

HERTZ & SEELE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Tagessuppe	6,20
Rote Rüben Carpaccio (vegan)	12
Himbeeren Basilikum Gin Limettensaft	
Kürbis Kartoffel Puffer	7,50
Muskat Kürbiskerne Sauerrahmdip Schnittlauch	
Blattsalat (vegan)	4,50
Dattel-Vinaigrette Miso	
+Vegan Camembert	+4,50

WARME SPEISEN

Roastbeef	28
Kartoffelpüree Pflaumen Portwein Thymian	
Paprikahendl	18
Sauerrahm Hendlgrammeln Spätzle	
NO Beef Stew (vegan)	17
Jackfrucht Sellerie Karotten Kartoffelpüree	
Faschierte Laibchen	16
Röstzwiebel Kartoffelpüree	
Spinatknödel	14
Spinat braune Butter Parmesan Salat	
Krautfleckerl (vegan)	12
Weißkraut grüner Veltliner Trauben Salat	

ABSACKER

Diverse Edelbrände

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle
6,50

SCHMANKERL

Brettljause	15
Vulcano Prosciutto (18 Monate) Räucherspeck Ariatella & Kürbiskern Salami Aufstriche Käse Ei Brot	
Für 2 Personen	28
Brettljause (vegan)	16
Vegane Spezialitäten Aufstriche Veganer Käse Brot	
Für 2 Personen	30
Käseteller	14
Zwiebelmarmelade Uhudlgerlee Brot	
Aufstrichteller	7
Leberwurst Liptauer Tomato-Karotte Brot	
Aufstrichteller (vegan)	7
Tomato-Karotte Liptauer Walnuss Brot	

BRETTLJAUSE WILD

Wild Spezialitäten von Schloss Litschau
Aufstriche | Uhudlgerlee | Brot

22

NACHSPEISEN

Apfel Crumble (vegan)	7,90
Vanillesoße Orangenlikör	
Kastanien-Panna Cotta	8,50
Birne Thymian	
Lebkuchenmousse	8,50
Schokolade Himbeersoße	

WEISSWEIN | ROSÈ

Geyerhof Grüner Veltliner Stockwerk Bio 2022	5,50 30
Fritz Roter Veltliner Wagram Terrassen 2021	5,50 31
Seymann Schmeckata Bio 2022	5,50 32
Wohlmuth Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2022	5,50 34
Strehn Blaufränkisch Rose 2021	6 34

WEISSWEIN | ROSÈ IN DER FLASCHE

Alle Flaschenweine sind auf Anfrage auch als Achtel erhältlich.

Holzmann Roter Muskateller Bio 2021	32
Christ Wiener Gemischter Satz DAC Bio 2022	30
Bassermann-Jordan Riesling trocken 2021	30
Gattinger Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz 2022	44
Krispel Pinot Grigio Vulkanland Steiermark DAC	44
Zillinger Gelber Muskateller Velue Bio 2021	41
Strehn Blaufränkisch Rose 2021	46

ROTWEIN

Seymann Alter Hase Bio 2020 + 2021	6 34
Werner Achs Zweigelt Goldberg 2022	6 34
Hans Igler Blaufränkisch Ried Hochberg Mittelburgenland DAC 2019	6 34

ROTWEIN IN DER FLASCHE

Alle Flaschenweine sind auf Anfrage auch als Achtel erhältlich.

Puszta Libre! Bio 2021	34
Schwarz Cuvée HAUNS 2020	34
Seymann Wilder Wein Bio 2017	40
Netzl Göttelsbrunn Edles Tal Carnuntum 2020	44

HEISSE GETRÄNKE

Tee St. Charles	3,80
Espresso	3,20
Verlängerter	3,60
Cappuccino*	3,80
Heiße Schoki*	4,30

ALKOHOLFREI

Soda 0,3 l 0,5 l	2,30 3,10
Soda 0,3 l 0,5 l Zitrone Himbeere****	2,90 3,80
Vöslauer 0,35 l 0,75 l Prickelnd Still	3 5
Prinz Limo 0,5 l Hausgemacht Spritzig	4,90
H&S Iced Tea 0,5 l Hausgemacht Still	4,90
Bootch Bio Kombucha 0,35 l Ananas-Ingwer Hibiskus-Limette	5,40
Tirola Kola light 0,33 l	4,20
Frucade 0,35 l	4,20
Almdudler 0,35 l	4,20
Obstgarten Nikles Säfte Apfel naturtrüb Traube Zweigelt Williams Nektar	0,33 l 0,5 l
Pur	3,6 6
Gespritzt Soda	3,40 4,40
Gespritzt Wasser	2 3

BIER

Weitra Hell 0,33 l** Vom Fass	4,40
Andechser Weißbier** Hell 0,5 l	5,20
Das Schwarze** 0,33 l	4,40
Stiegl Columbus Pale Ale** 0,33 l	4,40

SPRITZER

Weißer Spritzer***	4,20
French Spritz***	5,20
Veneto Spritz***	6,20

APERITIVO

Ottocello*** Anisée aus Wien hausgemachter Limoncello White Peach	7,40
Porn Tonic*** Lustau Portwein Tonic Orange	6,90
Amarose*** Amaro Montenegro Vermut Rose Ginger Ale Limette	7,40

LONGDRINKS & HIGHBALLS

Gin Tonic	
Bombay Sapphire	11
Cross Keys Botanical Rutte Dutch dry Celery	12
Mare Mediterranean Hendricks	13
Monkey 47	14
Bootch Mules	
Vodka Honig Bootch Ananas-Ingwer Gurke	12
Tequila Weichsel Bootch Hibiskus-Limette Minze	13

SCHAUM- & PERLWEIN

Brioso*** 0,125 l 0,75 l Prosecco Spumante DOC Extra dry	6,50 38
Seymann*** 0,125 l 0,75 l PARKY PINK Bio Brut Rosé 2020	6,80 41
Nikles*** 0,125 l 0,75 l Uhudler Frizzante	6,80 41
Schmelzer 0,75 l Pet WNat Bio	45
Gruze Georgium 0,75 l Kärntner Speckbirnen Schaumwein	45
Charles Heidsieck 0,75 l Champagner Brut Reserve	100

HERTZ & SEELE SIGNATURE COCKTAILS



SBAGLIATO*** BURGENLÄNDER

Turin küsst Kukmirn.
Italienische elegante Bitterkeit trifft
auf Uhudler Frizzante - ein Gedicht.

12



SOUL ICE TEA

Ein sehr langer Cocktail im Stil
eines hausgemachten Vodka
Makava für 2; to dare or to share!

15



ONKEL HANSI'S*** PISCO PUNSCH

Winter im Glas; ein Punsch - kalt
serviert. Pisco, Portwein, Orange
und Zimt umarmen sich. Und Dich.

12



INTRO APEROL

Aperol basiert auf Rhabarber;
dieser Gin-basierte Sour zeigt und
feiert diese Zutat.

13



RAK STAR

Die Mainstage übernimmt Otto,
Vorbrands sind seine Kollegen
Curaçao und Campari.

13



PRINZ WILLIAM***

Das Hertz&Seele Original; ein
Birnen Cocktail, der auf Säure
verzichtet ohne zu süß zu sein.

13



SIGNATURE ESPRESSO***

In unserem Hause wird der Espresso
Martini mit Cognac und Honig
gemacht; worth a try!

14



GINGERBREAD RUM OLD FASHIONED

Ein besinnlicher Twist, der nicht
versucht etwas neu zu erfinden.
Bacardi Ocho liebt Lebkuchen.

14



DIE SCHOKI***

Man glaubt kaum wie überraschend
geschmeidig Gin, Wermut, Zitrone
und Bitterschokolade
zusammenspielen können.

14



PISTACCHIO MARTINI

Eine auf mehreren Rums
basierende Ode an die grünste
Pistazie der Welt vom Fuße des
Vesuvus; Mama Mia!

15



AMARETTO SOUR*** ALKOHOLFREI

Wie das Original, nur mit einem
sehr guten Amaretto O,O,
Orangensaft mit ausgewogener
Säure und einer Prise Salz.

11



VIBRANTE SMASH*** ALKOHOLFREI

Ein Torino Smash mit einem
alkoholfreien roten Wermut aus
dem Hause Martini, Minze,
Zitrone und Soda.

10

SHOTS

Gerne servieren wir unsere Cocktails auch als Shots. Diese können ab einer Mindeststückzahl von 2 bestellt werden.



H&S MEXIKANER

Vodka und Sangrita, ein mexikanischer Tomaten-Gemüsesaft. Dazu etwas
Würze und Schärfe. Sollte man einmal probiert haben.

5



TWINNI

Lass dich überraschen und finde heraus, zu welchem Team wir gehören:
Grün oder Orange?

5

HERTZ & SEELE

MENU

STARTERS

Soup of the Day	6,20
Beet Carpaccio (vegan) Raspberries Basil Gin Lime Juice	12
Pumpkin Hash Browns Nutmeg Pumpkin Seeds Sour Cream Dip Chives	7,50
Side Salad(vegan) Dattel-Vinaigrette Miso +Vegan Camembert	4,50 +4,50

MAIN COURSE

Roastbeef Mashed Potatoes Plums Port Wine Thyme	28
Chicken Paprikash „Sour Cream Chicken Giblets Spaetzle	18
NO Beef Stew (vegan) Jackfruit Celery Carrots Mashed Potatoes	17
Beef Rissoles Fried Onions Mashed Potatoes	16
Spinach Dumpling Spinach Brown Butter Parmesan Salad	14
Krautfleckerl (vegan) White Cabbage White Wine Grapes Salad	12

ABSACKER

Various Schnaps

Private Distillery Gebhard Hämmerle
6,50

TRADITIONAL AUSTRIAN ANTIPASTI

Brettljause Vulcano Prosciutto (18 months) Smoked Bacon Egg Ariatella & Pumpkinseed Salami Spreads Cheese Bread	15 28
Meal for 2 People	28
Brettljause (vegan) Vegan Specialties Spreads Vegan Cheese Bread	16
Für 2 Personen	30
Cheese Platter Onion Marmalade Uhdler Jelly Bread	14
Spread Platter Liverwurst Spicy Cheese Tomato-carrot Bread	7
Spread Platter (vegan) Spicy Cheese Tomato-carrot Walnut Bread	7

BRETTLJAUSE WILD

Game Meat from Litschau Castle
Spreads | Uhdler Jelly | Bread

22

DESSERTS

Apfel Crumble (vegan) Vanilla Sauce Orange Liqueur	7,90
Chestnut Panna Cotta Pear Thyme	8,50
Gingerbread Mousse Chocolate Raspberry Sauce	8,50

WHITE WINE | ROSÉ

Geyerhof Grüner Veltliner Stockwerk Bio 2022	5,50 30
Fritz Roter Veltliner Wagram Terrassen 2021	5,50 31
Seymann Schmeckata Bio 2022	5,50 32
Wohlmuth Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2022	5,50 34
Strehn Blaufränkisch Rose 2021	6 34

WHITE WINE | ROSÉ BY THE BOTTLE

All bottled wines can be served by the glass upon request.

Holzmann Roter Muskateller Bio 2021	32
Christ Wiener Gemischter Satz DAC Bio 2022	30
Bassermann-Jordan Riesling trocken 2021	30
Gattinger Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz 2022	44
Krispel Pinot Grigio Vulkanland Steiermark DAC	44
Zillinger Gelber Muskateller Velue Bio 2021	41
Strehn Blaufränkisch Rose 2021	46

RED WINE

Seymann Alter Hase Bio 2020 + 2021	6 34
Werner Achs Zweigelt Goldberg 2022	6 34
Hans Iglar Blaufränkisch Ried Hochberg Mittelburgenland DAC 2019	6 34

RED WINE BY THE BOTTLE

All bottled wines can be served by the glass upon request.

Puszta Libre! Bio 2021	34
Schwarz Cuvée HAUNS 2020	34
Seymann Wilder Wein Bio 2017	40
Netzl Göttelsbrunn Edles Tal Carnuntum 2020	44

HOT DRINKS

Tee St. Charles	3,80
Espresso	3,20
Verlängerter*	3,60
Cappuccino*	3,80
Hot Chocolate*	4,30

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Soda 0,3 l 0,5 l	2,30 3,10
Soda 0,3 l 0,5 l Lemon Raspberry****	2,90 3,80
Vöslauer 0,35 l 0,75 l Sparkling Still	3 5
Prinz Limo 0,5 l Housemade Sparkling	4,90
H&S Iced Tea 0,5 l Housemade Still	4,90
Bootch Bio Kombucha 0,35 l Pineapple-Ginger Hibiscus-Lime	5,40
Tirola Kola light 0,33 l	4,20
Frucade 0,35 l	4,20
Almdudler 0,35 l	4,20
Obstgarten Nikles Juices Cloudy Apple Zweigelt Grape Williams Pear Nectar	0,33 l 0,5 l
Pur	3,6 6
With Soda	3,40 4,40
With Water	2 3

BEER

Weitra Hell 0,33 l** Draft Beer	4,40
Andechser Weißbier** Hell 0,5 l	5,20
Das Schwarze** 0,33 l	4,40
Stiegl Columbus Pale Ale** 0,33 l	4,40

SPRITZER

White Wine Spritzer***	4,20
French Spritz***	5,20
Veneto Spritz***	6,20

APERITIVO

Ottocello*** Viennese Anise Liqueur Homemade Limoncello White Peach	7,40
Porn Tonic*** Lustau Port Wine Tonic Orange	6,90
Amarose*** Amaro Montenegro Rosé Vermouth Ginger Ale Lime	7,40

LONGDRINKS & HIGHBALLS

Gin Tonic	
Bombay Sapphire	11
Cross Keys Botanical Rutte Dutch dry Celery	12
Mare Mediterranean Hendricks	13
Monkey 47	14
Bootch Mules	
Vodka Honey Bootch Pineapple-Ginger Cucumber	12
Tequila Morello Cherry Bootch Hibiscus-Lime Mint	13

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Brioso*** 0,125 l 0,75 l Prosecco Spumante DOC Extra dry	6,50 38
Seymann*** 0,125 l 0,75 l PARKY PINK Bio Brut Rosé 2020	6,80 41
Nikles*** 0,125 l 0,75 l Uhudler Frizzante	6,80 41
Schmelzer 0,75 l Pet Nat Bio	45
Gruze Georgium 0,75 l Kärntner Pear Sparkling Wine	45
Charles Heidsieck 0,75 l Champagner Brut Reserve	100

HERTZ & SEELE SIGNATURE COCKTAILS



SBAGLIATO*** BURGENLÄNDER

Turin kisses Kukmirn. Italian elegant bitterness meets Uhdler Frizzante.

12



SOUL ICE TEA

A very long cocktail in the style of homemade vodka - Makava for 2; to dare or to share!

15



ONKEL HANSI'S*** PISCO PUNSCH

Winter in a glass; a punch - served cold. Pisco, port wine, orange, and cinnamon embrace. And you.

12



INTRO APEROL

Aperol based on rhubarb; this gin-based sour showcases and celebrates this ingredient.

13



RAK STAR

Taking over the main stage is Otto, with his colleagues Curacao and Campari as the opening acts.

13



PRINZ WILLIAM***

The Hertz&Seele Original; a pear cocktail that forgoes acidity without being too sweet.

13



SIGNATURE ESPRESSO***

At our establishment, the Espresso Martini is crafted with Cognac and honey; worth a try!

14



GINGERBREAD RUM OLD FASHIONED

A contemplative twist that doesn't try to reinvent the wheel. Bacardi Ocho loves gingerbread.

14



DIE SCHOKI***

Experience the unexpectedly smooth interplay of gin, vermouth, lemon, and dark chocolate bitters.

14



PISTACCHIO MARTINI

An ode to the greenest pistachio in the world from the foot of Vesuvius, based on a medley of rums; Mama Mia!

15



AMARETTO SOUR*** ALKOHOLFREI

Like the original, but with an excellent alcohol-free Amaretto, orange juice with balanced acidity, and a pinch of salt.

11



VIBRANTE SMASH*** ALKOHOLFREI

A Torino Smash with a non-alcoholic red vermouth from Martini, mint, lemon, and soda..

10

SHOTS

We are pleased to offer our cocktails as shots. They can be ordered starting from a minimum quantity of 2



H&S MEXIKANER

Vodka and Sangrita, a Mexican tomato-vegetable juice, with a touch of spice and heat. Something worth trying at least once.

5



TWINNI

Let yourself be surprised and discover to which team we belong: Green or Orange?

5