

ZUM APERITIF

BIO-Prosecco Valdo DOC

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage 0,1 l — 6,80

Valdo Paradise Rosé Brut

In der Nase bietet der "Paradise" ein verführerisches Bouquet aus roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, mit leichten blumigen Noten und einem Hauch von Brotrinde, das Ergebnis seiner Reifung auf der Hefe. Am Gaumen präsentiert sich der Wein lebhaft und frisch mit einer schönen Säure, die seine Struktur ausbalanciert. Die Feinheit seiner Perlen schafft ein cremiges und angenehmes Gefühl, das zu einem sauberen und anhaltenden Abgang überleitet. 0,1 l — 6,80

GRAN CRUZ 2003 Late Bottled Vintage Port

Das Bouquet ist intensiv und vielschichtig. Aromen von dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen dominieren die Nase, begleitet von Anklängen von Gewürzen, Schokolade und einer subtilen Rauchigkeit. Die dunklen Fruchtaromen setzen sich fort und werden von reichen Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade begleitet. Die seidigen Tannine und die ausgewogene Säure verleihen dem Wein Struktur und Eleganz. 5 cl — 6,80

LAURER(G)IN WACHOLDER TRIFFT LAURERIN

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition. 2 cl — 4,20 // 4 cl — 7,20
mit Fever Tree Tonic Water +0.2 l — 4,20

KLASSIKER

LIMONCELLO SPRITZ // HUGO // APEROL SPRITZ // LILLET WILD BERRY // SARTI SPRITZ 7,80

ALKOHOLFREI

CRODINO

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack. 0,1 l — 4,50

Freezante 0,0% Weingut Laurer

Der Freezante ist mehr als nur ein alkoholfreier Frizzante – er ist die ideale alkoholfreie Alternative zu Prosecco. Hergestellt aus Verjus, dem Saft unreifer Trauben, mit einem Hauch Wasser verfeinert und fein perlend abgefüllt, überzeugt er mit einer eleganten Roséfarbe und seiner lebendigen Frische 0,1 l — 5,80

THE DUKE Gin „Entgeistert“

Entgeistert ist die alkoholfreie Alternative zu The Duke Gin. Kräftiges Wacholder Aroma, gepaart mit feinen Gewürz- und Kräuternoten sorgen für vollmundigen Geschmack. 2 cl — 3,80 // 4 cl — 6,80
mit Schweppes Tonic Water +0.2 l — 3,20

MARTINI FLOREALE

Mit zarten Blumennoten, darunter römischer Kamille, bietet Martini Floreale ein erfrischendes, duftendes Erlebnis mit einer subtilen Bitterkeit, die seinen süßen, aromatischen Charakter perfekt ausbalanciert. Mit Grapefruit, Minze und Schweppes Granatapfel aufgefüllt 0,2 l 7,80



falstaff

UNSER SOMMERMENÜ

AUGUST 2026

ROGGENSAUERTEIG-BROT

mit Kümmelschmalz

MONGDRATZERL

(kleiner Gruß aus der Küche)

MELONEN INGWERSÜPPCHEN

mit Spicy Karottencrostini

GEGRILLTER OKTOPUS UND GARNELE

mit Auberginencreme und Hojiblanco Oliven

GEBRATENE LABEL ROUGE PERLUHN-SUPREME

mit Burgunderjus, confierter Kohlrabi mit Ziegenjoghurt und Tagliatelle

CREMIGE BUTTERMILCH-PANNA-COTTA

Cremige Buttermilch-Panna-Cotta mit Pfirsich
und hausgemachten Mandarinen-Topfen-Eis

Menü 68

WEINBEGLEITUNG

1. Gang Sauvignon Blanc VdP Ortswein // Staatlicher Hofkeller Würzburg
 2. Gang Veltliner Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel
 3. Gang Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel
 4. Gang Wildkirsch-Chili Likör // Edalbrennerei Haas // Pretzfeld
- 18,--

ODER ALS EMPFEHLUNG PASSEND ZUM MENÜ

22ER DOPPELSTÜCK

Weißburgunder und Grauburgunder // Dönnhoff // Nahe

Ein faszinierender Allrounder für den gesamten Abend: Im traditionellen Eichenholzfass gereift, vereint er die frische Eleganz des Weißburgunders mit dem cremigen Schmelz des Grauburgunders. Seine feine Gelbfrucht und mineralische Tiefe begleiten jeden Gang von der Vorspeise bis zum Hauptgang in Perfektion.

0,75-48,--



falstaff

VORWEG

ROGGENSAUERTEIG-BROT

mit Kümmelschmalz

4,50

SUPPEN

GEEISTE GURKENSUPPE

mit Sauerrahm, gegrillte Jakobsmuschel und Gitterkartoffeln

8,80

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

mit Leberknockerl und Pfannkuchenstreifen

5,90

MELONEN INGWERSÜPPCHEN (AUF WUNSCH VEGAN)

mit Spicy Karottencrostini

8,80

VORSPEISEN & SALATE

BUNTER SALAT

mit Balsamicodressing, Pfifferlingen und Croutons

12,50

ZIEGENKÄSE MIT JURA HONIG ABGEFLÄMMT

auf Pfifferlings Anti Pasti und Rucola

16,80

MARINIERTE TOMATE UND PFIRSICH MIT BURRATA

altem Balsamico und geräucherten Mandeln

15,80

GEGRILLTER OKTOPUS UND GARNELE

mit Auberginencreme und Hojiblanco Oliven und gerösteten Maisfladenbrot

18,80

HAUSGEMACHTE OCHSENSCHWANZRAVIOLI

mit Bouillabaisse-Schaum

16,80

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

4,50

VEGETARISCH & VEGAN

BUFFALO CAULIFLOWER WINGS (VEGAN)

Blumenkohl im Backteig mit Spicy Marinade, veganem Sauerrahmdip
Erdnüssen, Sesam und Pommes frites

19,80

PFIFTERLINGE IN RAHMSAUCE

mit Schwarzbrotknödeln

19,80



LAURER BROTZEIT

2 BRATWÜRSTE NACH OPAS REZEPT

100 % hausgemacht und ohne jegliche Zusatzstoffe

wahlweise mit Kraut und Brot oder sauer mit Brot oder mit Kartoffelsalat

9,50

BIRGLAND // TOSKANA // HOJIBLANCO

Hausgemachter roher Rosmarin-Schinken & Finocchiona Salami (mit Fenchel)

HojiblancoOliven, Olivenöl, Roggensauerteigbrot

Ideal auch vor oder nach dem Essen - für 2 zum Schneggen

16,80

FISCH

DORADEN-FILET AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Rucola-Mandel-Pesto

29,80

HAUPTGERICHTE

SCHWEINE-SCHNITZEL WIENER ART

mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat

15,20

SUNZENDORFER FILET-GESCHNETZELTES

Zarte Schweinefiletspitzen in Pfifferlings-Rahmsauce mit

knusprigen Schwarzbrotknödeln

22,50

HAUSGEMACHTE SCHWARZE ZANDER-RAVIOLI

mit Bouillabaisse-Schaum

als Vorspeisenportion

16,80

als Hauptgang

21,80

GEBRATENE LABEL ROUGE PERLHUHN-SUPREME

mit Burgunderjus, confierter Kohlrabi mit Ziegenjoghurt und Tagliatelle

27,80

LANGSAM GESCHMORTES VOM REH

AUS DER HARTMANNSHOFFER JAGD

mit Schwarzbrotknödeln, Burgunderjus, Pfifferlingen und Preiselbeeren

24,80

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

AUS DER HARTMANNSHOFFER JAGD

mit Pfifferlingen, Burgunderjus und Kartoffelkrapfen

33,80



DAS BESTE VOM BIO OCHSEN

SUNZENDORFER SUMMERBURGER

klassischer Burger mit 200g feinstem Bio Rinderhackfleisch Tomate, Gurke, Salat
Cheddar, Baconchutney & würziger Sauce

15,80

RUMPSTEAK

200g 25,-- 300g 36,--

FILETSTEAK

180g 30,-- 250g 39,--

FLANKSTEAK SOUS VIDE GEGART UND GEGRILLT

für 2-3 Personen

700g-900g

100g/9,--

2 Tage Vorbestellzeit

zu unseren Steaks reichen wir Tomaten-Zwiebelsalsa und Chimichuri

passende Beilagen:

gebackene Kartoffeln mit Trüffelcreme und Parmesan

6,50

Süßkartoffelpommes

6,--

Pommes frites

4,50

gemischter Beilagensalat

4,50

Cauliflower Wings mit veganem Sauerrahm

6,80

Grillgemüse

6,80

DESSERT

EISKAFFEE

Bourbon Vanille-Eis mit Kaffee und Sahne

7,80

SÜSSES KASTERL

mit 2 süßen Überraschungen und Espresso

8,80

HAUSGEMACHTES KIRSCHSORBET **VEGAN**

mit Bio Valdo Prosecco

8,80

MELON MEETS RUM

Saftige Melonen-Ceviche trifft auf feinstes Rum-Rosinen-Eis
die perfekte Balance aus fruchtiger Frische und eleganter Süße

9,80

CREMIGE BUTTERMILCH-PANNA-COTTA

Cremige Buttermilch-Panna-Cotta mit Pfirsich
und hausgemachten Mandarinen-Topfen-Eis

11,80





WEINEMPFEHLUNG

Silvaner // Staatlicher Hofkeller // Franken

0,1 4,20 // 0,2-7,80

Duftig, reife Gelbfrucht, grüner Apfel, Kräuterwürze, Basilikum, Farn, Gesteinsmehl, florale Noten. Am Gaumen viel Saft und Zug, geschmeidiger Kern mit gut integrierter lebendiger Säure, sortentypisch feine, angenehme Bitterkeit und Würze, salzig unterlegt, schwungvoller Trinkgenuss.

passend zu: Schnitzel, Bratwürste, Brotzeiten

Bacchus // feinherb // Staatlicher Hofkeller // Franken

0,1 4,20//0,2-7,80

Ein ausgeprägter junger Bacchus mit gehaltvollem und würzigem Aroma mit Grapefruit und Ananas. Ein frisch-fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühle Vinifizierung auszeichnet und den Wein so besonders spritzig macht. Die harmonische Süße rundet den Trinkfluss ab.

Sauvignon Blanc // VDP Gutswein // Staatlicher Hofkeller

0,1 4,40//0,2-8,20

Sauvignon Blanc aus Franken wird nur auf einem Prozent der Rebfläche angebaut. Dabei ist es eine Rebsorte mit großer Aromavielfalt in Geruch und Geschmack. Er präsentiert sich hier mit saftiger Säure und einem würzigen, exotischen Bouquet nach frischen Wiesenkräutern und Holunder.

passend zu: Dorade, Melonensuppe, Tomate Burrata

Veltliner Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel

0,1 4,40//0,2-8,20

Der Weinviertel DAC Classic 2025 steht für das, was das Weinviertel ausmacht: klare Linie, pfeffrige Würze und frische Trinkfreude. Dieser Grüner Veltliner wurde mit viel Fingerspitzengefühl vinifiziert und überzeugt durch lebendige Säure, fruchtige Eleganz und feine Mineralität. In der Nase zeigen sich Aromen von grünem Apfel, Zitrus, weißem Pfeffer und etwas frischem Wiesenkräuterduft. Am Gaumen ist er saftig, ausgewogen und harmonisch, mit zartem Schmelz und animierendem Nachhall.

passend zu: Ziegenkäse, Oktopus, Schweinelende, Rahmpfiffer

Rose // Schmitts Kinder // Franken

0,1 4,20//0,2-7,80

Die Trauben für diesen Rosé stammen aus biologischem Anbau und wachsen auf Muschelkalkböden rund um Randersacker. Sie werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Domina verleiht dem Wein Kraft und Struktur, während Spätburgunder für Frische, Feinheit und Eleganz sorgt. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, frischer Roséwein mit duftenden Aromen von Beeren und einem Hauch Wildkräuter.

passend zu: Ravioli, Cauliflower Wings

Merlot // Weingut Montsart // Languedoc Roussillon

0,1-5,--//0,2-8,80

Bezaubernde Aromen von kandierten roten Früchten wie schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren. Sehr vollmundiger Geschmack mit einem angenehmen Abgang. Ein charaktvoller Wein für gesellige und entspannte Momente.

passend zu: Sauerbraten

2023 Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel

0,1-5,--//0,2-8,80

Tauchen Sie ein in die fruchtige Fülle unseres Zweigelt Tradition. Dieser sortentypische Rotwein präsentiert sich mit dem klassischen, einnehmenden Bukett von reifen Kirschen und Weichseln. Am Gaumen ist er voll und geschmeidig, mit einer harmonischen Struktur und samtigen Tanninen, die ihn wunderbar balanciert machen. Ein unkomplizierter, aber charaktvoller Rotwein, der pure Trinkfreude verspricht.

passend zu: Rehrücken, Perlhuhn

„K-NOM“ Malbec // Weingut Clos Troteligotte // Cahors

0,1-5,-//0,2-8,80

In der Nase dominieren intensive Noten von dunklen Beeren, insbesondere Brombeere und schwarze Johannisbeere. Oft schwingt eine dezente Würze oder eine feine florale Note (wie Veilchen) mit. Am Gaumen zeigt er sich fruchtbetont und saftig. Im Vergleich zu schweren argentinischen Malbecs ist er etwas frischer und eleganter strukturiert. Er besitzt eine prägnante, aber gut eingebundene Tanninstruktur. Der Abgang ist sauber und von dunkler Frucht geprägt.

passend zu: Steaks



falstaff

PRICKELND FLASCHEN WEIß

<i>Prosecco Marca Oro Valdobbiande</i> DOCG	35
<i>Cava Brut Rerserva</i> // Albet I Noya // Penedes	45
<i>Cremant „Jean-Fritz“ Brut</i> // Chardonnay & Weißburgunder // Jülg // Pfalz	45
<i>Blanc de Blanc Große Reserve</i> Brut Nature // Chardonnay // Wohlmutter // Steiermark	55
<i>2019er Blanc de Blanc</i> // Weißburgunder // Dönhoff // Nahe	55

PRICKELND FLASCHEN ROSE

<i>2021er Rose Crémant Francophile</i> Colline Rouge // Bickel-Stumpf // Franken	45
<i>Champagner Ruinart Rose</i> Brut // Champagne	138

WEIß FLASCHEN

Franken

<i>22er Silvaner VDP Gutswein</i> // Rudolf May	28
<i>24er Sauvignon Blanc VDP Gutswein</i> // Staatlicher Hofkeller	28
<i>23er Silvaner VDP Erste Lage</i> // Innere Leiste // Staatlicher Hofkeller	38
<i>23er Chardonnay VDP Erste Lage</i> // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller	38
<i>22er Weißer Burgunder VDP Erste Lage</i> // Escherndorfer Fürstenberg // Horst Sauer	38

Mosel // Rheingau // Rheinhessen

<i>21er Riesling</i> // Haus Klosterberg // Markus Molitor // Mosel	38
<i>23er Pinot Blanc</i> // Einstern // Gelbe Kapsel // Markus Molitor // Mosel	48
<i>23er Riesling VDP Erste Lage</i> // Flörsheimer Herrenberg // Künstler // Rheingau	48
<i>23er Grauburgunder</i> // Katharina Wechsler // Rheinhessen	36

Nahe

<i>22er Doppelstück</i> // Weißburgunder und Grauburgunder // Dönhoff	48
<i>23er Riesling</i> // Monzinger Frühtau // Emrich Schönleber	48

Österreich & Südtirol

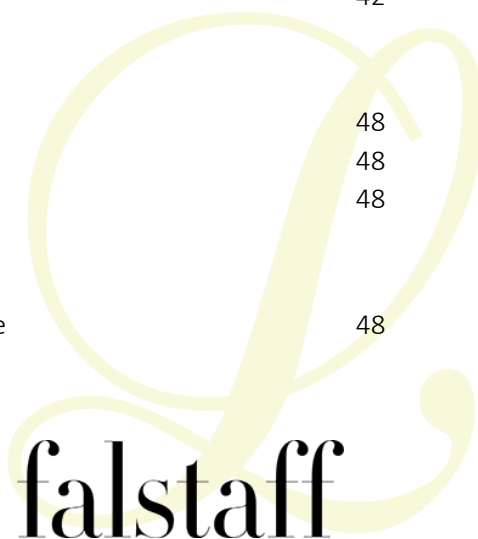
<i>24er Grüner Veltliner</i> // Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel	28
<i>23er Traminer</i> // Ried Hintausige // Weingut Laurer // Weinviertel // <i>Fruchtsüß</i>	28
<i>24er Gelber Muskateller</i> // Weingut Laurer // Weinviertel	28
<i>24er Grüner Veltliner</i> // Ried Altenberg // Weingut Laurer // Weinviertel	38
<i>24er Sauvignon Blanc Kalk & Kreide</i> // Tement // DAC // Steiermark	58
<i>24er Chardonnay</i> // Alois Lageder // Südtirol	38
<i>24er Pinot Grigio</i> // Tramin // Südtirol	38
<i>23er Moscato Giallo „Vogelmaier“</i> // Alois Lageder // Südtirol	42

Italien

<i>23er Lugana DOC</i> // Ca de Frati // Lombardei	48
<i>22er Roero Arneis</i> // Tibaldi // Piemont	48
<i>24er Roero Arneis</i> // Vietti // Piemont	48

Frankreich

<i>23er Viognier</i> // Domaine d la Janasse // Chateauneuf du Pape, Rhone	48
--	----



ROT FLASCHEN

22er Zweigelt Tradition // Weingut Laurer // Weinviertel	32
20er Zweigelt Selection // Weingut Laurer // Weinviertel	48
18er Merlot Reserve // Weingut Laurer // Weinviertel	48
19er La Spinetta // Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana	38
16er Brunello di Montalcino DOCG // Castello Banfi // Toscana	68
19er Brunello di Montalcino DOCG // Castello Banfi // Toscana	60
20er Barbera d'Asti DOCG // Ca' di Pian // La Spinetta // Piemont	48
15er Barolo DOCG // Marchesi di Barolo // Piemont	78
19er Barolo DOCG // Marchesi di Barolo // Piemont	68
20er Amarone della Valpolicella DOCG // Marne 180 // Tedeschi // Venetien	68
21er Beaujolais Morgon Cote dy Pys AOC // Javernières // Jean Paul Brun // Burgund	68
19er Château Haut Musset // Lalande de Pomerol // Bordeaux	68

ROSE FLASCHEN

24er La Santonnière // Côtes de Provence	28
23er La Tourelle de Pigoudet // Coteaux D'Aix // Provence	28
23er Rioja Marques de Riscal // Rioja // Spanien	28

SPIRITS je 2cl

Brennerei Haas, Pretzfeld		Cognac, Whiskey & Rum	
Himbeergeist		Remy Martin VSOP	5,8
Williams fassgelagert			
Haselnussgeist		Tullamore Dew.	4,2
Mirabellenbrand		Glenfarclas 15 Jahre	4,8
Aprikosenbrand		Jameson Black Barrel	4,8
Muskateller Traubenbrand		Laphroig Quarter Cask	4,8
Winter Zwetschge Likör			
Piemonteser Haselnusslikör	je 4,8	Planteray X.O.	5,8
Walderdbeergeist	6,8	Fränkischer Corvill Rum	
		Destillerie Gößwein	5,8
Brennerei Haas „Sonderbrände“		Cognac, Whiskey & Rum	
Wilde Orange		Jägermeister	3,8
Hagebuttenbrand		Ramazotti	3,8
Wildkirschbrand	je 7,8	Fernet Branca	3,8
		Sechsamtertropfen	3,8
Brennerei Ostermann		Linie Aquavit	3,8
Johannisbeergeist		Amaretto	3,8
Birgländer Zwetschgen Brandy	je 4,8	Campari	3,8
Grappa		Sherry 5cl	
Sibona di Barolo		Sandeman	
Sibona di Moscato	je 4,8	Sweet / Medium / Dry	5,8
Bonollo Amarone Barrique	5,8		



falstaff

Portwein 5cl

GRAN CRUZ 2003

Late Bottled Vintage Port

6,8

VELDENSTEINER BIERE

Helles vom Fass	0,5l — 4,20
Pils	0,5l — 4,40
Landbier vom Fass	0,5l — 4,40
Hefeweizen vom Fass	0,5l — 4,40
leichtes Hefeweizen	0,5l — 4,40
alkoholfreies Hefeweizen	0,5l — 4,40
alkoholfreies Hell 0,0 %	0,5l — 4,40
Radler Naturtrüb 0,0 %	0,5l — 4,40



VELDENSTEINER MANDARINA BAVARIA

Bei Mandarin Bavaria handelt es sich um eine neue, aufregende Flavour-Hopfensorte aus der Hallertau. Geschmacklich sorgt dieser Hopfen für ein exotisches Bouquet und gleichsam angenehm fruchtiges Aroma, das von einer Mandarinen-/Orangennote geprägt ist – dazu mischen sich Zitrusnuancen. Unser Sommerweißbier wird als Sonderedition nur in begrenzter Menge hergestellt und unterscheidet sich mit seinem orangen Farbton auch farblich etwas vom traditionellen Veldensteiner Weißbier. 0,5l — 4,60

WASSER, SCHORLEN & LIMO

Teinacher Mineralwasser medium oder still

0,75l — 6,20

0,5l — 4,20

0,25l — 3,20

Frucade Tafelwasser

0,5l — 3,20



Bio-Apfel-Johannisbeere, Bio Apfel-Quitte
vom Biolandhof Heldrich

0,4l — 4,80

Apfel-, Trauben-, Orangenschorle

0,4l — 4,20

Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix

0,4l — 4,20

Coca Cola light

0,5l — 4,20

Gäste Wlan

GasthausLaurerGast

Passwort

GasthausLaurerGast

*Liebe Gäste sollten sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben wenden Sie sich
vertrauensvoll an unser Servicepersonal
Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher Mwst.*

