

## wirtschaft. 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 Bio Zucht** von der wirtschaft. am land.

Wir wünschen guten Appetit!

### **Rindssuppe mit Wurzelgemüse**

Grießnockerl oder Frittaten € 8,00  
A, C, G, L, O

### **Topinamburcremesuppe**

Pastinaken Chips € 8,00  
G

### **Gratinierter Ziegenkäse**

Pflücksalat / Quitten-Chutney € 16,80  
Serrano Chips  
G, L, O

### **Beef Tartare**

Dottercreme / Kresse / Brioche € 17,80  
oder  
€ 22,80  
A, C, G, L, M, O

### **Fisch Tartare**

Avocado-Sesamcreme € 17,80  
oder  
€ 22,80  
D, H, L, M



vorspeisen.

## Insider aus der wirtschaft. party. am markt

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

### **Rote Rüben Gnocchi**

Ziegenkäse Praline  
Karamellisierte Walnüsse  
C, G, L, O

€ 18,80

### **Linguini**

Trüffelpesto / Schmortomaten  
Parmesan  
A, C, G, L, O

€ 20,80

### **Gegrilltes Seesaiblingfilet**

Süßkartoffelcreme / Wildbrokkoli  
D, G, L, O

€ 26,80

### **Innvierter Grammelknödel**

Karamellisiertes Chilikraut / Speck  
A, C, G, L, O

€ 16,50  
oder  
€ 22,50

### **Bio Lamm-Butterschnitzel**

(aus eigener Zucht)  
Erdäpfelpüree / Röstzwiebel  
A, C, G

€ 22,80

### **Geschmorte Ochsenbackerl**

Französisches Püree / Urkarotte  
C, G, O

€ 26,80

### **Bio-Ragout vom jungen Rotwild**

(aus eigener Zucht)  
Serviettenknödel / Preiselbeeren  
A, C, G, O

€ 25,80

### **Bio-Wildschmorbraten vom jungen**

### **Rotwild (aus eigener Zucht)**

Pastinakcreme / Schmorgemüse  
C, G, O

€ 28,80

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilerdäpfel / Blattsalat  
Preiselbeeren  
A, C, G, O, L  
(Glutenfrei auf Anfrage)

€ 29,50

### **Medium gebratenes Rinderfilet**

Geträufelte Erdäpfelgratin / Wildbrokkoli  
C, G, L, O, M

€ 37,80

hauptspeisen.

wirtschaft.  
am markt



## Espresso Crème Brûlée

Vanille Eis € 8,50  
C, G

## Lotus-Cheesecake

Marinierte Orangen € 7,50  
A, C, F, G

## Toblerone-Parfait

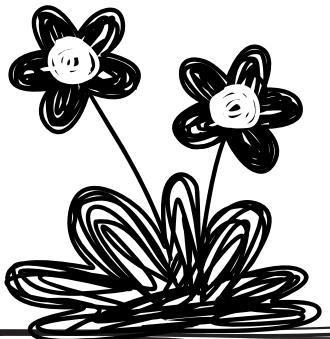
Glühweinkirschen € 8,50  
C, G, H, O

## Maroni Schokokuchen

Zimt Sauce / Spekulatius Schoko € 8,50  
A, C, G

## Powidltascherl in Butterbrösel

Cassis-Zwetschken / Vanille-Espuma € 11,00  
A, C, G



**davor. danach.  
zwischendurch.**

**Bio Öfferl Brot** € 4,50  
(Glutenfreie Alternative auf Wunsch) (€ 4,50)  
A

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

**desserts** ❤

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

## Alkoholfrei

<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,50l	€ 6,00
je nach Saison - gespritzt mit Soda	0,25l	€ 3,80
<b>Bio Apfelsaft / Birne</b>	0,50l	€ 5,50
Obsthof Göthans / Weinviertel	0,25l	€ 3,80
<b>Traubensaft rot</b>	0,50l	€ 5,50
Obsthof Göthans / Weinviertel		
<b>Coca Cola, Coca Cola zero, Almdudler</b>	0,33F	€ 4,50
<b>Vöslauer Mineral</b> still oder prickelnd	0,33F	€ 3,20
	0,75F	€ 6,50
<b>Soda Himbeer</b>	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,90
<b>Soda Zitrone</b>	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,90
<b>Soda Holunder</b>	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,90
<b>Artisan-Classic London Tonic</b>	0,2F	€ 4,50

## Heißgetränke

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

\* alternativ auch mit Hafermilch

## Spritzer

<b>Weißer Spritzer</b>	0,25l	€ 4,40
Grüner Veltliner, Soda		
<b>Veneziano (alkoholfrei)</b>	0,25l	€ 5,90
Eis / Orange		
<b>Aperolspritzer</b>	0,25l	€ 5,90
Grüner Veltliner, Soda, Aperol, Eis		
<b>Aperol-/ Campari-Sprizz</b>	0,25l	€ 7,50
Prosecco / Soda / Aperol / Eis		
<b>Hugo</b>	0,25l	€ 6,50
Gr. Veltliner, Soda, Holunder, Minze, Eis		
<b>Himbeere-Rose Sprizz</b>	0,25l	€ 7,50
Prosecco / Soda / Minze / Limette		

## Schaumweine // Aperitiv

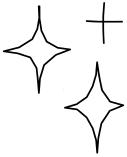
<b>Prosecco Bortolin Angelo (Brut)</b>	1/8l	€ 5,70
Valdobbiadene   Italien		
<b>Shiki Miki Brut Rosé</b>	1/8l	€ 5,90
Pia Strehn   Deutschkreutz		
<b>Alkoholfreier Prosecco</b>	1/8l	€ 5,50
Mille Bolle   Italien		
<b>Campari Soda / Orange</b>	4 cl	€ 6,70
<b>Gin Tonic</b>	4 cl	€ 11,80
<b>Wermut Tonic</b>	0,25l	€ 9,90
<b>Wermut (Pur)</b>	6 cl	€ 5,50

## Bier

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

drinks

eee



## weiß.

<b>„W“ Weißer Zweigelt</b> Weingut Topf   Strass im Strassertal   11%   2024	1/8l	€ 6,50
<b>Wiener Gemischter Satz, DAC bio</b> Weingut Wieninger   Wien   12,5%   2024	1/8l	€ 6,50
<b>Grüner Veltliner Löss</b> Franz Sauerstingl   Fels am Wagram   12%   2024	1/8l	€ 6,50
<b>Gelber Muskateller Phyllit</b> Weingut Wohlmuth   Südsteiermark   12%   2023	1/8l	€ 6,50
<b>Chardonnay</b> Weingut Hartl   Purbach, Leithaberg   12,5%   2022	1/8l	€ 6,50

## rot.

<b>Blaufränkisch Rusterberg Blend</b> Weingut Gassner   Rust   13,5%   2019	1/8l	€ 6,50
<b>That's Amore</b> Pia Strehn   Deutschkreutz   BF/Rösler   13,5%   2021	1/8l	€ 6,50
<b>Kreidestein Reserve</b> Weingut Gassner   Rust   CS/PN   14%   2019	1/8l	€ 6,90
<b>Zweigelt bio</b> Weingut Hartl   Purbach   14%   2020	1/8l	€ 6,50

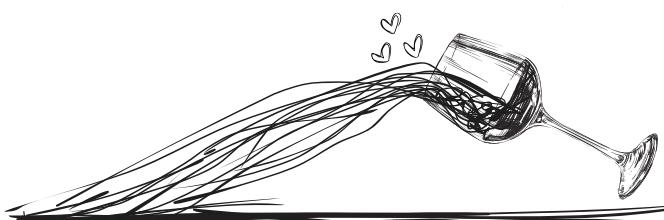
## rosé.

<b>Seerosé</b> Pia Strehn   Deutschkreutz   12,5%   2023	1/8l	€ 6,50
<b>Rosé vom Cabernet Sauvignon</b> Weingut Steininger   Langenlois   12,5%   2023	1/8l	€ 6,70

## drinks

## schnäpse.

<b>Williams Birnenbrand, Marillenbrand, Himbeerbrand oder Haselnussgeist</b> Freihof   Lustenau	2cl	€ 4,10
<b>Alte Zwetschkenbrand 9 Jahre</b> Guglhof   Hallein	2cl	€ 5,80
<b>Courvoisier Cognac</b> Jarnac   Frankreich	2cl	€ 6,80
<b>Rye Whisky 8 Jahre</b> Waldviertel	2cl	€ 6,80
<b>Ron Zacapa 23 Premium Rum</b> Zacapa   Guatemala	2cl	€ 6,80
<b>„Diplomatico“ Rum</b> Venezuela	2cl	€ 6,20
<b>Axberg Vodka</b> Reisetbauer   Kirchberg	4cl	€ 6,90
<b>Poli Grappa Moscato</b> Italien	2cl	€ 4,90
<b>Averna Sour</b> Eis   Zitrone	4cl	€ 6,80
<b>Portwein</b> Exposto 2016 Weingut Gassner	1/16l	€ 5,50



### Insider aus der wirtschaft.

Kein großes Abenteuer beginnt mit einem Salat.

Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte! Sie erwartet eine sorgfältig kuratierte Auswahl an köstlichen Weinen – darunter auch zahlreiche Bio-Weine. Ob Klassiker oder Geheimtipp – bei uns findet jeder das passende Glas. Oder Flasche ;)



**Wir hoffen, ihr habt euch bei uns rundum wohlgefühlt 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!**

**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**



Gault & Millau

insta.



menu.  
english



Tel: +436605944125  
[office@wirtschaftammarkt.at](mailto:office@wirtschaftammarkt.at)