

Speisen



LYO Klassiker von 14:00 bis 22:00 Uhr

Vorspeisen und Snacks

	Allergene
3 gratinierte Jakobsmuscheln in der Muschel serviert natives Olivenöl hausgemachtes Sauerteigbrot	17,00 RG
Kräftiges Rindssupperl Kaspressknödel	6,00 ACG
Calamari Fritti Limetten-Aioli	17,00 RMAC
Oktopus-Salat Staudensellerie Kirschtomaten Kapern natives Olivenöl	15,00 LR
Gemischter Salat	6,00 M

Von der Alm und aus dem Meer



Geschmorte Rinderbackerl Rosmarin-Polenta Wurzelgemüse	23,00 MG
Pappardelle Rinderragout Salbei	18,00 AMCG
Pappardelle Steinpilze Mornay Sauce frische Kräuter aus dem Garten	18,00 ACG
Alm & Meer - Filetsteak vom Kalb und Riesengarnele mit Sauce nach Wahl (Café de Paris, Sauce Béarnaise oder Sauce Madagascar) Speckbohnen Erdäpfelgratin	37,00 GBC
Gegrillter Oktopus lauwarmer Artischocken-Tomaten-Salat	25,00 HR
Gegrillter Seeteufel Trüffelpüree geschmorte Kirschtomaten	27,00 GDH

Dessert

Kürbiskern-Tiramisu	8,00 GCA
Crème Brûlée frische Früchte	8,00 GC

LYO Chef's Choice von 17:00 bis 22:00 Uhr

Vorspeisen und Snacks

	Allergene
Zweierlei Tatar von Beef und Lachs mit Avocado hausgemachtes Sauerteigbrot	18,00 DGAC
Pikante Fischsuppe Miesmuschel Garnele Fischfilet hausgemachtes Sauerteigbrot	12,00 RADBL
Miesmuscheln im Weissweinsud Lauch Apfel Speck Weisswein hausgemachtes Sauerteigbrot	18,00 RA
Caesar Salat LYO Style Römersalat hausgemachte Brotroutons Kirschtomaten steirischer Bauchspeck Parmesanobel Caesar Dressing	11,00 AMGDC

Von der Alm und aus dem Meer



„Hendl au Vin“ - langsam geschmortes Steirisches	21,00 CL
Maishendl in Rotweinsauce Pilze Schalotten Wurzelgemüse Erdäpfel	
Cremiges Weisswein-Risotto Riesengarnelen Staudensellerie	21,00 BGLG

Gedeck auf Wunsch

lauwarmes saisonales Sauerteigbrot | Olivenöl | Meersalz | Würstl vom Wienerwald-Wildschwein

4,50 A

Vom Grill ab 2 Personen von 17:00 - 22:00 Uhr

	pro Person	Allergene
Chateaubriand mit Madagascar Sauce (200 Gramm pro Person) im Ganzen gegrillt und für Sie liebevoll tranchiert am Besten mit Pommes Allumettes	32,00	GM
Bavette de Boeuf mit Wiesenkräuter-Pesto (200 Gramm pro Person) unsere Empfehlung „Medium Rare“	30,00	H
Branzino al Limone auf wienerisch „Wolfsbarsch mit Olivenöl und Zitrone“ auch gedünstet oder in der Salzkruste möglich	29,00	D
Rombo al Burro Saggio der Wiener nennt es auch „Steinbutt mit Salbeibutter“ am Besten mit buntem Grillgemüse	33,00	DG
Gemischte Fischplatte vom Grill Calamari Riesengarnele Jakobsmuschel gegrilltem Wolfsbarsch serviert mit cremiger Rosmarin-Polenta und Grillgemüse	37,00	BRD



Wahlweise mit Riesengarnele

7,00 D



Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter:innen nach den tagesfrischen Fischen und Steaks. Diese finden Sie in der Steak- und Fischvitrine.

Wir legen auf die Auswahl unserer Produkte höchsten Wert. Das gesamte Fleischsortiment stammt zu 100% aus Österreich.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MWST.

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

Beilagen von 17:00 - 22:00 Uhr

	Allergene
Erdäpfelgratin mit Bergkäse gratiniert	5,00 CG
Trüffelpüree	5,00 G
Speckbohnen	5,00 G
Cremige Rosmarin-Polenta	5,00 G
Lauwarmer Artischocken-Tomaten-Salat	5,00 HG
Buntes Grillgemüse	5,00 HLG
Pommes Allumettes	5,00

Käse

Jumi-Käsevariation
Schlossberger Alt Kuh-Hartkäse | Francine Die Rundi Kuh-Weisschimmelkäse | Fessli Jung Ziegenkäse | hausgemachtes Sauerteigbrot | Chutney | Nüsse

Rund um die Jumi Käserei sind die Bauern zu Hause. Jumi beliefert uns mit ihren feinsten Käseprodukten aus dem Emmental.

13,00 GAEN



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

Getränke

BIO & FAIRTRADE Café

		Allergene
Espresso klein	2,80	
Espresso groß	4,10	
Espresso Macchiato	2,90	GFO
Kleiner Brauner	3,20	GFO
Großer Brauner	4,60	GFO
Cappuccino Melange	3,90	GFO
Verlängerter Schwarz	3,50	GFO
Verlängerter Braun	3,80	GFO
Café au Lait	4,80	GFO
Café Affogato	5,50	GFO
Cocaya Premium Brown Trinkschokolade	4,50	GFO
Babycino	0,70	GFO
Zusätzlich: Honig Zitronensaft	0,50	
Milchalternative: Soja Hafer	0,50	

BIO Tee

BIO-Pfefferminze	3,90
BIO-Früchte Natur	3,90
BIO-Darjeeling Imperial Schwarz	3,90
BIO-China Jasmin Blatt Grün	3,90
BIO-Ingwer Zitrone	3,90

Homemade

Limonade 0,5l - frische Gartenminze Limette	4,50
Limonade 0,5l - Birne Rosmarin	4,50
Ice tea 0,5l - Darjeeling Zitrone Blütenhonig	4,50
Ice tea 0,5l - China Jasmin Grüntee Limette frische Gartenminze	4,50

Softdrinks

Soda 0,25l 0,5l (Jugendgetränk)	2,20	3,20
Soda Zitrone 0,25l 0,5l (Jugendgetränk)	2,70	3,70
Montes Mineral still prickelnd 0,33l		3,40
Montes Mineral still prickelnd 0,7l		5,80
BIO Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,33l		3,70
BIO Johannisbeere gespritzt 0,33l		3,70
BIO Rhabarber gespritzt 0,33l		3,70
Tirola Kola Tirola Kola leicht 0,33l		3,70
Almdudler 0,33l		3,70
ORGANICS Simply Cola 0,25l		4,40
ORGANICS Ginger Ale 0,25l		4,40
ORGANICS Black Orange 0,25l		4,40
ORGANICS Purple Berry 0,25l		4,40
ORGANICS Bitter Lemon 0,25l		4,40
ORGANICS Tonic Water 0,25l		4,40
ORGANICS Viva Mate 0,25l		4,40
ORGANICS Ginger Beer 0,25l		4,40
Fentimans Pink Grapefruit Tonic 0,2l		4,40
Fentimans Tropical Soda 0,2l		4,40
Balis Basilikum-Limonade		4,20
Red Bull Red Bull Sugarfree Red Bull Summer Edition 0,25l		4,20

Spirits

Malfy Gin Originale Con Limone Rosa Sicilian Pink Grapefruit 0,7l	95,00
Brockmans Premium Gin 0,7l	120,00
Absolut Vodka 0,7l	95,00

Schnäpse

Marille Ursprung	5,50
Bratapfellok Ursprung	5,50
Williams Hämmerle	6,90
Marille Hämmerle	7,90
Kriecherl Hämmerle	7,90
Quitte Hämmerle	8,90
Alter Apfel Gölles	5,90
Alte Zwetschke Gölles	6,90
Williams Gölles	6,90
Vogelbeere Gölles	8,90
Grappa Sarpa di Poli	5,90
Grappa di Poli Moscato „Cleopatra“	6,90
Grappa Nonino Merlot	5,90
Grappa Nonino Antica Cuvée	6,90
Averna Amaro Siciliano	4,50
Averna Amaro Siciliano Sour	5,50

Leitungswasser

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch ein Glas 0,5l Leitungswasser um 1,00 €.
Wir wollen am Verkauf von Wasser nichts verdienen. Aus diesem Grund werden die Einnahmen an das St. Anna Kinderspital gespendet.

Juice

frisch gepresster Orangensaft 1/4	4,20
-----------------------------------	------

Bier

		Allergene
Schremser vom Fass 0,3l 0,5l	3,90	4,80 A
Gutmann Hefeweizen hell 0,5l		4,80 A
Reininghaus Jahrgangspils 0,33l		5,20 A
Brewdog Punk IPA 0,33l		5,20 A
Muttermilch Wiener Bubi Vienna Lager 0,33l		5,20 A
Gösser Naturradler Zitrone 0,5l		4,80 A
Gösser Naturgold Alkoholfrei 0,5l		4,80 A

Spritziges

		Allergene
Klassischer Weisser Spritzer 0,25l 0,5l	3,50	6,00 o
Sommerspritzer 0,5l		4,80 o
Original Spritz Veneziano Select Aperitivo Prosecco Soda Olive 0,25l		5,50 o
Spritz Aperol Aperol Prosecco Soda Orange 0,25l		5,50 o
Hugo Deluxe Holundersaft Prosecco Soda Minze Limette 0,25l		5,50 o
Balis Spritz Lillet Blanc Balis Basilikum-Ingwer-Limonade Basilikum 0,25l		5,50 o
Jolie in Paris Lillet Rosé Fentimans Pink Grapefruit Tonic Grapefruit 0,25l		5,50 o
Very Berry Cocchi Rosa Vermouth ORGANICS Purple Berry Beeren 0,25l		5,50 o
Cynar Spritz Cynar Prosecco Soda Zitronensaft Rosmarin 0,25l		5,50 o
San Bitter Spritz (alkoholfrei) 0,25l		4,50 o

Long Drinks

Moscow Mule Absolut Vodka ORGANICS Ginger Beer Limette Gurke Minze 0,25l	9,50
Gin Tonic Malfy Originale ORGANICS Tonic Water Zitrone 0,25l	9,50
Gin Tropical Malfy Rosa Sicilian Pink Grapefruit Fentimans Tropical Soda Grapefruit 0,25l	9,50
Smooth Gin Tonic Brockmans Premium Gin ORGANICS Tonic Water Limette Rosmarin 0,25l	10,50

Weinkarte

Schaumweine & Champagner

	0,1l	0,75l	Allergene
Casa Gheller, Cuvée Brut Cuvée Rosé	5,00	28,00	o
Casa Gheller, Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG		34,00	o
Veuve Clicquot Reserve Cuvée		95,00	o
Veuve Clicquot Rich		115,00	o
Veuve Clicquot Brut Rosé		115,00	o
Veuve Clicquot „La Grande Dame“ 2008		260,00	o
Krug Grande Cuvée Brut		320,00	o
Dom Pérignon, Blanc Vintage 2012		280,00	o

Weisswein offen

	1/8	0,75l
Grüner Veltliner „L + T“ 2021 Kamptal Bio-Weingut Bründlmayer	5,40	32,00 o
<i>Fruchtig frisch und herrlich würzig</i>		
Wr. Gemischter Satz „Mauer“ 2021 Wien Bio-Weingut Zahel	5,40	32,00 o
<i>Sehr vielschichtig am Gaumen, ein traumhafter Wein</i>		
Gelber Muskateller DAC 2021 Vulkanland-Steiermark Weingut Gollenz Everybody's darling! Ein Bilderbuch Muskateller!	5,60	33,00 o
Weissburgunder DAC 2020 Südsteiermark Weingut Tschermonegg	5,40	32,00 o
<i>Frische Birnen, weiße Mandeln, harmonische Säure und schöne Kraft</i>		
Sauvignon Blanc Klassik 2021 Südsteiermark Weingut Muster	6,60	39,00 o
<i>Schöne Frische, ganz viel Sauvignon im Glas</i>		

Rosé offen

Rosé vom Zweigelt 2021 Kamptal Bio-Weingut Jurtschitsch	4,90	29,00 o
<i>Am Gaumen viele frische Kirschen!</i>		
Rosé „Cool Climate“ 2021 Weinviertel Weingut Gmeinböck	4,70	28,00 o
<i>Perfekt für den Sommer, Waldbeeren und Cassis!</i>		

Rotwein offen

Blaufränkisch „Ried Reibühel“ 2017 Leithaberg Weingut Leberl	7,90	47,00 o
<i>Brombeeren, reife Zwetschken, sehr gehaltvoll</i>		
Cabernet Sauvignon 2019 Süd-Frankreich Les Jamelles	4,90	29,00 o
<i>Schwarze Johannisbeeren, Pfeffer, sehr trinkfreudig</i>		
Barbera d'Alba „I Quattro Conigli Bianchi“ DOC 2016 Piemont Weingut Gabriele Scaglione Kraft und Frucht perfekt ausgewogen	7,40	44,00 o
Tudanca Tinto Roble Ribera del Duero D.O. 2016 Weingut Tudanca	6,90	41,00 o
<i>Dicht und elegant, schöne Mineralität mit langem Abgang</i>		

Flaschenweine

Flaschenweine weiss 0,75l Allergene

Grüner Veltliner Federspiel „Bachgarten“ 2020 Wachau Weingut Franz Pichler <i>Ein Klassiker der Wachau!</i>	36,00	o
Grüner Veltliner „Goldener Bär“ 2017 Wachau Weingut Sighardt Donabaum <i>Fulminanter Wein, elegant und geschmeidig, gereift im kleinen Eichenfass</i>	54,00	o
Grüner Veltliner Smaragd „Liebenberg“ 2020 Wachau Weingut Jamek <i>Schöne Verbindung aus Kraft und Eleganz</i>	50,00	o
Grüner Veltliner „Ried Renner“ 1. ÖTW Lage 2019 Kamptal Bio-Weingut Hirsch <i>Grüner Pfeffer, gelbes Kernobst, sehr langer Abgang</i>	44,00	o
Gelber Muskateller DAC 2021 Südsteiermark Weingut Tschermonegg <i>Frisch und fruchtig, ein lebendiger Muskateller</i>	36,00	o
Sauvignon Blanc „Ried Theresienhöhe“ 2019 Südsteiermark Weingut Polz <i>Sehr viel Aroma, dazu die Mineralik des Bodens</i>	44,00	o
Sauvignon Blanc DAC 2021 Südsteiermark Weingut E. Sabathi <i>So schmeckt die Steiermark!</i>	38,00	o
Sauvignon Blanc „Hernals“ 2020 Wien Weingut Mayer am Pfarrplatz <i>Dicht und würzig, ein ausgewogener Wein</i>	42,00	o
Riesling „Ried Gaisberg“ Kamptal DAC 2020 Kamptal Weingut Hiedler <i>Sehr viel Pfirsich und Marille, dazu die Würze von reifen Trauben</i>	38,00	o
Chardonnay „Darscho“ 2018 Neusiedlersee Weingut Velich <i>Quitten, reife Birnen, üppig und dennoch viel Trinkgenuss</i>	52,00	o
Morillon „Muschelkalk“ 2019 Südsteiermark Bio-Weingut Tement <i>Das Terroir der Südsteiermark zusammen mit dem Typischen Sortenaroma</i>	38,00	o
Wr. Gemischter Satz DAC „Ried Bisamberg“ 2020 Wien Bio-Weingut Wieninger <i>Sehr komplexer Wein, entwickelt sich sehr gut im Glas</i>	38,00	o
Wr. Gemischter Satz „Preussen-Nussberg“ 2020 Wien Weingut Rotes Haus <i>Aus einer der besten Lagen von Wien mit Kraft und Eleganz</i>	46,00	o
Chardonnay „Katterstein“ 2019 Leithaberg Weingut Leberl <i>Auf Kalkstein gewachsener Spitzenwein, gereift im kleinen Eichenfass</i>	48,00	o
Sancerre „Les Grandmontains“ 2020 Sancerre-Frankreich Weingut Domaine Laporte <i>Sauvignon Blanc aus besten Lagen an den Ufern der Loire</i>	44,00	o
Roero Arneis 2020 Piemont Weingut Gabriele Scaglione <i>Birnen und Marillen, elegante Säure und feingliedriges Aroma, Sortenrarität!</i>	38,00	o

Flaschenweine rot 0,75l Allergene

Zweigelt 2020 Vulkanland-Steiermark Weingut Gollenz <i>Zwetschke und Brombeere</i>	34,00	o
Blaufränkisch „Ried Goldberg“ 2017 Wien Bio-Weingut Zahel <i>Aus dem kleinen Holzfass, schönes Sortenbild</i>	44,00	o
Blaufränkisch „Kirschgarten“ 2018 Neusiedlersee Weingut Umatham <i>Kraft der Trauben, Terroir des Seewinkels</i>	62,00	o
Blaufränkisch Reserve „Eisenberg“ DAC 2018 Südburgenland Weingut Krutzler <i>Typisch Südburgenland. Frucht mit der vollen Kraft des Eisenberg.</i>	42,00	o
St. Laurent Classic 2019 Carnuntum Weingut Philipp Grassl <i>Schwarzer Pfeffer und schöne Würze</i>	34,00	o
Pinot Noir „Ried Grillenhügel“ 2018 Thermenregion Bio-Weingut Reinisch <i>Rote Beeren, dezentes Holz, klare Frucht</i>	42,00	o
The Merlot 2019 Neusiedlersee Weingut Scheiblhofer <i>Kräftig und üppig, Lakritze, Schokolade, Waldbeeren</i>	44,00	o
Shiraz 2016 Wien Weingut Christ <i>Heidelbeeren, Röst-Aromen, etwas Cranberry</i>	42,00	o
Cuvée Quattro 2019 Mittelburgenland Weingut Gager <i>Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon</i>	44,00	o
Amarok 2019 Carnuntum Weingut Artner <i>Typisch Carnuntum, Kraft und trotzdem schwungvoll</i>	44,00	o
Pannobile 2019 Neusiedlersee Bio-Weingut Hans und Anita Nittnaus <i>Ein Charmanter Blaufränkisch-Zweigelt Cuvée</i>	46,00	o
Admiral 2019 Neusiedlersee Weingut Pöckl <i>Schokolade und Kakao, das Flaggschiff des Topwinzers!</i>	66,00	o
Batonnage 2019 Neusiedlersee Weingut Scheiblhofer <i>Der Kultwein aus Andau</i>	220,00	o
Cuvée Arachon 2017 Mittelburgenland Weingut Arachon T-FX-T <i>Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon. So schmeckt das Burgenland!</i>	58,00	o
Promis Toscana IGT 2019 Toskana Gaja Ca' Marcanda <i>Ein moderner internationaler Cuvée: Merlot, Syrah und Sangiovese</i>	56,00	o
Barolo „Passione di Re“ DOCG 2016 Piemont Gabriele Scaglione <i>Die Frucht des Nebbiolo mit dem Boden des Piemont, wunderbar!</i>	62,00	o
Chianti Classico Reserva DOCG 2018 Toskana Fontodi <i>Sehr Herzhaft! Voluminös und sehr viel Frucht.</i>	64,00	o
„Luce“ Brunello di Montalcino DOCG 2016 Toskana Weingut Luce Della Vite <i>Moderner Brunello mit weltweiter Bekanntheit!</i>	188,00	o
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016 Venetien-Italien Weingut TOMMASI <i>Kühle Frucht und herzhaft am Gaumen</i>	78,00	o
Rioja Reserva DOC 2013 Rioja-Spanien Bodegas Tritium <i>Charmanter, moderner Rioja. Zeigt viel Frucht, umrahmt vom Holz.</i>	40,00	o
Sofa King Bueno 2018 Kalifornien-USA Weingut CHRONIC CELLARS <i>Ein verspielter Wein, vielschichtig am Gaumen, eine Entdeckung!</i>	58,00	o
Malbec Reserva 2019 Argentinien Weingut Bodegas Piedra Negra <i>Würzig und gehaltvoll</i>	38,00	o
Château Beau Sejour Becot 1er Grand Cru Classé 2015 St. Emilion-Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Bordeaux in Reinkultur!</i>	240,00	o
Château Lynch-Bages 5ème Cru Classé 2018 Pauillac-Bordeaux <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Kräftig und trotzdem verspielt.</i>	280,00	o
„La Bernardine“ Chateauneuf-du-Pape AOC 2018 Rhôneal Weingut Chapoutier <i>Châteauneuf aus Weltklasse-Haus! Syrah, Grenache, Mourvèdre, so wie es am Besten ist!</i>	70,00	o

Flaschenweine Rosé 0,75l 1,5l 3l Allergene

Chateau Miraval 2021 Côtes de Provence-Frankreich <i>Elegant und fruchtig aus dem Hause Jolie Pitt</i>	56,00	126,00	410,00	o
Ultimate Provence 2021 Côtes de Provence-Frankreich <i>Kraftvoll und sehr Regionaltypisch</i>	56,00	126,00		o
Whispering Angel 2021 Côtes de Provence-Frankreich <i>Das Flaggschiff von Chateau d'Esclans, himmlisch!</i>	60,00			o
Ungewöhnlich No.2 Rosé Kamptal Weingut Hiedler <i>Knackige Kirschen, Rosenblüten, gereift im Eichenfass. Ungewöhnlich!</i>	48,00			o