



---

*„Alles, was wir tun,  
liebe Messmer-Gäste,  
geschieht für Sie mit größter  
Leidenschaft!“*

---

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen:  
Mit unserer Aufmerksamkeit,  
mit unserem Ambiente  
und natürlich mit den Gaumenfreuden, die unsere Küche  
mit Kreativität und viel Liebe für Sie  
zubereitet.

Wie schön, dass Sie bei uns sind!

Ihre Gastgeberin

Ulrike Nerz

mit ihrem hochmotivierten Team

**#welovewhatwedo** ❤️

## *Vorspeisen*

### **Herbstliches Carpaccio vom Weiderind**

KÜRBISKERN PESTO | PARMESAN | SCHMELZTOBMATEN

Euro 14,50

### **Vitello Tonnato**

KALB | THUNFISCH | KAPERN | SARDELLEN | ZITORNE

Euro 12,90

## *Suppen*

### **Kräftige Rinderbouillon**

GEMÜSESTREIFEN | SCHNITTLAUCH

wahlweise mit

KASPRESSKNÖDEL | FRITATTEN | KALBSLUNGENSTRUDEL

Euro 4,80

### **Parmesan Schaumsuppe**

SPECKKROSTINI | PETERSILIE

Euro 6,90

### **Maroni Schaumsuppe**

GERÄUCHERTE ENTE | ROSMARINSCHAUM

Euro 6,90

Preise in € inkl.MwSt.

## *Warme Vorspeise*

### **Hausgemachte Black-Blunzen-Ravioli**

BRAUNE BUTTER | SAUERKRAUT | NATURJUS | WACHOLDER-SCHAUM

als Vorspeise Euro 12,90

als Hauptspeise Euro 15,80

### **Lauwarmer Zwiebel-Lauchkuchen**

EDELSALT | ORANGENCHUTNEY | KRÄUTER

Euro 9,80

## *Salate*

### **Kleiner oder großer gemischter Salat**

VERSCHIEDENE BLATTSALATE | ROHKOST

Unsere Dressings

BALSAMICO HAUSDRESSING | FRENCH DRESSING | ESSIG ÖL DRESSING

klein Euro 4,90

groß Euro 6,90

# *Hauptspeisen*

## **Spezial Backhendl ausgelöst**

MARINIERT | KARTOFFEL - VOGERLSALAT | PREISELBEEREN

Euro 15,90

## **Kalbsleber**

ROSA GEBRATEN | KNOBLAUCHSTAMPF | RÖSTZWIEBELN | SHERRYJUS | WIRSINGGEMÜSE

Euro 20,50

## **Wiener Schnitzel**

KALB | KARTOFFEL ODER POMMES | PREISELBEEREN | ZITRONE

Euro 20,90

## **Entrecote 220 Gramm**

SELLERIE KRUSTE | GEMÜSESPECKBÜNDCHEN | KARTOFFELKRAPPEN | ROSMARINJUS

Euro 24,90

## **Maishendlbrust**

GEBRATEN | FRISCHE TAGLIATELLE | HERBSTTRÜFFEL | PARMESAN

Euro 19,50

## **Tafelspitz**

KALB | KARTOFFELSCHMARRN | SPINAT | APFEL-KRENEPUMA | GEMÜSE

Euro 21,50

## **Schweinefiletspieß**

SCHWEINEFILET | ZWIEBEL-PILZSAUCE BUTTERS PÄTZLE | GEMÜSEBOUQUET | RÖSTZWIEBELN

Euro 18,50

Preise in € inkl.MwSt.

## ***Wild***

### **Hirschragout**

FLUH-HIRSCH | MARONISERVETTEN-KÖDEL | HERBSTLICHES GEMÜSE

SCHOKOLADE | BIRNENESCHPUMA

Euro 26,60

## ***Fisch***

### **Forellenfilet**

GEWÜRZPÄCKEN | KARTOFFEL GERÄUCHERT | PAK-CHOI

Euro 24,90

### **Zanderfilet**

KROSS GEBRATEN | ZITRONENSTAMPF | OCHSEN-SPECK | EDELGEMÜSE | PINIENJUS

Euro 22,80

# *Vegetarische Schmankerl*

## **Frische Tagliatelle**

KÜRBIS | PILZE | PARMESAN | TOMATE

Euro 12,90

## **Käsespätzle**

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | KÄSE | RÖSTZWIEBELN | KARTOFFELSALAT

Euro 13,70

## ***Dessert***

### **Geeister Kaiserschmarren**

ZWETSCHGENRAGOUT | FRÜCHTE | MELISSEN PESTO

Euro 9,80

### **Gebackener Schnellball**

APFEL | TOPFEN | MANDELN | VANILLESCHAUM | FRÜCHTE

Euro 8,50

### **Schokoladenkuchen**

FLÜSSIGER KERN | KIRSCHRAGOUT | CAIPIRINHA EIS

Euro 11,90

### **Eis**

HAUSGEMACHTES EIS &  
HAUSGEMACHTES SORBET

Pro Kugel Euro 2,00

## ***Für unsere kleinen Gäste***

### **Kinder-Wienerschnitzel**

KALBFLEISCH | POMMES FRITES

Euro 9,40

### **Spätzle**

RAHMSAUCE

Euro 5,50

### **Pommes Frites**

KETCHUP

Euro 4,80

### **Gut zu wissen**

GERNE SERVIEREN WIR AUF WUNSCH ZUM WIENER SCHNITZEL  
AUS DEN HAUPTSPESIEN UNSERE HAUSGEMACHTE BRATENSAUCE  
ZUM AUFPREIS VON 1,90 €

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN FINDEN SIE AUF UNSERER  
SEPARATEN ALLERGENKARTE. BITTE SPRECHEN SIE UNSER  
SERVICEPERSONAL DARAUF AN.

### **Wir kochen für Sie**

VON 11.30 - 14.00 UHR

VON 17.30 - 21.00 UHR

Preise in € inkl.MwSt.



# **Getränke**

## **Unsere besondere Empfehlung**

### **0,2 “Fancy-Herbes“**

HAUSGEMACHTEM 5 KRÄUTER-SIRUP UND PROSECCO

Euro 4,90

### **0,2 “Holla die Waldfee“**

HAUSGEMACHTER HOLUNDERBLÜTEN-SIRUP UND PROSECCO

Euro 4,90

## **Die Klassiker im Messmer**

0,2	Sloeberry Gin mit mediterranem Tonic	Euro	7,80
0,1	Glas Prosecco	Euro	3,90
0,2	Campari Orange/Soda	Euro	4,80
4cl	Martini dry/bianco/rosso	Euro	3,80
4cl	Taylors Tawny Port	Euro	5,80
0,2	Aperol Spritz	Euro	4,90
0,2	Hugo	Euro	4,9

## **Gut zu wissen**

FÜR EINE KARAFFE QUELLWASSER BERECHNEN WIR PRO  
LITER EINEN SYMBOLISCHEN PREIS 1,50€ FÜR DEN HALBEN LITER 1€

## Offene Weine aus der 0,75l Flasche

### Grüner Veltliner

LOIS | WEINGUT LOIMER | LANGENLOIS, NIEDERÖSTERREICH

1/8 Euro 4,20

Flasche Euro 25,20

### Riesling Platin

WEINGUT JURTSCHITSCH | LANGENLOIS | NIEDERÖSTERREICH

1/8 Euro 4,80

Flasche Euro 28,80

### Zweigelt

WEINGUT FEILER-ARTINGER | NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

1/8 Euro 4,40

Flasche Euro 26,40

### Blafränkisch

WEINGUT IBY | HORITSCHON | MITTELBURGENLAND

1/8 Euro 4,50

Flasche Euro 27,00

### Chardonnay

WEINGUT GERHARD MARKOWITSCH | GÖTTELSBRUNN | CARNUNTUM

1/8 Euro 4,90

Flasche Euro 29,00

### Cuvee Heideboden

WEINGUT MÜNZRIEDER | BURGENLAND

1/8 Euro 4,60

Flasche Euro 27,00

Preise in € inkl.MwSt.

## Alkoholfreie Getränke

0,75	Vöslauer Mineralwasser still/prickelnd	5,80
0,33	Vöslauer Mineralwasser still/prickelnd	2,90
0,25	Apfelsaft/Orangensaft/Johannisbeere gespritzt	2,80
0,50	Apfelsaft/Orangensaft/Johannisbeere gespritzt	4,00
0,25	Soda Zitrone/Himbeere/Holunder	2,40
0,50	Soda Zitrone/Himbeere/Holunder	3,20
0,25	Diezано Cola/Zitro/Orange/Spezi	2,80
0,25	Eistee Pfirsich	2,80
0,50	Eistee Pfirsich	4,00
0,33	Coca Cola /light/zero	3,60
0,35	Almdudler	3,60
0,20	Tonic water	3,80

### Spezialitäten: Rauch Gourmet Säfte

0,20	Schwarze Johannisbeere		
	Orange FAIRTRADE		
	BIO Apfel naturtrüb		
	Mango	je	3,20

## **Biere**

0,3	Fohrenburger Jubiläum vom Fass		3,20
0,5	Fohrenburger Jubiläum vom Fass		4,10
0,25	Fohrenburger Oberländer vom Fass		3,20
0,5	Fohrenburger Oberländer vom Fass		4,30
0,3	Weizenbier vom Fass		3,50
0,5	Weizenbier vom Fass		4,40
0,33	Fohrenburger, alkoholfrei	Fl.	3,40
0,33	Meisel Pale Ale	Fl.	3,90

## **Edelbrände**

**aus alten regionalen Obstsorten**

**kredenzen wir auf unserer**

**Stellage in der historischen Gaststube.**

**Wählen Sie selbst, oder lassen Sie sich beraten.**