

Sieghard

START WITH OUR TEAM'S FAVOURITES



cheers

APERITIFS

€ 6.5

Prosecco 0.1 | Mimosa 0.1 | **MOTIV Summer Vermut** 0.1
Campari & frischer Orangensaft € 8.5

SPRITZ

€ 8.5

83 Summer Spritz SPECIAL

Vermuth | Holundersirup | Soda | Minze | Zitrone

Hugo | Lillet Wild Berry | Aperol Spritz | Limoncello Spritz

SPRITZ 0% ALC. BERRY Spritz (Laori) | ITALIAN Spritz (Laori)

BIO REFRESHERS 0.4

€ 5.5

Eistee Zitrone | Eistee Pfirsich
Rhabarber Gurke | Limette-Ingwer-Minze

GLASS WINE 1/8



WHITE & ROSE

€ 6 | € 26 Grüner Veltliner Grünschnabel
Weingut Steininger
€ 6 | € 26 Chardonnay
Weingut Lentsch
€ 6.5 | € 27 Sauvignon Blanc
Weingut Krispel
€ 6 | € 26 Rose 2023
Markowitsch

RED



Zweigelt Selektion 2020 € 6 | € 26
Weingut Klein
Sieghard Red 2020 € 6 | € 26
Weingut Pfneisl
St. Laurent Reserve 2019 € 6.5 | € 27
Weingut Lentsch

€ 6 | € 26



SPECIALS

VORSPEISEN | STARTERS

Melone | Gurke | Minze | Feta € 8.5

Melon | Cucumber | Mint | Feta Cheese

Spargel Erdbeer Salat € 9.5

Asparagus Strawberry Salat

Tartare von gebeiztem Lachs & Avocado € 12.5

Tartare of Salmon & Avocado

Grilled Veggies auf Auberginencreme € 8.5

Grilled Veggies on Eggplantcream

Portion Pommes + Spiegelei & Prosciutto € 8.5

French Fries | Fried Egg | Prosciutto

HAUPTGERICHTE | MAINS

Cesar Salat

Salatherzen | Cesar Dressing | Croutons | Parmesan

Lettuce | Caesar Dressing | Croutons | Parmesan

Hendlstreifen € 19.5 Garnelen & Wolfsbarsch € 24.5

Chicken Stripes

Prawns & Sea Bass

Spaghetti Rotes Pesto € 18.5

Rotes Pesto aus getrockneten Tomaten

Red Pesto from Dried Tomatoes | Fresh Mozzarella Balls | Basil Leaves

**Weißer Spargel aus dem Marchfeld
mit Kartoffel & Sauce Hollandaise** € 22.5

White Asparagus from Austria | Potatoes | Sauce Hollandaise

Pizza 83 € 18.5

mit Mozzarella gebacken und danach frisch belegt mit:

Rosmarinschinken | Parmesan | Ricotta | Spargel | Tomaten | Basilikum

Baked with Mozzarella and After Topped with Fresh Ingredients:

Rosmarin Ham | Parmesan | Ricotta | Asparagus | Tomatoes | Basil



LITTLE BITES

VORSPEISEN | STARTERS

Wurzelbrot | Oliven & zwei Dips € 6.5
Rustic Bread with Olives & two Dips

Knoblauchbrot € 5.5
Garlic Bread

Bruschetta Tomaten & Basilikum (2 Stück) € 7.5
Tomato & Basil (2 pcs)

Bunter knackiger Blattsalat S € 8
mit Sieghards Hausdressing L € 12
Crispy Mixed Salat with Sieghards House Dressing + ½ Avocado
+ € 3.5

Tomaten Carpaccio
Burrata | Schwarzer Olivencreme | Rucola € 11.5
Tomato Carpaccio | Burrata | Black Olive Cream | Rocket

Karotten-Ingwer Creme Suppe S € 6.5
Carrot-Ginger Cream Soup M € 8.5

Pimientos de Padrón mit 4 Garnelen € 16.5
(für 2 zum teilen)
Pimientos de Padrón with 4 Prawns (for 2 to share)

Pimientos de Padrón € 7.5

Gambas Aioli (Black Tiger Blue Label) 3 Gambas € 11
Im Chilli-Knoblauch Öl gegart | Wurzelbrot 6 Gambas € 19
Prawns Cooked in Chili-Garlic Oil | Rustic Bread

Käse Selektion oder **Prosciutto & Salami Selektion**
Cheese Selection or Prosciutto & Salami Selection 100g € 8
200g € 16

Portion Pommes | French Fries € 6.5

Parmesankartoffeln
Parmesan Potatoes & Fresh Cheese Dip € 7.5

Grilled Veggies € 6.5



PIZZA

Unsere Pizzen werden aus hausgemachtem Teig mit etwas Hefe und mindestens 48 Stunden Fermentation zubereitet. Ein Teil Vollkornmehl sorgt für extra Knusprigkeit. Jede Pizza wird für jede Bestellung von Hand ausgerollt.

Our Pizzas are made with our homemade dough, a touch of yeast, and at least 48 hours of fermentation. A touch of whole grain flour gives extra crispness. Each pizza is hand-stretched for every order.

- € 14.5 Margherita**
Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum
Tomato Sauce | Mozzarella | Basil
- € 15.5 Salami**
Tomatensauce | Mozzarella | Salami
Tomato Sauce | Mozzarella | Salami
- € 18.5 Crudo**
Tomatensauce | Mozzarella | Prosciutto Crudo | Ruccola | Parmesan
Tomato Sauce | Prosciutto Crudo | Rocket | Mozzarella & Parmesan
- € 17.5 Diavolo**
Tomatensauce | Mozzarella | Pfeffer & Scharfe Salami Mix
Nduja Weiche Salami | Rote Jalapeños
Tomato Sauce | Mozzarella | Pepper & Spicy Salami | Nduja Soft Salami | Red Jalapeños
- € 16.5 Gorgonzola**
Gorgonzola | Mozzarella | Birne | Honig & Zitronenglasur | Ruccola
Gorgonzola Cheese | Mozzarella | Pears | Honey & Lemon Drizzle | Rocket
- € 15.5 Funghi**
Tomatensauce | Mozzarella | gekochter Schinken | Pilze
Tomato Sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms
- € 16.5 Feta Bianca**
Mozzarella | Feta | Salami | Oliven
Mozzarella | Feta | Salami | Olives
- € 15.5 Veggie Feta Bianca**
Mozzarella | Feta | Ruccola | Oliven
Mozzarella | Feta | Rocket | Olives

EXTRA SPECIAL TOPPINGS

- 3 Garnelen | 3 Prawns** € 9
- Prosciutto Crudo** € 3
- Burrata** € 5
- Fresh Ananas** € 2.5
- Extras** € 1-2
(Jalapeños, Salami, Mushrooms, Olives)



+ € 3 OPTIONAL GLUTEN-FREE

Sieghard



TASTY BITES

HAUPTGERICHTE | MAINS

Wolfbarsch
mit Italienischen Gemüse & Rosmarin Kartoffeln

€ 29.5

Sea Bass
with Italian Vegetables and Rosemary Potatoes

Rib Eye Steak 250g
mit Italienischen Gemüse & Rosmarin Kartoffeln

€ 36

with Italian Vegetables and Rosemary Potatoes

*Das Rib-Eye-Steak zählt zu den prime cuts und zeichnet sich durch sein typisches Fetttage in der Mitte aus. Besonders saftig, intensiv im Geschmack, mit ausgeprägter Fettmarmorierung.

*The Rib Eye Steak is one of the prime cuts, known for its characteristic marbling and central "eye" of fat. Exceptionally juicy and full flavored, with noticeable fat marbling.

Wiener Schnitzel Kalb | Veal
mit Kartoffeln oder Pommes oder Kartoffelsalat oder Salatbeilage

€ 26.5

with Potatoes or French Fries or Potato Salad or Side Salat

Hausgemachte Lasagne Bolognese

€ 18.5

Homemade Lasagne Bolognese

KIDS

Kinder Wiener Schnitzel
mit Pommes | with French Fries

€ 14.5

Kinderpizza Margherita

€ 10

Pasta mit Tomatensauce
Pasta with Tomato Sauce

€ 10



SWEETS

Affogato | Espresso & Vanilleeis

Espresso & Vanilla Ice Cream

€ 5.5

Cheesecake | Erdbeersauce

Strawberry Sauce

€ 9.5

Apfelstrudel | Sahne

Whipped Cream

+ Vanillesauce

€ 5.5

€ 2

Lauwarme Schokokuchen

Vanilleeis | Sahne

Warm Chocolate Cake

Vanilla Ice Cream | Whipped Cream

€ 9.5

Tiramisu

€ 8

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Sahne

2 scoops Vanilla Ice Cream | Fresh Strawberries | Whipped Cream

€ 9.5

Eiscreme - pro Kugel

Schoko | Vanille | Zitrone | Mangosorbet | Banane |
Salzkaramell | Himbeersorbet

€ 2.5

Ice Cream - per Scoop

Chocolate | Vanilla | Lemon | Banana | Mangosorbet
Salty Caramel | Raspberry Sorbet

EXTRAS

+ € 1

Sahne

Whipped Cream

Schokosauce

Chocolate Sauce

Salzkaramell

Salted Caramel

Erdbeersauce

Strawberry Sauce

Sieghard

DRINKS

APERITIFS

Prosecco 0.1	€ 6.5
Mimosa 0.1	€ 6.5
Campari & frischer Orangensaft	€ 8.5
MOTIV Summer Vermut 0.1	€ 6.5

SPRITZ

Aperol Spritz	€ 8.5
Lillet Wild Berry	€ 8.5
Hugo	€ 8.5
Limoncello Spritz	€ 8.5
83 Summer Spritz	€ 8.5
Vermuth Holundersirup Minze Soda Zitrone	

SPRITZ 0% ALC.

BERRY Spritz (Laori)	€ 8.5
ITALIAN Spritz (Laori)	€ 8.5

LONG DRINKS 0% ALC.

Whisky Cola	€ 9.5
Rum Cola	€ 9.5
Gin Tonic	€ 9.5

LONG DRINKS

Whisky Cola	€ 10.5
Cuba Libre	€ 10.5
Screwdriver	€ 10.5
Vodka Cranberry	€ 10.5
Vodka Red Bull	€ 10.5

GIN - 4CL + TONIC

Tanqueray 0.0% Alkoholfrei	€ 11.5
Tanqueray No. 10	€ 11.5
Hendrick's	€ 12.5
Gin Mare	€ 12.5
Pickering's Navy Strenght	€ 12.9
Monkey 47	€ 14

GLAS WEIN

Weiss gespritzt ¼ l	€ 4.8
Grüner Veltliner, Grünschnabel	€ 6
Weingut Steininger	
Sauvignon Blanc 2023 – Krispel	€ 6.5
Chardonnay – Lentsch	€ 6
Rose 2023 – Markowitsch	€ 6
Sieghard Red 2020 – Pfneisl	€ 7
Zweigelt Selektion 2020 – Klein	€ 6
St. Laurent Reserve 2019 - Lentsch	€ 6.5

Wein der Woche by Aron

Aron's wine of the week

€ 7.5



Sieghard

DRINKS

BIO REFRESHERS 0.4

Eistee Zitrone	€ 5.5
Eistee Pfirsich	€ 5.5
Rhabarber Gurke	€ 5.5
Limette-Ingwer-Minze	€ 5.5

SOFTDRINKS

Fruchtsäfte 0.3l	€ 4
Fruchtsäfte gespritzt 0.4l	€ 4.8
Frischer Orangensaft 0.3l	€ 6.5
Eistee Zitrone Pfirsich	€ 4.5
Coca Cola Zero 0.33l	€ 4.5
Midi's Orange Zitrone 0.33l	€ 4.5
Almdudler 0.33l	€ 4.5
Mezzo Mix 0.33l	€ 4.5
Tonic 0.2l	€ 4.5
Ginger Ale 0.2l	€ 4.5
Ginger Beer 0.2l	€ 4.5
Red Bull 0.2l	€ 5.5
Mineralwasser still prickelnd 0.33l	€ 4
Quellwasser still medium prickelnd 1L	€ 7.5

HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 3.5
Doppelte Espresso	€ 5.5
Verlängerter	€ 3.9
Cappuccino	€ 4.9
Latte Macchiato	€ 5.4
Heiße Schokolade	€ 5.4
Kännchen Tee	€ 5.9

BIER

Zillertal Pils 0.3l	€ 4.6
Zillertal Weizen 0.3l	€ 4.8
Zillertal Radler 0.3l	€ 4.6
Zillertal Zwick'l 0.33l	€ 5
Zillertal das Schwarze 0.33l	€ 5
Alkoholfrei Helles Beck's 0.33l	€ 4.6
Alkoholfrei Weizen	€ 4.8
Franziskaner 0.33l	

COCKTAILS

Mojito	€ 11.5
Negroni	€ 11.5
Piña Colada	€ 11.5
Moscow Mule	€ 10.5
Sours (Whiskey, Vodka, Gin)	€ 11.5



DRINKS

WHISKYS – 4CL

Highland Park 12	€ 12
Oban 14	€ 12.9
Thorabaig Allt Gleann	€ 12.9
Maccalan 12	€ 13.4
Lagavulin 16	€ 13.9
Bowmore Signatory Vintage 2002	€ 15.9
Glenfiddich Gran Riserva 21	€ 18.9
Old Pulteney 21	€ 20.9

RUMS – 2CL

Remedy Spiced Rum	€ 6.9
Don Papa Maskara	€ 7.4
Ryoma Japanese Rum	€ 7.4
Diplomatico	€ 7.4
Ron Zacapa 23 Solera	€ 7.9
Compagne des Indes Fiji 2004	€ 7.9
Compagne des Indes Barbados 1998	€ 8.4
Compagne des Indes St. Lucia 2002	€ 9.4
Compagne des Indes Cuba 1998	€ 12.9

SPIRITUOSEN - 2CL

Sieghard's Orangenlikör	€ 4.5
Limoncello	€ 4.5
Ramazotti	€ 4.5
Averna	€ 4.5
Amaretto	€ 4.5
Bailey's	€ 4.5
Amaretto	€ 4.5
Armagnac 1987	€ 8
Remy Martin VSOP	€ 8
Cordon Bleu Cognac Martell	€ 12.5

SCHNÄPSE – 2CL

alte Marille – Prinz	€ 4.5
alte Williams – Prinz	€ 4.5
alte Haselnuss – Prinz	€ 4.5
Meisterwurz – Leitnerhof	€ 4.5
Zirben – Leitnerhof	€ 4.5
Kirschbrand – Klammsteinhof	€ 6.5
Apfelweinbrand – Klammsteinhof	€ 6
Williamsbrand – Klammsteinhof	€ 6
Quittenbrand – Stiegenhaushof	€ 7.5
Weichselbrand – Stiegenhaushof	€ 7
Mandarin – Schwarzer Brennerei	€ 7
alte Zwetschkenbrand 2009 – Guglhof	€ 7.5
Vogelbeerbrand 2015 – Guglhof	€ 8.5
Himbeerbrand 2019 – Guglhof	€ 7.5
Hollerbrand 2011 – Guglhof	€ 8

SCHNAPPS TASTING

€ 12

4 SCHNAPPS • 1CL



Sieghard

ROSÉ & WHITE 0.75

EASY CHEESY

LIGHT, FRESH, FRUITY OR A LITTLE MORE...

2024 Rose Weingut Markowitsch, Carnuntum	€ 26
2024 Grüner Veltliner Grünschnabel Weingut Steininger	€ 26
2022 Weissburgunder Straden Weingut Krispel, Steiermark	€ 28
2022 Gelber Muskateller Weingut Sabathi, Steiermark	€ 29
2024 Sauvignon Blanc Weingut Krispel, Steiermark	€ 27
2022 Riesling Steilheit Weingut Proidl, Kremstal	€ 34
2022 Lugana Ca Lojera	€ 34
2022 Weissburgunder Battefeld Spanier	€ 34

SPECIAL

2021 Muskateller Reverenz semy dry Weingut Muster, Steiermark	€ 38
2020 Gewürztraminer semy dry Weingut Winkler Hermaden, Steiermark	€ 34

SPARKLING & CHAMPAGNE

Prosecco 0.7	€ 27
Bründlmayer Brut or Rose 0.375	€ 25
Charles Heidsieck Brut 0.375	€ 50
Charles Heidsieck Rose 0.375	€ 55
Ruinart Brut 0.7	€ 105

COMPLEX NO OAK

BIG TASTE & ELEGANT

2021 Chateau Guiraud Bordeaux sec	€ 45
2021 Simply Wow Weingut Leth, Wagram	€ 47
2018 Riesling Smaragd Steinborz Weingut Lagler, Wachau	€ 62
2021 Grüner Veltliner Smaragd Steinporz Weingut Lagler, Wachau	€ 56
2020 Sauvignon Blanc Moarfeitl Weingut Neumeister, Steiermark	€ 68
2019 Grüner Veltliner 3 Generationen Weingut Allram, Kamptal	€ 68
2021 Bourgogne Chardonnay Paquet Agnes	€ 52

COMPLEX WITH OAK

2019 Pinot Blanc Salzberg Weingut Leitner, Burgenland	€ 53
2015 Weißburgunder Pfarrweingarten Weingut Sattlerhof, Steiermark	€ 69
2023 Grauburgunder Reserve Weingut Allram, Kamptal	€ 54
2020 Rotgipfler Sating Weingut Reinisch, Thermenregion	€ 54

Sieghard



RED WINES 0.75

THE ONLY SEMY DRY ONE

2018 Dunkelfelder Portugieser € 30
Weingut Sonnenhof, Deutschland

NICE AND GOOD

2022 Zweigelt Selektion € 26
Weingut Klein, Burgenland

2020 Merlot € 34
Weingut Mad, Burgenland

2020 St. Laurent Commander € 36
Weingut Keringer, Burgenland

2019 Cabernet Sauvignon € 36
Weingut Gmeiner, Burgenland

2020 Sieghard RED (Merlot, Shiraz) € 30
Weingut Pfneisl, Burgenland

2017 Blaufränkisch Reserve € 35
Weingut Eichenwald, Burgenland

2019 Ribera del Duero € 38
Teofilo Reyes, Spanien

2016 Rioja Crianza Tritium € 35
Tritium

2019 Valpolicella Ripasso Superiore € 35
Tenuta Falezza, Verona

ESPECIALLY FOR PINOT NOIR DRINKERS

2016 Pinot Noir Holzspur € 68
Weingut Reinisch, Thermenregion

FULL BODIED REDS

2023 Phantom
Syrah, Blaufränkisch, Cabernet, Merlot € 52
Weingut Kirnbauer, Burgenland

2017 Zweigelt Ried Salzburg € 52
Weingut Allacher, Burgenland

2018 Shiraz Reserve € 59
Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland

2020 Peccatum € 52
Blaufränkisch, Cabernet, Merlot
Weingut Leberl, Burgenland

2017 Cuvee Rosenberg Markowitsch € 65
Merlot, Cabernet
Weingut Markowitsch, Carnuntum

2014 Tancredi, € 59
Donna Fugata, Sizilien

2017 Schwarz-Rot € 79
100 % Zweigelt
Weingut Schwarz, Burgenland

2015 Admiral € 93
Zweigelt, Merlot, Cabernet
Weingut Pöckl, Burgenland

2012 Barolo Arborina Docg € 69
Mauro Veglio, Piemont

FREAKY ONES

MINERALITY – SPICY & COMPLEX FRUIT

2015 Salzburg € 165
Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch
Weingut Gernot Heinrich, Burgenland

THE RED SCORPION

2017 Battonage € 185
Blaufränkisch, Cabernet, Merlot
Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland



Sieghard