



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

€ 17,80

oder

Dottercreme / Kresse / Brioche

€ 22,80

A, C, G, L, M, O

Fisch Tartare

€ 17,80

oder

Avocado-Sesamcreme

€ 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 € 18,80
Karamellisierte Walnüsse
C, G, L, O

Linguini

Trüffelpesto / Schmortomaten € 20,80
Parmesan
A, C, G, L, O

Gegrilltes Seesaiblingsfilet

Süßkartoffelcreme / Wildbrokkoli € 26,80
D, G, L, O

Innviertler Grammelknödel

Karamellisiertes Chilikraut / Speck € 16,50
oder € 22,50
A, C, G, L, O

Bio Lamm-Butterschnitzel

(aus eigener Zucht) € 22,80
Erdäpfelpüree / Röstzwiebel
A, C, G

Geschmorte Ochsenbackerl

Französisches Püree / Urkarotte € 26,80
C, G, O

Bio-Ragout vom jungen Rotwild

(aus eigener Zucht) € 25,80
Serviettenknödel / Preiselbeeren
A, C, G, O

Bio-Wildschmorbraten vom jungen

Rotwild (aus eigener Zucht) € 28,80
Pastinakencreme / Schmorgemüse
C, G, O

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilerdäpfel / Blattsalat € 29,50
Preiselbeeren
A, C, G, O, L
(Glutenfrei auf Anfrage)

Medium gebratenes Rinderfilet

Getrüffelte Erdäpfelgratin / Wildbrokkoli € 37,80
C, G, L, O, M

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

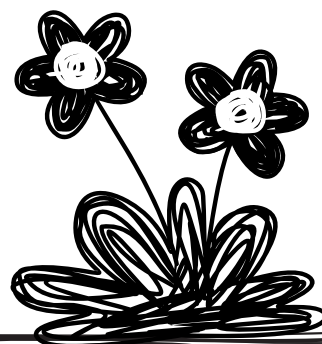
A, C, G

Powidltascherl in Butterbrösel

Cassis-Zwetschken / Vanille-Espuma

€ 11,00

A, C, G



davor. danach. zwischen durch.

Bio Öfferl Brot

(Glutenfreie Alternative auf Wunsch)

€ 4,50

(€ 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

Hausgemachte Limonade je nach Saison - gespritzt mit Soda	0,50l	€ 6,00
	0,25l	€ 3,80
Bio Apfelsaft / Birne Obsthof Göthans / Weinviertel	0,50l	€ 5,50
	0,25l	€ 3,80
Traubensaft rot Obsthof Göthans / Weinviertel	0,50l	€ 5,50
	0,25l	€ 3,80
Coca Cola, Coca Cola zero, Almdudler	0,33F	€ 4,50
	0,75F	€ 6,50
Vöslauer Mineral still oder prickelnd	0,33F	€ 3,20
	0,75F	€ 6,50
Soda Himbeer	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,90
Soda Zitrone	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,90
Soda Holunder	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 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
rooibos. Classic/Karamell		
schwarz. Assam		
grün. Green Jasmin		
kräuter. Kräutergeheimnis		
früchte. Waldfrüchtecocktail		

* alternativ auch mit Hafermilch

Spritzer

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	€ 7,50
Hugo Gr. Veltliner, Soda, Holunder, Minze, Eis	0,25l	€ 6,50
Himbeere-Rose Sprizz Prosecco / Soda / Minze / Limette	0,25l	€ 7,50

Schaumweine // Aperitiv

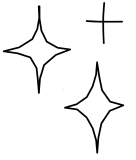
Prosecco Bortolin Angelo (Brut) Valdobbiadene Italien	1/8l	€ 5,70
Shiki Miki Brut Rosé Pia Strehn Deutschkreutz	1/8l	€ 5,90
Alkoholfreier Prosecco Mille Bolle Italien	1/8l	€ 5,50
Campari Soda / Orange	4 cl	€ 6,70
Gin Tonic	4 cl	€ 11,80
Wermut Tonic	0,25l	€ 9,90
Wermut (Pur)	6 cl	€ 5,50

Bier

Trumer Pils helles, feinperliges Pils-Bier aus Obertrum bei Salzburg, frisch vom Fass	0,30l 0,50l	€ 4,80 € 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	€ 5,50

drinks

eee



weiß.

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

rot.

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

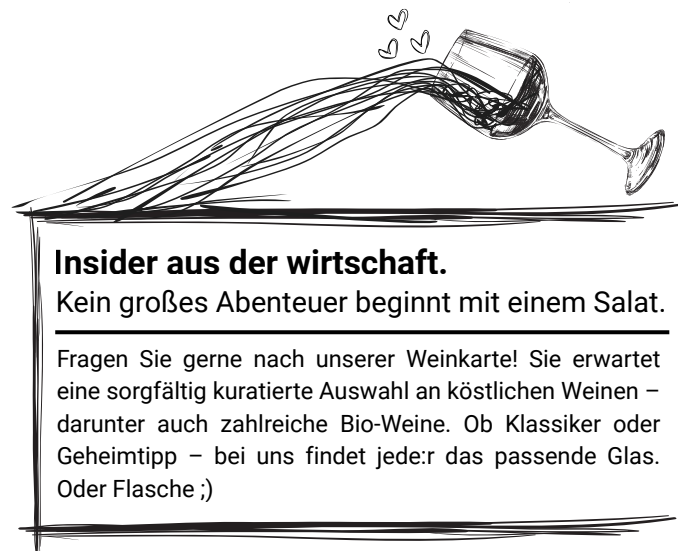
rosé.

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

drinks

schnäpse.

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



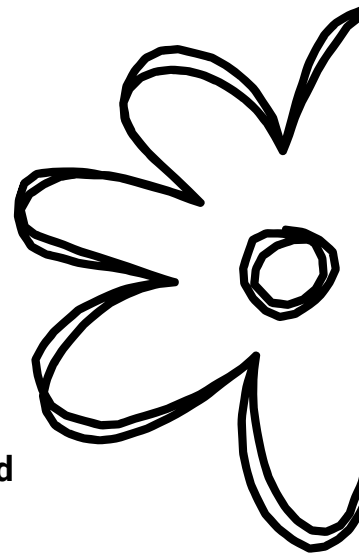
Insider aus der wirtschaft.

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 jede:r das passende Glas. Oder Flasche ;)

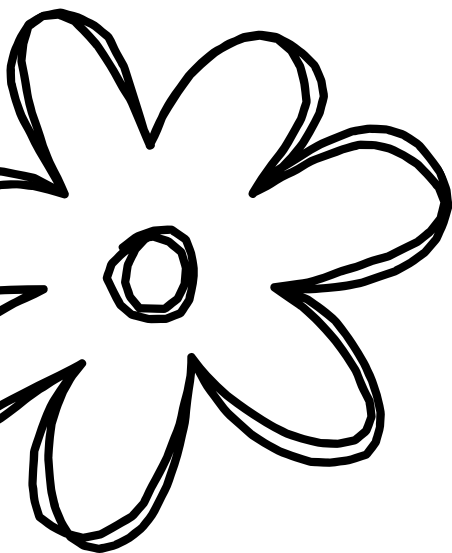


Wir hoffen, ihr habt euch bei uns rundum wohlgefühlt und
alles war ganz nach eurem Geschmack.



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**



Tel: +436605944125
office@wirtschaftammarkt.at

