



**OPEN &
TAKE AWAY**

**DI-SO
15-24**

**KÜCHE
15-ca. 22**

MENU

Sieghard

SPECIALS

- Kürbiscremesuppe** S €6.5
Creamy Pumpkin Soup M €8.5
- Rote Beete & Ziegenfrischkäse** € 11
mit Pinienkernen, Balsamico-Reduktion & Honig Dressing
Beet root & light goats fresh cheese
with Pine Nuts, Balsamic Reduction & Honey Dressing
- Graved Lachs Tatar** € 11.50
Graved Salmon Tartare
- Homemade Lasagne** € 18.50
- Filetspitzen Gulasch** € 28.50
mit Rösti-Kartoffeln in leichter cremiger Pfeffer-Senf Sauce
Fillet Tips Goulash
with Rösti Potatoes in a Light Creamy Pepper-Mustard Sauce
- Hausgemachte Ravioli** € 24.50
mit Pilz & Trüffelüllung
Homemade Ravioli
with Mushroom & Truffle Filling
- Chilli Con Carne** € 22.50
mit Reis, Sauerrahm-Topping & Cheddar
with Rice, Sour Cream Topping & Cheddar
- Panna Cotta** € 7.5
Zitronengras & Erdbeersauce
Lemongrass & Strawberry Sauce

LITTLE BITES

Wurzelbrot

Oliven & 2 Dip
Rustic Bread with Olives & 2 Dips

€ 6,5

Knoblauchbrot

Garlic Bread

€

5.5

Feta | Blattsalat | Trauben Gurke | Paprika Tomate | Schwarze Oliven | Zwiebel

Feta Cheese | Lettuce | Grapes | Cucumber | Paprika |
Tomato Black Olives | Onion

S € 8

L € 12

Bunter knackiger Blattsalat mit Sieghards Hausdressing

Crispy Colorful Mixed Salat
with Sieghards House Dressing

S € 8

L € 12

+ ½ Avocado

+€ 3.5

Tomaten Carpaccio

mit Burata | Schwarzer Olivencreme | Rucola

Tomato Carpaccio with Burata, Black Olive Cream & Rocket

€ 11.5

Pimientos de Padrón

€ 7.5

Pimientos de Padrón mit 2 Garnelen & 2 Jakobsmuscheln

Pimientos de Padrón with 2 Prawns & 2 Scallops

für 2 zum teilen
for 2 to share

€ 16.50

Bruschetta 2 Stück | Tomate & Basilikum

Tomato & Basil

€ 7.5

Parmesankartoffeln & Frischkäse Dip

Parmesan Potatoes & Fresh Cheese Dip

€ 7.5

Gratinierte Birne & Gorgonzola Nüsse | Honig

Pears & Gorgonzola Gratin | Nuts | Honey

€ 9.5

Gambas Aioli

Im Chilli-Knoblauch Öl gegart mit Wurzelbrot

Prawns Cooked in Chilli-Garlic Oil, Served with Rustic Bread

3 Gambas

€ 11

6 Gambas

€ 19

Käse Teller oder Prosciutto & Salami Teller

Cheese Plate or Prosciutto & Salami Plate

€ 9,5

Schinken-Käse Toast

Ham & Cheese Toast

€ 7.5

Käse Toast

Cheese Toast

€ 7.5

Portion Pommes | French Fries

€ 6.5

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. Partly whole grain flour gives that extra crisp. Each pizza is hand-stretched for every order.

Margherita

€ 14.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Tomato Sauce | Mozzarella | Basil

Veggie Margherita + Grilled Veggies

€ 16.5

Salami

€ 14.5

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

Tomato Sauce | Mozzarella | Salami

Crudo

€ 18.5

Tomatensauce | Mozzarella | Prosciutto Crudo | Ruccola | Parmesan

Tomato Sauce | Prosciutto Crudo | Rocket | Mozzarella & Parmesan Cheese

Milan's Diavolo

€ 17.5

Tomatensauce | Mozzarella | Pfeffer & Scharfe Salami Mix | Nduja Weiche Salami

Rote Jalapeños

Tomato Sauce | Mozzarella | Pepper & Spicy Salami Mix | Nduja Soft Salami | Red Jalapeños

Gorgonzola

€ 16.5

Gorgonzola | Mascarpone | Birne | Honig & Zitronen Glasur

Gorgonzola Cheese | Mascarpone Cheese | Pears | Honey & Lemon Drizzle

Chilli Con Carne Pizza

€ 16.5

Tomatensauce | Mozzarella | Chilli Con Carne | Cheddar

Tomato Sauce | Mozzarella | Chilli Con Carne | Cheddar

Lady Bianca

€ 16.5

Thymian-Zitronen Mascarpone | Mozzarella | Parmesan | Ruccola | Cherry Tomaten

Thyme-Lemon Mascarpone | Mozzarella | Parmesan Cheese | Rocket | Cherry Tomatoes

Veggie Lady Bianca

+ Grilled Veggies

€ 18.5

83 Speciale Pizza

€ 18.5

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami | Pilze | Paprika | Zwiebel

Tomato Sauce | Mozzarella | Ham | Salami | Mushrooms | Peppers | Onion

EXTRA SPECIAL TOPPINGS

3 Garnelen | 3 Shrimps + € 9

Prosciutto + € 3

Buratta + € 5

Extras + € 2

(Jalapeños, Salami, Mushrooms, Olives)

OPTIONAL GLUTEN-FREE + € 3

Sieghard

TASTY BITES

HAUPTGERICHTE | MAINS

Wolfbarsch € 29.5

mit Italienischen Gemüse & Rosmarin Kartoffeln

Sea Bass

with Italian Vegetables and Rosemary Potatoes

Rib Eye Steak 250g € 38.5

mit Italienischen Gemüse & Rosmarin Kartoffeln

with Italian Vegetables and Rosemary Potatoes

**Das Rib-Eye-Steak zählt zu den Prime Cuts und zeichnet sich durch sein typisches Fetttauge 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 flavoured, with noticeable fatt marbling*

Wiener Schnitzel Kalb/Veal € 26.5

mit Kartoffeln oder Pommes oder Kartoffelsalat oder Salatbeilage

+ Preiselbeeren

with Potatoes **or** French Fries **or** Potato Salad **or** Side Salat

+ Cranberry Sauce

Spaghetti Pomodoro Mozzarella € 18.5

mit frischem Mozarellakugeln

und aromatischen Frische Basilikumblättern

with fresh Mozzarella Balls

and Aromatic Fresh Basil Leaves

KIDS

Kinder Wiener Schnitzel € 14.5

mit Pommes | with French Fries

Kinderpizza Margherita € 10

Pasta mit Tomatensauce € 10

Pasta with Tomato Sauce

SWEET

Affogato | Espresso & Vanilleeis € 5.5

Espresso & Vanilla Ice Cream

Cheese Cake | Erdbeersauce € 9.5

Strawberry Sauce

Apfelstrudel | Sahne € 5.5

Whipped Cream + **Vanillesauce** +€ 2

Lauwarme Schokokuchen € 9.5

Zimteis | Sahne

Lukewarm Chocolate Cake

Cinnamon Ice Cream | Whipped Cream

Dessert Variation | für 2 zum teilen € 18

Dessert Selection for 2 to share

Eiscreme pro Kugel € 2.5

Schoko | Vanille | Zitrone | Walnuss

Zimt | Himbeersorbet

Ice Cream per Scoop

Chocolate | Vanilla | Lemon | Walnuts

Cinnamon | Raspberry Sorbet

+ **Sahne** oder **Schokosauce** oder +€ 1

Salzkaramell oder **Erdbeersauce**

+ Whipped Cream or Chocolate Sauce
or Salted Caramel or Strawberry Sauce



DRINKS

APERITIFS

Prosecco Sieghard Selection	€ 8
Aperol Spritz	€ 8.9
Limoncello Spritz	€ 8.9
Lillet Wildberry	€ 8.9
Campari Orange/Soda	€ 8.9
Antica Formular 6cl	€ 7.5
Motif Weiss 6cl	€ 7.5

COCKTAILS

Mojito	€ 12.5
Whisky Sour	€ 12.5
Negroni	€ 12.5
Piña Colada	€ 12.5
Moscow Mule	€ 11.5

GIN - 4CL + TONIC

Tanqueray 0.0% Alkoholfrei	€ 11.5
Tanqueray No. 10	€ 12.5
Balthasar	€ 12.5
Hendrick's	€ 13.5
Gin Mare	€ 13.5
Pickering's Navy Strenght	€ 13.9
Monkey 47	€ 15

LONG DRINKS

Whisky Cola	€ 11.5
Cuba Libre	€ 11.5
Screwdriver	€ 11.5
Vodka Cranberry	€ 11.5
Vodka Red Bull	€ 11.5

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 0.33	

GLAS WEIN

Weiss gespritzt ¼ l	€ 4.8
Grüner Veltliner Löss 2023 – Bründlmayr	€ 6
Sauvignon Blanc 2023 – Krispel	€ 6.5
Chardonnay – Lentsch	€ 7
Rose 2023 – Markowitsch	€ 6.5
Sieghard Red 2020 – Pfneisl	€ 7.5
Zweigelt Selektion 2020 – Klein	€ 6.5
St. Laurent Reserve 2019 –	€ 7.5

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 prickeInd 0.33l	€ 4
Quellwasser still medium prickeInd 1L	€ 7.5



Sieghard

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

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

Sieghard



ROSÉ & WHITE 0.75

EASY CHEESY

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

2024 Rose Weingut Markowitsch, Carnuntum	€ 28
2024 Grüner Veltliner Löss Weingut Bründlmayer, Kamptal	€ 28
2022 Weissburgunder Straden Weingut Krispel, Steiermark	€ 28
2022 Gelber Muskateller Weingut Sabathi, Steiermark	€ 29
2024 Sauvignon Blanc Weingut Krispel, Steiermark	€ 31
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

Sieghard Prosecco Spumante 0.7	€ 32
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
2017 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

2020 Zweigelt Selektion € 28
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) € 33
Weingut Pfneisl, Burgenland

2017 Blaufränkisch Reserve € 35
Weingut Eichenwald, Burgenland

2017 Barbera d'Alba Munbel € 35
Fabrizio Battaglini, Piemont

2016 Rioja Crianza Tritium € 35
Tritium

ESPECIALLY FOR PINOT NOIR DRINKERS

2016 Pinot Noir Holzspur € 68
Weingut Reinisch, Thermenregion

FULL BODIED REDS

2022 Phantom
Syrah, Blaufränkisch, Cabernet, Merlot € 52
Weingut Kirnbauer, Burgenland

2017 Zweigelt Ried Salzberg € 52
Weingut Allacher, Burgenland

2018 Shiraz Reserve € 59
Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland

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

2018 Bela Rex € 65
Merlot, Cabernet
Weingut Gesellmann, Burgenland

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 Salzberg € 165
Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch
Weingut Gernot Heinrich, Burgenland

THE RED SCORPION

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



Sieghard