLAT DUNKEL ^G - Espresso, Milch & dunkle Schokolade	4,90
CAFÉ&CHOCOLAT HELL ^G - Espresso, Milch & helle Schokolade	4,90
CAFÉ&CHOCOLAT KARAMELL ^G - Espresso, Milch & Karamell	4,90
CAFÉ&CHOCOLAT ICED HELL ^G oder DUNKEL ^G - mit Eiswürfel gemixt	5,10

MIT OBERN

OBERMEIER ^G - Espresso & flüssiges Obery im Glas	3,30
EINSPÄNNER ^G - großer Schwarzer & Schlagobers im Glas	4,70
ESPRESSO CON PANNA ^G - Espresso & Schlagobers im Glas	3,20
CAPPUCCINO CON PANNA ^G - Espresso, Milch & Schlagobers	4,20

MILCH & CO

CHOCOLAT CHAUD ^G - heiße Schokolade	4,30
CHAI LATTE ^G - Milch, Milchschaum & Chai spiced flavour	4,30
GOLDEN LATTE ^G - VEGAN	4,60
Mandelmilch, Vanille, Pink Pepperkorn, Kurkuma	
ICED CHAI LATTE ^G - mit Eiswürfel gemixt	4,50
WARME / KALTE MILCH ^G	2,60
BABYCHINO ^G aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver	2,10

GERÜHRTER EISKAFFEE ^G	6,60
AFFOGATO AL CAFFÈ ^G	5,60
CAFFÈ SHEKERATO	5,60

DAZU VIELLEICHT?

HAUSGEMACHTE TORTEN aus unserer Vitrine	5,50
---	------

TEE-VIELFALT

VON DAMMANN FRÈRES, PARIS
serviert in der 0,5l Kanne

ASSAM B.O.P., EARL GREY
SENCHA DE CHINE, MANDARIN JASMIN
TISANE FIDJI, TISANE L'HEURE DOUCE
ROOIBOS CITRUS, MENTHE POIVRÉE
CARCADET PROVENCE, CAMOMILE

jeweils 4,90

WASSER & ALKOHOLFREI

SODA	0,25l 2,00 0,5l 3,50
SODA ZITRON <small>JUGENDGETRÄNK</small>	0,25l 3,00 0,5l 4,50
SODA HIMBEERE <small>JUGENDGETRÄNK</small>	0,25l 3,00 0,5l 4,50
RÖMERQUELLE prickelnd, still	0,33l 3,20 0,75l 5,70

HAUSGEMACHTE LIMONADE

INGWER-MINZE oder HOLUNDER	0,25l 3,50 0,5l 5,50
LEMONGRASS-THYMIAN, ROSA GRAPEFRUIT	
ALMDUDLER	0,35l 3,70
COCA-COLA classic, light, zero	0,33l 3,70
SCHWEPPESS	0,2l 4,00
Dry Tonic Water Original Bitter Lemon American Ginger Ale	
RED BULL classic, sugarfree	0,25l 4,80
VALEA Bio Holunderlimo mit Aloe Vera	0,33l 3,60
VALEA Bio ALOE VERA SHOT	60ML 3,60

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Frisch gepresster ORANGE	0,25l 5,00
Frisch gepresster APFEL-KAROTTE oder GRAPEFRUIT	0,25l 5,50

HAUSGEMACHTER EISTEE

ZITRONE, GURKE, RHABARBER oder PASSIONSFRUCHT	0,25l 4,00
RAUCH BIO APFELSAFT naturtrüb	0,25l 3,80
APFELSAFT naturtrüb mit Soda	0,25l 3,50 0,5l 5,50
APFELSAFT naturtrüb mit Leitungswasser	0,25l 2,80 0,5l 4,00

RAUCH

BIO JOHANNISBEERE, BIO MARILLE, MANGO, BIRNE	0,2l 4,00
SMOOTHIE fruchtig oder grün	0,3l 6,50

DAS COTTAGE

SEIT 2017

CAFÉ - BRASSERIE - EDELGREISLEREI

BIER

OFFEN

SCHWECHATER ZWICKL vom Fass	0,2l 2,70 0,3l 3,80 0,5l 5,40
SCHLADMINGER MÄRZEN vom Fass	0,2l 2,70 0,3l 3,80 0,5l 5,40

FLASCHE

HEINEKEN	0,33l 4,20
HEINEKEN ZERO	0,33l 4,20
SOL	0,33l 4,20
GÖSSER NATURRADLER	0,5l 4,40
GÖSSER ALKOHOLFREIER RADLER	0,33l 3,80

SPEZIALBIERE

KALTENHAUSER 1475 PALE ALE	0,33l 4,20
WEIHENSTEPHANER HEFETRÜB	0,5l 5,40

CIDER

STIBITZER APFEL CIDER	0,33l 4,20
STIBITZER APFEL-BIRNE CIDER	0,33l 4,20

beide Cider serviert on the rocks!

BIER ENTHÄLT GLUTEN



VINS & CHAMPAGNE



WEISS

GRÜNER VELTLINER CLASSIC - BIO, Pratsch	0,125l 4,20
GELBER MUSKATELLER, Pfeifer	0,125l 5,00 0,75l 30,00
GEMISCHTER SATZ DAC, Wieninger	0,125l 5,40 0,75l 32,00
RIESLING FEDERSPIEL - BIO, Schmidl	0,125l 5,40 0,75l 32,00
SANCERRE* LES GRANDMONTAINS, Laporte	0,125l 6,00 0,75l 36,00
Sauvignon Blanc	

ROSÉ

LAUMÉRADE CUVÉE MARIE CHRISTINE CRU CLASSE
Château de l'Aumérade, Côtes de Provence

0,125l 5,40 | 0,75l 32,00

ROT

ZWEIGELT CLASSIC, Nittnaus	0,125l 4,20 0,75l 24,00
CUVÉE HEIDEBODEN, Rommer	0,125l 5,40 0,75l 32,00
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Château Plaisance	0,125l 5,40 0,75l 32,00

PROSECCO

Cantina Breganza PROSECCO DOC	0,1l 5,50 0,75l 36,00
-------------------------------	-------------------------

CRÉMANT

Sauvion Crémant de Loire Méthode Rosé	0,1l 6,50
---------------------------------------	-----------

CHAMPAGNER

POL ROGER BRUT	0,1l 10,00 0,75l 70,00
POL ROGER BRUT VINTAGE 2009	0,75l 115,00
POL ROGER ROSÉ VINTAGE 2009	0,75l 115,00
POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2006	0,75l 270,00

HIER GEHT ES ZUM COVID-19 CHECK IN - DANKE



ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN

APÉRITIF & BITTER

APÉROL SPRIZZ mit Wein mit Prosecco	6,00 7,00
HUGO SPRIZZ mit Wein mit Prosecco	6,50 7,50
CAMPARI SODA	6,00
RAMAZZOTTI ROSATO - Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda	6,50



LILLET VIVE - Lillet blanc, Tonic, Gurke & Minze	6,50
LILLET CITROSÉ - Lillet rosé, Bitter Lemon, Limette	6,50
LILLET BERRY - Lillet rosé, Schweppes Wild Berry	6,50

PERNOD	4CL 4,80
AVERNA	4CL 4,80
FERNET	4CL 4,80
RAMAZZOTTI	4CL 4,80
RAMAZZOTTI ROSATO	4CL 4,80

INGWER-BÄR	7,50
Ingwer-Likör, Limette, Schweppes Wild Berry	

COCKTAILS & LONGDRINKS

MOSCOW MULE	8,50
IRISH MULE	8,50
MOJITO	8,50
NEGRONI	8,50
JAMESON APPLE CLOUD	8,50
WHISKEY SOUR	8,50
AVERNA SOUR	8,50
CUBA LIBRE	7,50

GIN TONIC mit Schweppes Dry

BEEFEATER	7,50
HENDRICK'S	8,50
MONKEY 47	8,50
GIN SUL	8,50
MALFY CON LIMONE Malfy con Limone, Tonic	8,50

VODKA TONIC mit Schweppes Dry

ABSOLUT	7,50
BELVEDERE	8,50
BELUGA	8,50

GÖLLES EDELBRÄNDE 2CL

MARILLE	7,00
HIMBEERE, GÖLLES	14,00
WILLIAMSBIERNE	7,00

LIKÖRE 4CL

RAMAZZOTTI CREMA	5,00
AMARETTO	5,00
BAILEY'S	5,00

GIN 4CL

BEEFEATER	5,00
BEEFEATER 24	6,00
HENDRICK'S	7,00
MONKEY 47	7,00
GIN SUL	7,00

COGNAC 4CL

HENNESSY V.S.	6,00
HENNESSY X.O.	18,00

VODKA 4CL

ABSOLUT VODKA	5,00
BELVEDERE PURE	7,00
BELVEDERE UNFILTERED	8,00
BELUGA NOBEL	8,00

WHISK(EY) 4CL

JAMESON IRISH WHISKEY	5,00
GLENMORANGIE ORIGINAL	7,00
ARDBERG 10YEARS OLD	9,00
CHIVAS REGAL 12Y	6,00
KAMIKI BLENDED MALT WHISKEY FROM JAPAN	9,00

RUM 4CL

HAVANA CLUB 3Y	5,00
HAVANA CLUB 7Y	7,00
HAVANA VERDE	6,00
RON ZACAPA GRAND RESERVA 23Y	18,00

TEQUILA 4CL

OLMECA ALTOS PLANTA	6,00
---------------------	------

GRAPPA 2CL

MAROLO GRAPPA DI MOSCATO	7,00
MAROLO GRAPPA DI BAROLO BARRIQUES	7,00