



Herzlich willkommen!

Lieber Gast,
ich freue mich über Ihren Besuch! Mein Team und ich sind stets bemüht, Sie bestens zu bewirten.

Besonderes Augenmerk wird in unserer Küche auf Qualität und die Verwendung von regionalen Produkten gelegt. Zusätzlich zur Standard-Karte bieten wir Ihnen täglich wechselnde saisonale Gerichte vom Spargel, Fisch und aus der mediterranen Küche, sowie ein größeres Angebot an Hausmannskost an.

Genießen Sie die Zeit bei und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Ihr Johann Aspalter

Ihre Feier im eleganten Rahmen

Nutzen Sie die Gelegenheit, im November und Dezember Ihr Fest (z.B. Geburtstag, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier) bei uns im Club zu veranstalten. Bei Fragen und zur Terminvereinbarung wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.



Vor der "Early Morning"-Runde

Ham & Eggs (C)	€ 5,10
Bacon & Eggs (C)	€ 5,10
Schinkenomelette mit 2 Eiern (C)	€ 6,50
Gemischtes Omelette mit 2 Eiern (C)	€ 6,50
Eierspeise (2 Eier) mit Frankfurter (C)	€ 5,50
Knuspermüsli mit frischen Früchten (A, G, P)	€ 4,10

Unsere Teesorten *von Ronnefeldt Selection* € 3,10

Darjeeling Summer Gold - *Schwarzer Tee*

English Breakfast - *Schwarzer Tee*

Earl Gray - *Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack*

Morgentau - *Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack*

Green Dragon - *Grüner Tee*

Bergkräuter - *Kräutertee*

Refreshing Mint - *Kräutertee mit Zitronengras*

Fruity Camomile - *Kräutertee mit Orangenblüten*

Cream Orange - *Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack*

Sweet Berries - *Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack*



Aperitif

Sloe Gin Tonic	€ 5,50
Lillet Berry	€ 5,50
Campari Soda / Campari Orange	€ 4,10 / € 4,80
Aperol "Spritzer"	€ 5,00
Weißwein mit Aperol und einem Schuss Soda	
"Hugo"	€ 5,00
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Limette	
"Golfer"	€ 4,50
Grapefruitsaft gespritzt mit Zitrone auf Eis	
Peda Cola	€ 3,40
Cola mit Bourbon Vanille und Limetten	
IXSO	€ 3,40
Bio Getränk mit Gerstenmalz, mit oder ohne Koffein	
Prosecco Spumante DOCG	€ 3,90
Glas, 0,1lt	

Unsere Biere

	0,2	0,3	0,5
Zipfer Urtyp	€ 2,60	€ 3,20	€ 3,80
Weihenstephan hefetrüb		€ 3,40	€ 4,00
Kräuter-Radler mit Almdudler		€ 3,40	€ 4,00
Schlägl Kristall	€ 2,70	€ 3,50	€ 4,00



Vorspeisen

Sommer Salat mit Croutons, Radieschen und Pinienkerne (A, H, M)	€ 8,50
Beef Tartare mit Cremefraiche, Toastbrot und Salat (A, C, G, M)	€ 12,00
Vitello tonnato mit Kapern und Salat (C, G, M)	€ 12,00
Anti Pasti mit Grissini (A, G)	€ 10,90

Suppen

Tomaten Cremesuppe mit Croutons (A, F, G)	€ 4,30
Hausgemachte Tafelspitzbouillon zur Wahl mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel (A, C, G, L)	€ 4,10
Wiener Suppentopf zur Tafelspitz, Gemüse und Nudeln (A, C, G, L)	€ 7,50



The Leading Golf Courses

Unsere Klassiker

Johann's Fleckerl mit Blattsalat € 8,90
mit Frühkraut (A, C, G)
mit Beinschinken (A, C, G, M)

Faschierte Laibchen € 9,50
mit Erdäpfel Püree und Röstzwiebel (A, C, G, M)

Wiener Schnitzerl / Cordon Bleu
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Blattsalat (A, C, G, M)

vom Schwein € 11,90 / € 12,90
vom Kalb € 19,50/ € 20,50

Erdäpfel Gulasch € 7,50
mit Debreziner (A, F, M)

Nur bei uns:

"Tillys"-Burger € 12,50
vom Mühlviertler-Beef, Speck, Tomate, Ei und Pommes (A, C, G, M)

Backhenderlsalat (*auch gegrillt*) € 10,90
mit gebackener Hühnerbrust, Croutons, Pesto und Pinienkernen auf
gemischtem Blattsalat (A, C, G, L, M)



Pasta, Fisch & Gemüse

Spaghetti

mit Sauce Bolognese oder aglio e olio (A, C, F, G)

€ 9,90

Rucola Fettuccine

mit Speck, Tomatensauce und Parmesan (A, C, F, G, H)

€ 11,90

Gegrillte Garnelen (A, B, F, G)

mit WOK-Gemüse, Jasminreis und Sesam - auf Wunsch auch scharf!

€ 20,90

Vegetarischer Teller

mit Gemüse der Saison (G, L)

€ 10,90

Vom Grill

Rumpsteak (200g)

mit Potatoe-Wedges und WOK-Gemüse (A, F, G)

€ 19,90

Surf & Turf

mit Rumpsteak und Garnelen,
Potatoe Wedges und WOK-Gemüse (A, B, F, G)

€ 24,90

Knackiger Salat

mit Garnelen (B, M)

€ 19,90

mit Streifen von der Beried (G, M)

€ 14,90



The Leading Golf Courses

Für den kleinen Hunger

Schweinsbrat'l Jausen € 9,80
mit Kren und Schwarzbrot (A, M)

hausgemachte Pizza (20Minuten) € 9,90
Schinken, Salami, Mais, Speck, Käse und Rucola (A, G) € 7,90

Gemischter Salat (M) € 3,90

Saure Knacker € 6,90
mit Ei, Zwiebel und Salat (C, M)

Schinken-Käse-Toast € 4,50
mit Salatgarnitur und Ketchup (A, C)

Frankfurter oder Debreziner € 4,50
mit süßem oder scharfem Senf, frisch geriebenem Kren und
einer Semmel (A, C, M)

Brot & Gebäck

Schnitte Schwarzbrot € 1,00

Gebäck € 1,50



Die süße Versuchung

Palatschinken (<i>je Stück</i>) mit Marillen-, Preiselbeer- oder hausgemachter Quittenmarmelade (A, C, G)	€ 2,90
Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker (A, C, G)	€ 7,90
mit Zimtzucker und Vanilleeis (A, C, G)	€ 8,10

Täglich frische Mehlspeisen

In unserer Kuchenvitrine finden Sie täglich frische Mehlspeisen.

Verschiedene Eissorten (<i>je Kugel</i>) Unser Service-Team gibt Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Geschmacksrichtungen	€ 1,90
Eiskaffee	€ 6,70

Dazu ein Kaffee?

"Goriziana Caffè" aus unserer italienischen Privatrösterei

Espresso klein	€ 2,70
Espresso groß	€ 3,70
Espresso Macchiatto	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,60
Caffé Latte	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,00

Die 14 Allergene



A
glutenhaltiges
Getreide und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



B
Krebstiere
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



C
Eier von Geflügel
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



D
Fisch und daraus
gewonnene
Erzeugnisse
(außer
Fischgelatine)



E
Erdnüsse
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



F
Sojabohnen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



G
Milch von
Säugetieren und
Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)



H
Schalenfrüchte und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



L
Sellerie
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



M
Senf und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



N
Sesamsamen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid und
Sulfite



P
Lupinen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



R
Weichtiere wie
Schnecken,
Muscheln,
Tintenfische und
daraus gewonnene
Erzeugnisse

WEINKARTE



OFFENE Weine

Grüner Veltliner "Fass 4" <i>Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn-Wagram</i>	1/8	€ 4,90
Grüner Veltliner Steinfeder <i>Weingut Karl Holzapfel, Joching- Wachau</i>	1/8	€ 4,00
Riesling Engelsberg <i>Weingut Fred Loimer, Langenlois-Kamptal</i>	1/8	€ 4,00
Gelber Muskateler "Steirische Linie" <i>Weingut J. & A. Skringer, Eichberg-Südsteiermark</i>	1/8	€ 4,00
Blaufränkisch "vom Lehm" <i>Weingut A. Gesellman, Deutschkreuz- Mittelburgenland</i>	1/8	€ 4,50
G'spritzter weiß <i>Weingut H. Huber, Strass-Kamptal</i>	1/4	€ 3,50
Muskateller-Spritzer <i>Weingut J. & A. Skringer, Eichberg-Südsteiermark</i>	1/4	€ 4,50
Kaiser-Spritzer <i>mit Hollersirup</i>	1/4	€ 4,50



WEISS Österreich

2016	Grüner Veltliner "Terrassen" <i>Weingut Jurtschitsch, Langenlois - Kamptal</i> Helles Grüngelb, leichter, spritziger Weißwein mit ortentypischem "Veltliner-Pfefferl", in der Nase lebendige Apfel- und Zitrusnoten, angenehme Frische am Gaumen.	0,75L	€ 20,00
2016	Grüner Veltliner Steinfeder <i>Weingut Karl Holzapfel, Joching - Wachau</i> Helles Grüngelb, feinfruchtige, pfeffrige Sortennase, am Gaumen leicht trocken, ein sehr süffiger, frischer Veltliner.	0,75L	€ 24,00
2016	Grüner Veltliner "Kamptal Terrassen" <i>Weingut Wilhelm Bründlmayr, Langenlois-Kamptal</i> Helles Grüngelb, in der Nase Blüten und frische Kräuter, typisch pfeffrige Würze, am Gaumen fruchtig und ausgewogen, frische mineralische Struktur.	0,75L	€ 27,00
2016	Grüner Veltliner "Senftenberger Piri" <i>Weingut Martin Nigl, Senftenberg - Kremstal</i> Duftet nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräuterwürze und Mineralität, mittelgewichtig, ausgewogene Extraktsüße.	0,75L	€ 27,00
2016	Grüner Veltliner "Fass 4" <i>Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn - Wagram</i> Strahlendes Gelb mit Grünreflexen, in der Nase grüner Apfel, leichter Zitrustouch, am Gaumen angenehme Fruchtsüße, trockene Eleganz, prägnantes Finish.	0,75L	€ 29,00



WEISS Österreich

2016	Grüner Veltliner "Rotes Tor" <i>Weingut Franz Hirtzberger, Spitz - Wachau</i> Helles Grüngelb, in der Nase zarte Apfelfrucht, auch leichte Honignoten, am Gaumen deutliche Marillentöne, saftig und komplex, leicht mineralische Nuancen.	0,75L	€ 39,00
2016	Grüner Veltliner Smaragd "Achleiten " <i>Weingut Prager, Weissenkirchen - Wachau</i> Mittleres Grüngelb, in der Nase feine, tabakige Würze, zart nach Honigmelone, auch reife Marillenfrucht, sehr ausgewogene Mineralik, leichte Süße in Nachhall.	0,75L	€ 62,00
2016	Riesling "Engelsberg" <i>Weingut Markus Huber, Reichersdorf- Traisental</i> Helles Grüngelb, weißer Pfirsich in der Nase, feine Blütenaromen, frischer Säurebogen, zitronige Nuancen am Gaumen.	0,75L	€ 25,00
2015	Riesling Smaragd "Loibenberg" <i>Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben - Wachau</i> Helles Grüngelb, in der Nase zarte Marille und ein Hauch Blütenhonig. Elegante Säure, viel reifes Steinobst, Grapefruit im Nachhall.	0,75L	€ 54,00
2016	Chardonnay <i>Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn- Carnuntum</i> Grüngelb, intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt, sehr frisch und kompakt am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.	0,75L	€ 23,00
2016	Welschriesling "Steirische Klassik" <i>Weingut Tement - Süd-Steiermark</i> In der Nase frischer Apfel und Honigmelone, saftiger Gaumen mit dezenten Kräuternaromen, knackiger Körper und rassige Frucht.	0,75L	€ 24,00



WEISS Österreich

- | | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2016 | Gelber Muskateller "Steirische Linie"
<i>Weingut J. & A. Skringer, Eichberg - Südsteiermark</i>
Helles Grün, zart duftende feine Muskatellerfrucht, kommt am Gaumen nachhaltig traubig zum Ausdruck. | 0,75L | € 26,00 |
| 2015 | Sauvignon Blanc
<i>Domäne Müller, Ehrenhausen - Süd-Steiermark</i>
Brillantes Grüngelb, feine, reife Zuckermelonenklänge, am Gaumen gebündelte Frucht, saftiger Geschmack nach grünem Apfel, leicht mineralische Einflüsse. | 0,75L | € 25,00 |
| 2016 | "Wiener Gemischter Satz" "DAC"
<i>Weingut Fritz Wieninger, Wien</i>
Gemeinsam gekelterte Rebsorten aus einem Weingarten verbinden sich zu einem eleganten und klassischen Speisenbegleiter. | 0,75L | € 25,00 |

WEISS Italien

- | | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2014 | Pinot Grigio "Collio" DOC
<i>Marco Felluga, Gradisca d'Isonzo - Friaul</i>
Mittleres Grüngelb. In der Nase ein Potpourri von gelben Früchten, florale und feinwürzige Nuancen. Mächtig und doch frisch, füllige Extrasüße, gute Balance. | 0,75L | € 34,00 |
| 2016 | "Brezza" IGT
<i>Cantine Giorgio Lungarotti, Torgiano- Umbrien</i>
Zartes Grüngelb, in der Nase frische Birne, Ananas und Papaya, am Gaumen frisch mit feinen Fruchtaromen. | 0,75L | € 23,00 |



ROSÉ

2016 Rosé St. Tropez - "Cep d'Or" 0,75L € 24,00
Vignerons de St-Tropez, Cotes de Provence

Zartes Rosa, in der Nase sehr verführerische Blütenaromen, auch ein Hauch Mandel, am Gaumen elegant und fruchtig, zarte, harmonische Säure.

ROT Österreich

2015 Zweigelt "Heideboden" 0,75L € 26,00
Weingut Gerhard Pittnauer, Golf - Neusiedlersee

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase herzhaft, würzige Kirscharomen, am Gaumen sehr saftig, etwas Bitterschokolade, gut integrierte Tannine, gute Struktur

2015 Blaufränkisch "vom Lehm" 0,75L € 21,00
A. Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland

Kräftiges Rubinrot, feine Waldbeeraromen, würzige und erdige Nase, kraftvolle struktur mit weichen Tanninen, leichter Pfeffer- und Zimtnoten

2014 Cuvée "Tridendron" 0,75L € 30,00
(Merlot / Cabernet Sauvignon / Blaufränkisch)

Ernst Triebaumer, Rust - Neusiedlersee Hügelland

Mittleres Rubingranat, in der Nase feine Brombeernoten, saftige Zwetschke und etwas Bitterschokolade. Am Gaumen engmaschig und komplex.



ROT Österreich

- | | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2013 | Cuvée "Haideboden"
(Zweigelt / Blaufränkisch / Cabernet Sauvignon)
<i>Josef Umathum, Frauenkirchen - Neusiedlersee</i>
Tiefdunkle, satte Farbe, leicht rauchige Noten, erinnert an dunkle Kirschen, etwas Schoko, sehr elegant und fein, reife, angenehme Tannine, tiefer Geschmack. | 0,75L | € 39,00 |
| 2015 | Cuvée "Das Phantom"
(Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und erstmals Syrah)
<i>W & I Kirnbauer, Deutschkreutz- Mittelburgenland</i>
Dunkles Granatrot, vielschichtige Nase mit Waldbeer- Preiselbeer-Note, feine Röstaromen. Elegante Cassisfrucht am Gaumen, finessenreich und vollmundig. | 0,75L | € 42,00 |
| 2014 | Cuvée "Pannobile"
(Zweigelt / Blaufränkisch)
<i>Gernot & Heike Heinrich, Gols- Neusiedlersee</i>
Dunkles Rubingranat, in der Nase schwarze Beerenfrucht, etwas Lakritze, rauchig unterlegte Mineralik, am Gaumen saftig und ausgewogen, feine samtige Tannine. | 0,75L | € 42,00 |



ROT Italien

- | | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2014 | Barbera d'Asti "Le Orme"
<i>Az. Michele Chiarlo, Calamandrana-Piemont</i>
Rubinrote Farbe, in der Nase komplexe Aromen von dunkelroten, saftigen Kirschen, am Gaumen dicht und elegant, viel Frucht, sehr harmonische Tannine. | 0,75L | € 33,00 |
| 2013 | Sangiovese IGT "Uno"
<i>Fatt. Carleone di Castiglioni, Radda in Chianti</i>
Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. Duft nach Heidelbeeren, Brombeeren und würzige Noten von Rosmarin und Salbei. Am Gaumen reife, saftige Frucht. | 0,75L | € 33,00 |
| 2012 | Brunello di Montalcino
<i>Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino - Toskana</i>
Dunkles Granatrot, intensiver Duft nach Waldbeeren und Kaffee, straffes Tannin, noble, wildwürzige Aromatik, dabei ein sehr voller Körper. | 0,75L | € 79,00 |

ROT Frankreich

- | | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2012 | Château du Retout "Cru Bourgeois"
<i>(Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot)</i>
Dunkles, fast schwarzes Violett. Ausdrucksstarke Nase, schwarzbeerige Noten und ein Hauch Minze, dunkles Edelholz, intensives aber reifes Tannin. Traditions-Medoc mit grossem Potential! | 0,75L | € 34,00 |
|------|--|-------|---------|



ROT Spanien

- | | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2013 | Ribera del Duero Tinto Celeste
<i>Selección de Torres, Fompedraza - Spanien</i>
Tintendunkles Brombeerrot, intensives Bouquet mit würzigen Noten nach Lakritze und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen reife Beeren und saftige Weichsel, ausgereiftes Tannin mit anhaltender Fülle im Finish | 0,75L | € 32,00 |
| 2012 | Rioja Reserva
<i>Bodegas Beronia, Rioja - Spanien</i>
Granatrot, im Bukett dunkle Beerenaromatik mit dezenter Holwürze, schön eingebundene Tannine, kräftige Kirsch- und Vanillenoten. | 0,75L | € 33,00 |

ROT Neue Welt

- | | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2014 | "The Ladybird"
<i>Laibach Vineyards, Stellenbosch - Südafrika</i>
Tiefdunkles Rubinrot, in der Nase reife Früchte. Perfekt eingebundene Holzaromen, ein kräftiges Cuvée aus dem ersten organischen Weingarten Südafrikas. | 0,75L | € 30,00 |
| 2014 | Malbec Reserva "Piedra Negra"
<i>Bodega Francois Lurton, Toro- Spanien</i>
Dunkles Kirschrot, in der Nase volles Beerenaroma mit Tiefe, am Gaumen Kirsche und Schokolade, sehr harmonische Tannine, perfekt eingebundenes Holz. | 0,75L | € 30,00 |



ROT Neue Welt

- 2012 Cabernet Sauvignon "Knights Valley" 0,75L € 62,00
Beringer Vineyards, St. Helena - Kalifornien
Dunkles Rubinrot, intensive Aromatik reifer Beeren, harmonisch und sehr zugänglich, sehr schöner moderner Cabernet der Oberklasse.

SÜSSWEINE Österreich

- 2015 Beerenauslese Cuvée Glas 1/16L € 9,00
(Welschriesling / Chardonnay)
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz - Neusiedlersee
Gelbgold, Anklänge von Honig und Marillenkönig, am Gaumen charmant, finessenreiche Struktur, klare Pfirsichfrucht, gute Länge.

- TBA "Non-Vintage" 0,187L € 20,00
(Chardonnay / Welschriesling / Traminer)
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz - Neusiedlersee
Assemblage von TBAs verschiedener Jahrgänge, die Länge und Konzentration von den älteren, und die Frische und Finesse der jüngeren Jahrgänge vereinen.

- 2010 Late Bottled Vintage Port Glas 4 cl € 4,00
Taylor Flatgate & Yeatman - Portugal
Eine Cuvée aus besten Trauben dieses Jahrganges, ein perfekter Port, mit starkem, fruchtigem Aroma und angenehmen Holztouch, leichte Schokonoten.



SPUMANTE

"Vivo" Spumante Extra Dry 0,75L € 20,00
Sergio Mionetto S.p.A., Valdobbiadene - Venetien

"this" Spumante Extra Dry 0,75L € 24,00
(Prosecco / Manzoni)
Borgo Molino, Roncadelle di Ormelle - Venetien

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase feine Blütenaromen und grüner Apfel, am Gaumen sehr elegant, frisch und fruchtig, feine Perlage.

"motivo" Rosé Spumante 0,75L € 25,00
(Glera / Rabaso / Pinot Nero)
Borgo Molino, Roncadelle di Ormelle - Venetien

Leuchtend hellrosa Farbe, sehr fruchtige, angenehme Nase nach Erdbeeren und Rosen, frisch, einladend und sehr eleganter Spumante aus der Marca Trevigiana.

HOCHPROZENTIGES

Williamsbrand <i>Reisetbauer</i>	€ 6,00
Vogelbeerbrand <i>Reisetbauer</i>	€ 9,00
Zwetschke <i>Brandstatt</i>	€ 5,00
Alte Zwetschke <i>Gölles</i>	€ 5,00
Marillenbrand <i>Holzapfel</i>	€ 6,00
Himbeerbrand „Vom ganz Guten“ <i>Hämmerle</i>	€ 7,00
Haselnußschnaps <i>Edition</i>	€ 3,50



WINZERSEKT / CHAMPAGNER

Bründlmayer Brut

0,75L € 41,00

(Blauburgunder / Chardonnay / Grauburgunder / Weis

Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois - Kamptal

Helles leuchtendes Gelb, feine, anhaltende Perlage, frische zarte Zitrusaromen, auch dezent nussig, feinfruchtig am Gaumen, klassisch geradlinig.

Bründlmayer Brut Rosé

0,75L € 41,00

(Pinot Noir / Zweigelt / St. Laurent)

Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois - Kamptal

Helles Lachsrosa, feines, anhaltendes Mousseux, fruchtig-würziger Duft, Anklänge von Kirschen und Walderdbeeren, ein Hauch Zitrus, fruchtbetont und cremig.

Moët & Chandon Impérial Brut

0,75L € 79,00

Strohgelbe Farbe, in der Nase sehr intensiv, verschmolzene Honig- und Fruchtnoten, perfekte Perlage, elegant gebaut und lang am Gaumen.

Moët & Chandon Impérial Brut

0,375L € 54,00

Moët & Chandon Impérial Brut

0,2L € 36,00