

börserie

Restaurant | Bar | Café



Unser Prinzipien

- Das Außergewöhnliche für unsere Gäste schaffen.
- Mit viel Liebe, Ehrlichkeit und Genauigkeit einen Hochgenuss für die Sinne zaubern.
- Die von uns verwendeten Produkte sind frisch, hochwertig und regional. Diese werden von uns professionell verarbeitet und dadurch erreichen wir eine perfekte Harmonie zwischen Gaumen und Seele.
- Wir verzichten größtenteils auf Convenience-Produkte, das ermöglicht uns, stets frische und selbstgemachte Speisen anzubieten - geben Sie Ihrem Gericht bitte etwas Zeit in der Zubereitung.
- Wir möchten, dass sich unsere Gäste wohlfühlen, Ihre Seele baumeln lassen und die Zeit genießen.
- Wir stehen für „Mit-arbeiter“ - „Mit-gestalter“ - „Mit-einander“.
- Höchstes Qualitätsbewusstsein, Professionalität und Leidenschaft bestimmen unser Handeln.

FRÜHSTÜCK. MITTAG. ABEND. WEIN. FEIERN

Lust auf einen Aperitif?

Frizzante „Fresco“ 0,1l € 3.40
Domäne Wachau, Dürnstein-Wachau ◦

 Vegetarisch |  Vegan

Vorspeisen

Tortelloni Steinpilz  € 9.50
Trüffel | Spinat | Parmesan A,C,G

Cremiges Parmesanrisotto  € 9.90
Rucola | Paradeiser | Pilze G,L,O

Carpaccio € 11.20
Rinderfilet | Pinienkerne | Grissini | Pesto C,G,H,M,O

Suppen

Rindssuppe € 3.70
Frittaten oder Kaspressknödel A,C,G,L,O

Wildpüreesuppe € 5.60
mit Roggenmehlknödel A,C,G,L,M,O

Stück Brot dazu?

Ciabatta Schnitte
per Stück


€ 0.50

 Vegetarisch |  Vegan

Salate

Blattsalatvariation

Kürbiskerne | Kernöl | Balsamico

mit Erdäpfel-Frischkäseroulade A,C,G,M,O 

€ 9.20


oder mit Backhendl A,C,G,M,O

€ 9.90

„Der G’sunde“

Granatapfel | Bulgur | Kresse | Babyspinat | Sherry-Vinaigrette A,O 

€ 7.70

+ Mühlviertler Schafkäse A,C,O 

€ 11.20

+ Lachsfilet D

€ 14.50

+ Garnelen A,B,O

€ 17.70

Salat „Schwammerl“

marktfrische Pilze | Pfirsich | Radieschen | Tomaten G,L,M 

€ 10.70

+ mit Hühnerfilet

€ 13.80

+ mit Rinderfiletstreifen

€ 17.80

Laktosefrei?

Gnocchis sind auch laktosefrei erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Team.

Weinempfehlung

Grüner Veltliner

„Federspiel Ried Oberhauser“ 2017
Weingut Schmidl, Dürnstein - Wachau
1/8l € 3.60

Riesling „Zöbinger Terrassen“

DAC Reserve 2016
Peter Schweiger, Kamptal
1/8l € 4.30

 Vegetarisch |  Vegan

Die Klassiker

Gnocchi Börserie

Babyspinat | Cherrytomaten | Pinienkerne | leichte Obersauce A,C,G,H

€ 8.20

Gnocchi Prosciutto

Babyspinat | Cherrytomaten | Pinienkerne | leichte Obersauce A,C,G,H

€ 9.20

Rotes Curry

Marktgemüse | Kokosmilch | Basmatireis A,F

€ 8.50

Rotes Hühnercurry

Marktgemüse | Chili | Basmatireis A,F,L

€ 12.50

Genuss-Tipp: Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen!

Lust auch auf Suppe?

Wildpüreesuppe € 5,60
mit Roggenmehlknödel A,C,G,L,M,O

Darf es mehr Beilagen sein?

„Wildmuffelteller“ € 9,90
Briocheknödel | Apfelrotkraut |
Arancini | Preiselbeerbirne

 Vegetarisch |  Vegan

Alles Wild

Wildragout € 16,90
gefüllte Arancini | Preiselbeerbirne A,C,G,L,M,O

Cordon Bleu vom Wildschwein € 17,80
Rosmarinerdäpfel | Moosbeeren A,C,G

Pappardelle „Schwammerl“ € 22,10
mit Hirschrücken A,C,G

Rehbraten € 24,10
Briocheknödel | Preiselbeerbirne A,C,G,L,O

Duett vom Wild - Hirschrücken & Rehbraten € 27,60
cremige Kürbispolenta | glacierte Karotten | Preiselbeerbirne A,G,L,O

Dazu ein Gläschen fruchtige Auslese?

Erla-Auslese-Ottonel - Sagenhaft 2008
Gerhard Kracher, Illmitz-Neusiedlersee _o
1/16l € 5.10

 Vegetarisch |  Vegan

Dessert

Geeistes Tiramisu € 6.40
Himbeeren | Zwetschken | Minze _{A,C,G}

Schokoküchlein € 6.70
Hollerröster | Quitten | Minze _{A,C,F,G}

Passende Heißgetränke finden Sie in unserer Getränkekarte.

Woher kommen die Zutaten?

Fleisch

Uns ist es wichtig, dass unser Fleisch von glücklichen Rindern und Schweinen stammt. Wir schauen auf eine artgerechte Haltung und keine „Massentierhaltung“.

Hauptlieferanten bei Fleisch sind:

Anton Riepl aus Gallneukirchen sowie Fleischhauerei Ozlberger aus Hartkirchen

Fisch

Den Fisch beziehen wir größtenteils von der **Teichanlage Gusental**. Die Qualität und die Gesundheit der Fische sind für unsere Köche besonders wichtig. Ein weiterer Lieferant für die Fische ist die **Firma Eisvogel** aus Molln. Nachhaltigkeit hat dort oberste Priorität.

Gemüse und Obst

Frisch & knackig soll es sein - und aus der Region. Daher kaufen wir unser Gemüse & Obst bei **Grabmayr** (Eferdinger Gemüsehändler). Falls kurzfristig unsere Vitaminbomben ausgehen, holen wir Nachschub vom **Röbl** am Südbahnhofmarkt.

Allergeninformationen:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9.00 bis 21.00 Uhr
(durchgehend warme Küche von 11.00 bis 20.00 Uhr)
Samstag buchbar für Ihre Feier
Sonn- und Feiertage geschlossen

1 Stunde gratis parken:

bei Konsumationen von Speisen am Abend aus der a la carte Speisekarte in der Südbahnhofmarkt-Garage - fragen Sie unsere MitarbeiterInnen.

Tisch online reservieren

Reservieren Sie ganz einfach **online** einen Tisch für Ihren nächsten Besuch - egal ob zum Frühstück, Brunchen, Mittagessen oder Abendessen.

www.boerserie.at/online-reservieren

Druck- und Satzfehler vorbehalten | Alle Preise inkl. MwSt.

Wir freuen uns über Ihre
Bewertung auf:
www.tripadvisor.at



