

willkommen. am markt

In der **wirtschaft. am markt** dreht sich alles um **Regionalität, Saisonalität und Frische** – und das schmeckt man.

Einige unserer Zutaten stammen direkt aus eigener Zucht von der **wirtschaft. am land**.

Wir wünschen guten Appetit!

zu mittag.

di-fr // 11.30 – 15.00 // 16.09 - 19.09



vorspeisen.

Tagessalat	€ 7,00	Fisch Tartare	€ 17,80
		Avocado-Sesamcreme	oder
		D, H, L, M	€ 22,80
Tagessuppe	€ 5,50		
Rindssuppe mit Wurzelgemüse		Caesar Salat	
Grießnockerl / Frittaten	€ 7,00	Parmesan / Croutons / Gebeizter Dotter	€ 14,80
A, C, G, L		wahlweise mit:	oder
Burrata		Huhn	€ 19,80
Paradeiser / Kräuteröl	€ 16,50	Garnelen	€ 22,80
Basilikumkresse		Rinderfiletscheiben	€ 22,80
G, L, O		A, C, G, L, O	
Beef Tartare	€ 17,80	Bio Öfferl Brot	€ 3,90
Dottercreme / Kresse / Brioche	oder	^A	
A, C, D, G, L, M, O	€ 22,80	(Glutenfreie Alternative auf Wunsch)	(€ 4,50)

Insider aus der wirtschaft.

In Kombination mit deinem Mittagessen gibt's den Kaffee bei uns günstiger als sonst – auf Wunsch natürlich auch to go.

Weil wir wissen: Das Mittagstief im Office kann ganz schön hart sein.

Espresso klein / groß



€ 1,90 / € 2,90

Melange

€ 2,90

* alternativ auch mit Hafermilch

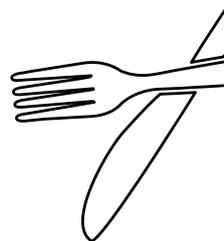
**wirtschaft.
am markt**



Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

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



kleine wirtschaft.

gibt's immer - geht immer.

di-fr // 11.30 - 15.00

hauptspeisen.

Innviertler Grammelknödel € 16,50
 Karamellisiertes Chilikraut / Speck
 3 oder 5 Stk. € 22,50
 A, C, G, L, O

Backhendlsalat
 In Sauerrahm mariniertes Huhn € 19,80
 Hausdressing / Kürbiskerne / Rote Zwiebeln
 A, C, G, L, O

Tagliatelle
 Babymozarella / Tomaten / Basilikum € 19,80
 A, C, G, L, O

**Butterschnitzel vom Bio-Damwild
 (Aus eigener Zucht)** € 22,50
 Erdäpfelpüree / Röstzwiebel
 A, C, E, G, L, M

Wiener Schnitzel vom Kalb
 Petersilerdäpfel / Blattsalat € 29,50
 Preiselbeeren
 A, C, G
 (Glutenfrei auf Anfrage)

Spinatknödel
 Bergkäse / Braune Butter € 16,50
 A, C, G, L

Schinkenfleckerl
 Schnittlauch / Blattsalat € 15,80
 A, C, G, L

Krautfleckerl
 Kresse / Blattsalat € 14,80
 A, C, G, L

Gebratenes Doradenfilet
 Petersilerdäpfel / Limettensauce € 16,80
 C, D, G

Chili-con-Carne (Bio-Damwildsugo)
 Braterdäpfel / Sour Cream € 15,80
 A, C, G

desserts.

Espresso Crème Brûlée
 Vanille Eis € 8,50
 C, G

Cheesecake im Glas
 Wahlweise: Beeren oder Mango € 7,50
 A, C, G, O

Marillenpalatschinken
 Hausgemachte Marillenmarmelade
 1 Stck € 4,00
 2 Stck € 7,00
 A, C, G, H

Bitterschokoladentarte
 Beerenragout € 8,50
 C, G

Fruchtknödel (2 Stück)
 Marille & Zwetschke / Vanilleespuma € 11,00
 (Wartezeit ca. 15 Min.)
 A, C, G, H

Käse
 Kuh. Schaf. Ziege. € 17,50
 Chili Zwetschken / Bio- Öfferl Brot
 G



Insider aus der wirtschaft.

Keine Zeit? Kein Problem! Nimm's mit!

Neben unseren Gerichten gibt es auch unsere Kaffeespezialitäten und Desserts to go! Perfekt für alle, die es mittags eilig haben, aber nicht auf Genuss verzichten wollen.



drinks

Alkoholfrei

Hausgemachte Limonade je nach Saison - gespritzt mit Soda	0,50l	€ 5,00
	0,25l	€ 3,30
Bio Apfelsaft / Birne Obsthof Göthans / Weinviertel	0,50l	€ 5,20
	0,25l	€ 3,30
Traubensaft rot Obsthof Göthans / Weinviertel	0,50l	€ 5,20
Coca Cola, Coca Cola zero, Almdudler	0,33F	€ 4,30
Vöslauer Mineral still oder prickelnd	0,33F 0,75F	€ 3,20 € 5,50
Soda Himbeer	0,25l 0,50l	€ 3,20 € 4,90
Soda Zitrone	0,25l 0,50l	€ 3,20 € 4,90
Soda Holunder	0,25l 0,50l	€ 3,20 € 4,90
Artisan-Classic London Tonic	0,2F	€ 4,50

Heißgetränke

Espresso klein / groß	€ 2,70 /	€ 4,90
Brauner klein / groß	€ 2,90 /	€ 5,10
Melange		€ 4,50
Café Latte		€ 5,50
Heiße Schokolade		€ 5,20
Chai Latte		€ 4,90
Demmer Bio Tee -		€ 4,50
<i>roibos.</i> Classic/Karamell		
<i>schwarz.</i> Assam		
<i>grün.</i> Green Jasmin		
<i>kräuter.</i> Kräutergeheimnis / Lemon Ingwer		
<i>früchte.</i> Waldfrüchtecocktail		

Spritzer

gibt's immer

Weißer Spritzer Grüner Veltliner, Soda	0,25l	€ 4,40
Veneziano (alkoholfrei) Eis / Orange	0,25l	€ 5,90
Aperolspritzer Grüner Veltliner, Soda, Aperol, Eis	0,25l	€ 5,90
Aperol-/ Campari-Sprizz Prosecco / Soda / Aperol / Eis	0,25l	€ 6,90
Hugo Gr. Veltliner, Soda, Holunder, Minze, Eis	0,25l	€ 5,90
„Wild-Berry“-Lillet Lillet blanc, Wild-Berry Tonic, Eis, Beeren	0,25l	€ 7,50

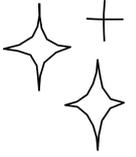
Schaumweine // Aperitiv

Prosecco Bortolin Angelo (Brut) Valdobbiadene Italien	1/8l	€ 5,50
Shiki Miki Brut Rosé Pia Strehn Deutschkreutz	1/8l	€ 5,90
Alkoholfreier Prosecco Mille Bolle Italien	1/8l	€ 5,50
Campari Soda / Orange	4 cl	€ 6,70
Gin Tonic	4 cl	€ 9,90
Wermut Tonic	0,25l	€ 8,90
Wermut (Pur)	6 cl	€ 5,50

Bier

Trumer Pils	0,30l	€ 4,80
helles, feinperliges Pils-Bier aus Obertrum bei Salzburg, frisch vom Fass	0,50l	€ 5,80
Augustiner Edelstoff helles Exportbier aus München	0,5F	€ 5,50
„Die Weisse“ (Glutenfrei) Weizenbier aus der Biermanufaktur in Salzburg	0,5F	€ 5,70
Trumer „Freispiel“ (alkoholfrei) Das Alkoholfreie aus Obertrum	0,5F	€ 5,30

* alternativ auch mit Hafermilch



drinks

gibt's immer

weiß.



„W“ Weißer Zweigelt 1/8l € 6,50
Weingut Topf | Strass im Strassertal | 12% | 2024

Wiener Gemischter Satz, DAC bio 1/8l € 6,50
Weingut Wieninger | Wien | 12% | 2024

Grüner Veltliner Löss 1/8l € 6,50
Franz Sauerstingl | Fels am Wagram
| 12,5% | 2024

Gelber Muskateller Phyllit 1/8l € 6,50
Weingut Wohlmuth | Südsteiermark | 12% | 2023

Chardonnay 1/8l € 6,50
Weingut Hartl | Purbach, Leithaberg | 13,5% | 2023

rot.



Blaufränkisch Rusterberg Blend 1/8l € 6,50
Weingut Gassner | Rust | 13,5% | 2019

Zweigelt bio 1/8l € 6,50
Weingut Hartl | Purbach | 14% | 2020

That's Amore 1/8l € 6,70
Pia Strehn | Deutschkreutz | BF/Rösler | 13,5% | 2022

Kreidestein Reserve 1/8l € 6,90
Weingut Gassner | Rust | CS/PN | 14% | 2019

rosé.



Seerosé 1/8l € 6,50
Pia Strehn | Deutschkreutz | 13% | 2024

Rosé vom Cabernet Sauvignon 1/8l € 6,20
Weingut Steininger | Langenlois | 12,5% | 2024

schnäpse.



Williams Birnenbrand, Marillenbrand, Himbeerbrand oder Haselnussgeist 2cl € 4,10
Freihof | Lustenau

Alte Zwetschkenbrand 9 Jahre 2cl € 5,80
Guglhof | Hallein

Courvoisier Cognac 2cl € 6,30
Jarnac | Frankreich

Veltlinerbrand 22 Jahre X.A. 2cl € 5,80
Domäne Wachau | Dürnstein

Ron Zacapa 23 Premium Rum 2cl € 6,20
Zacapa | Guatemala

„Diplomatic“ Rum 2cl € 6,20
Venezuela

Axberg Vodka 4cl € 6,90
Reisetbauer | Kirchberg

Poli Grappa Moscato 2cl € 4,90
Italien

Averna Sour 4cl € 6,80
Eis | Zitrone

Portwein 1/16l € 5,50
Exposto 2016 Weingut Gassner

wirtschaft.
am markt

fortsetzung folgt...

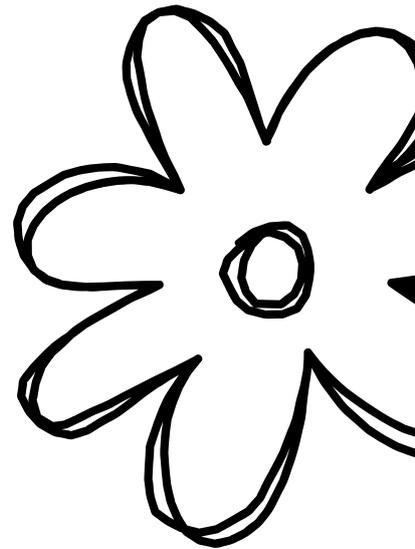
um 17:00 startet unsere abendkarte



Wir hoffen, ihr habt euch bei uns rundum wohlgeföhlt und alles war ganz nach eurem Geschmack.

**Wenn ihr Wünsche, Fragen oder ein Anliegen habt:
Sprecht unser Servicepersonal gerne jederzeit an,
wir sind für euch da.**

**Über eine Bewertung freuen wir uns sehr
und natürlich auf ein baldiges Wiedersehen!**



**Insider aus der wirtschaft.
party. am markt**

Ob Geburtstag, Feierabendrunde oder andere besondere Anlässe – gerne gestalten wir eure Feier bei uns!

öffnungszeiten.

Dienstag – Samstag: 11:30 – 23:00
(Küche 11:30 – 15:00 & 17:00 – 21:30)



ruhetage.

Sonntag, Montag und an Feiertagen

**wirtschaft.
am markt**

Tel: +436605944125
office@wirtschaftammarkt.at