

## Der Bienenkorb

Der Bundesländerhof ist ein architektonisches Juwel. Kedl Kunst in Reinkultur, inzwischen sorgfältig und mit viel Liebe restauriert.

Wir sind bemüht, in diesem einzigartigen Ambiente so zu kochen, dass auch Einflüsse aus der burgenländisch-pannonischen Küche spürbar werden.

Um die regionale Verbundenheit zu zeigen, werden unsere Speisen mit Zutaten aus der Region veredelt.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Bienenkorb.

**Ihr Küchenchef Thomas Sandhofer**

## Zum guten Beginn...

Muskato Frizzante WG Ackermann	€ 4,00
Holunder Frizzante WG Esterhazy	€ 4,00
Glas Esterhazy Sekt WG Esterhazy	€ 4,20
Campari Orange/Soda	€ 4,10
Sherry trocken/medium	€ 4,30
Pfiff Bier <sup>A</sup>	€ 2,70
ALKOHOLFREI 0,125l	
Apfel naturtrüb	€ 1,70
Apfel-Holundersaft	€ 1,70
Apfel-Roter Rübensaft	€ 1,70
Apfel-Karottensaft	€ 1,70

## Vorspeisen & Suppen

### Der Frühlingssalat <sup>M</sup>

€ 8,90 **VEGETARISCH**

eingelegtes Bio Gemüse | Balsamico

mit Maishendlbruststreifen € 12,90

mit Wildfang Garnelen <sup>B</sup> € 19,90

### Geflämmter Ziegenkäse & Walnusshonig <sup>G,H</sup>

€ 8,90 **VEGETARISCH**

Orangenfenchel | Granatapfelsirup

### Gebackener Kalbskopf & Jakobsmuschel <sup>A,C,G,H,R</sup>

€ 11,90

Süßkartoffelcreme | Daikon Rettich | Bärlauch

### Beef Tatar & Avocado <sup>A,C,G,M</sup>

€ 13,20

Chili | Dijonsenf | Dotter | Sauerteigbrot

### Kräftige Rindsuppe <sup>A,C,G,L</sup>

€ 4,50

Leberknödel oder Kräuterfrittaten

### Cremesuppe vom wilden Leithaberg-Bärlauch <sup>A,C,G,L,N</sup>

€ 5,90 **VEGETARISCH**

Sesam-Blätterteigstangerl

## Hauptspeisen

### **Donnerskirchner „Schlösslpilze“ & Linguine**

€ 16,20 **VEGETARISCH** **A,C,G**

Wildkräuter| Parmesan

### **Gnocchi & Büffel-Mozzarella**

€ 12,90 **VEGETARISCH** **A,C,G,H**

Bärlauch-Spinat| Paradeiser| Pinienkerne

### **Gebratenes Seesaiblingsfilet** **A,D,G**

€ 23,90

Erbsenrisotto| Leindotteröl| Honig-Radieschen

### **Rosa gebratene Entenbrust** **A,C,G,O**

€ 18,90

Gnocchi| Bärlauch| Paradeiser| Pinienkerne

### **Gebratene Kalbsleber** **A,G,O**

€ 16,90

Erdäpfelpüree| Bio-Apfel| Röstzwiebel

### **Bio Dry Aged Beef Burger** **A,C,G**

€ 13,90 **AUCH VEGETARISCH MÖGLICH MIT PLANTY MEAT**

Briochebrötchen| Cheddar-Käse| Mangalitza-Speck  
BBQ-Sauce| Zwiebel| Süßkartoffel-Pommes & Sour-Creme

### **Wiener Schnitzel** **A,C,G**

vom Donaulandschwein oder von der Maishendlbrust

€ 13,90

Butterreis oder Petersilienerdäpfel|  
Salatteller vom Buffet

### **Ausgelöstes 1/2 Steirisches Backhuhn** **A,C,G**

in kleinen Stücken gebacken

€ 14,90

Salatteller vom Buffet

## Snacks

**Schinken-Käse Toast** **A,C,G**  
€ 4,80  
gebutterter Toast | Bio-Schinken,  
Käse | Ketchup | Mayonnaise

**Alt Wiener Schnecken-  
Toast** **A,G,R**  
€ 7,20  
Speck | Kräuterbutter | Käse

**Sacher Würstel** **A,M**  
€ 4,90  
Senf | Kren | 1 Gebäck

**Rindsgulasch** **A,L,O**  
€ 8,90  
1 Gebäck

**Variation von  
österreichischem Käse** **A,G,M**  
€ 10,90  
Chutney | Nüsse | Gebäck

## Desserts

**Palatschinken** **A,C,F,G,H**  
€ 4,90  
Marillenmarmelade  
oder Schoko-Nusscreme (2 Stück)

**Edelkirsch-Törtchen** **A,C,G,O**  
€ 8,50  
Sorbet | Rumkirschen |  
Schokocrumble

**Bio Sorbet-Variation** **A,C,G**  
€ 6,90 **VEGAN**

**Hollunderblüten-  
Cremeschnitte** **A,C,G,H,O**  
€ 5,50  
Erdbeersauce | Basilikumsorbet

**Hausgemachte Topfenknödel**  
**A,C,G,O**  
€ 7,20  
Karamellisierte Butterbrösel |  
Rhabarber | Himbeer | Rosa Pfeffer

## Kinder im BIENENKORB

Alle Gerichte unserer Speisekarte  
bereiten wir auch gerne für unsere  
kleinen Gäste zu!

Wir verrechnen hierfür  
70 Prozent des Normalpreises!

## Salatbuffet

Bitte bedienen Sie sich an unserem  
Salatbuffet, welches Ihnen Mittag  
und Abends zur Verfügung steht!

€ 4,50 **A,C,O,G,L,M,N**

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

**A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch;  
E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte;  
L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere**

### Alle Preise in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer..

Alle Speisen auch zum Mitnehmen, wir freuen uns auf ihre Bestellung!  
Für nicht eigens mitgebrachtes Geschirr werden pro Speise € 1,00 für  
biologisch abbaubare Zuckerrohr-Verpackung verrechnet!

[www.bienenkorb.at](http://www.bienenkorb.at)

# Getränke

## Mineralwasser

Römerquelle prickelnd, mild oder still	F1.0,331	€ 2,80
Römerquelle Zitrone	F1.0,331	€ 3,10
Römerquelle prickelnd oder still	F1.0,751	€ 5,50

## Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,251	€ 1,60
Soda Zitrone	0,251	€ 1,90
Almdudler, Apfel - oder Orangensaft	0,251	€ 2,60
Almdudler, Apfel - oder Orangensaft gespritzt	0,251	€ 2,20

## Säfte aus der Genussregion Rosalia

Birne, Apfel, Holunder, Karotte, Rote Rübe	0,251	€ 3,40
Birne, Apfel, Holunder, Karotte, Rote Rübe gespritzt	0,251	€ 2,50
Eistee Zitrone oder Pfirsich	F1.0,331	€ 3,20
Pago - Erdbeer, Johannisbeer, Marille	F1.0,201	€ 3,20
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta	F1.0,331	€ 3,20
Schweppes - Bitter Lemon, Tonic Water	F1.0,201	€ 3,20
Red Bull	Do.0,251	€ 4,50

## Biere - Wieselburger vom Fass

Pfiff <sup>A</sup>	0,201	€ 2,70
Seidel, Radler <sup>A</sup>	0,301	€ 3,50
Krügerl, Radler <sup>A</sup>	0,501	€ 4,40
Golser Premium <sup>A</sup>	F1.0,331	€ 3,90
Edelweiß hefetrübes Weizenbier <sup>A</sup>	F1.0,501	€ 4,40
Gösser Gold Alkoholfrei <sup>A</sup>	F1.0,501	€ 4,40

## Weine

Spritzer weiß/rot	0,251	€ 2,60
-------------------	-------	--------

## Edelbrände

Marille WG Erbhof Nährer	2 cl	€ 4,00
Marille Pfeller	2 cl	€ 4,00
Apfel, Birne, Weichsel, Zwetschke Pfeller	2 cl	€ 3,50

## Warme Getränke

Espresso oder kleiner Brauner <sup>G</sup>		€ 2,60
Doppelter Espresso oder großer Brauner <sup>G</sup>		€ 3,80
Verlängerter schwarz oder braun <sup>G</sup>		€ 3,10
Melange <sup>G</sup>		€ 3,20
Cappuccino <sup>G</sup> , Latte Macchiato <sup>G</sup>		€ 3,50
Heiße Schokolade <sup>G</sup>		€ 3,60
Tee in der Kanne verschiedene Sorten		€ 3,40
Tee in der Kanne mit Rum		€ 4,20