



Gozzolunch vom 13.03. bis 17.03.

Dienstag

Karotten - Ingwercremesuppe 3,80

Gebackenes Rote Rübenrisotto / Balsamico - Chicorée 2Go 7,00 / à la carte 8,00

Cesars Salat /Hühnerbruststreifen gebraten /Sous Chef's Dressing /Parmesanchip 2Go 11,00/ à la carte 12,00

Mittwoch

Apfel -Selleriecremesuppe 3,80

Spaghetti all' Amatriciana 2Go 7,00 / à la carte 8,00

Blunzradln gebacken/ Erdäpfel- Blattsalat / Kernöl 2Go 10,50 / à la carte 11,50

Donnerstag

Zitronen- Lauchcremesuppe 3,80

Mustafa's Okra- Tomatenragout /Bulgursalat 2Go 7,00 / à la carte 8,00

Mustafa's Uzi / Gurkensalat 2Go 9,00 / à la carte 10,00

Freitag

Erdäpfel - Majorancremesuppe 3,80

Carles's Tortilla / frischer Tomatensalsa /Baguette 2Go 7,00 / à la carte 8,00

Gratinierter Fleischauflauf á la Carles/ Blattsalat 2Go 9,00 / à la carte 10,00

Samstag

Wildschweinleberknödelsuppe 3,80

Gebackener Karfiol / Sauce Hollandaise / Blattsalat 2Go 7,00 / à la carte 8,00

Rinderbraten / Schmorgemüse / Nockerln 2Go 13,50 / à la carte 14,50

Tägliche Mittagsspecials

Pasta von Doris Wasserburger

wahrscheinlich Ravioli ©/ Saison Salat 11,00 / klein 7,00

2016 Rosé, Weingärtnerei Aichinger, Schönberg 1/8 3,80 / 0,75l 22,00

Wild von Alex' Papa

Wildragout / Nockerl 17,00 / klein 14,00

2016 Gozzo Zweigelt Göttweiger Berg, Weingut Edlinger, Palt 1/8 3,00 / 0,75l 17,80

Für unsere veganen Gäste hat Alex immer ein Spezialgericht im Topf!



Ihr Ort für kostbare Momente.

Herzlich willkommen im Gozzo, wo sich kulinarische Raffinesse und angenehme Gesellschaft zu besonderen Momenten verbinden. Genießen Sie unser vielfältiges Angebot von traditionellen Gerichten bis zu moderner Küche. Erleben Sie gemütliche Geselligkeit und die gemeinsame Wertschätzung besonderer Lebensmittel. Entdecken Sie das Gozzo.

Essen als Essenz des Lebens.

„Wenn du glückliche Lebensmittel isst, dann werden auch Dein Körper und Geist glücklich sein“, so einer unserer Lieferanten. Diese Überzeugung teilen wir aus tiefster Seele. Deshalb verwenden wir im Gozzo ausschließlich **hochwertige, faire Zutaten**, die wir mit größtem Respekt zubereiten. Für den höchstmöglichen Genuss und aus Verantwortung unserem Öko- und Lebensmittelsystem gegenüber. Erleben Sie Ihre ganz persönliche Gaumenfreude im Gozzo. Wir freuen uns, dass Sie hier sind!

Zum Naschen oder zum Glaserl Wein
mit einer persönlichen Zusammenstellung je nach Gusto und Laune:

Lebewesen

Geräuchert

Wolf's Bio-Räucherforelle
NÖ Ramsau 2,60

Gepökelt

Höllerschmid Beinschinken 3,40

Cremig

Hühnerleberparfait 3,20

Gozzo Brot

vom Sabathiel 2,60

Moche

Aufgeschlagen

Bauernbutter 1,50

Vefeinert

Bauerntopfen 1,50

Gereift

20monatiger Gouda 50g 4,50

Pflanzen

Roh

Wurzel & Frucht 2,00

Cremig

Kichererbse 2,50

Gegart

Erdäpfelraritäten/Lavendelbutter
3,00



Alex Lieblingsstart - Slow Food

Gugumuck Schnecken von Andreas Gugumuck, Wien

Butter Café de Paris / Baguette vom Sabathiel

pro Stk. 2,00

Champagne Brut Première Cuvée, Bruno Paillard, Reims

0,1l 9,90 / 0,75l 65,00

Kraftstoff - Rindssuppe doppelt gekocht

Klassisch

Vollwertnudeln, Gemüse, Bio-Rindfleisch, Ei

S 4,80 / M 6,80 / L 10,80

Thai Style

Ingwer, Lemon Grass, Knoblauch, Vollwertnudeln, Buchen Pilze, Gemüse, Bio-Rindfleisch, Ei

S 4,80 / M 6,80 / L 10,80

Gerichte

Wolf's Bio – Fisch, NÖ Ramsau

Gebratener Seesaibling

Variante 1: Petersilerdäpfel / braune Butter / Zitrone

Variante 2: : Rahmiger Kohlrabi / Türkensterz

18,00 / klein 14,50

2016 Bio Riesling „Peter & Paul“ Weingut Hoch, Hollenburg

1/8 3,50 / 0,75l 29,00

Austria's must-have

Wiener Schnitzel / Bio-Kalb / Erdäpfelsalat

18,50 / klein 14,50

2016 Gozzo Grüner Veltliner Lössterrassen Weingut Stadt Krems

1/8 2,90 / 0,75l 17,20



Süßes

Die süße Kaiserin

Kaiserschmarren / Früchte und Eis nach Saisonangebot

8,00 / klein 6,00

2016 Bouvier Mittelberg Weingut Am Berg Ludwig Gruber, Mittelberg

1/8 3,70 / 0,75 21,50

Wachauer Marille

Palatschinke pro Stk. 3,00

2012 Riesling Trockenbeerenauslese Weingut Kirschner, Zöbing

1/16 7,20 / 0,375 43,00

Zotter Schokolade mal 2

Schokoladenmousse / Schokogateau

6,00 / klein 4,00

Zacapa Centenario Rum 23 Jahre, Guatemala

2 cl 5,50



Menü nach Maß zur Wahl 1, 2 oder 3 ... oder doch lieber 6 Gänge?

Ab 18 Uhr

I. Chicorée von Tristan

Chicorée gegrillt / Belper Knolle / Honig- Zitronenhollandaise

Menü 8,00 / à la carte 11,00

2016 Grüner Veltliner Gmörk, Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn

1/8 4,20 / 0,75l 24,30

II. Herzstück

Hühnerherzenragout / Grünkohl / Topinambur

Menü 11,00 / à la carte 14,00

2015 Blanca (Sauvignier gris), Weingut Ploder-Rosenberg, Unterrosenberg

1/8 6,00 / 0,75l 35,00

III. Sellerie & Apfel Friends 4 ever

Sellerie / Estragon / Apfel / Schwarze Olive

Menü 8,00 / à la carte 11,00

2016 Riesling Ried Steiner Pfaffenberg, Tegernseerhof, Dürnstein

1/8 4,80 / 0,75l 29,00

IV. Kalbstafelspitz Rosa

Gepökelter Kalbstafelspitz rosa gebraten / Gnocchi / Blattspinat / Parmesan

Menü 14,00 / à la carte 19,00

2015 Merlot Reserve, Weingut Anton Schöfmann, Haugsdorf

1/8 5,10 / 0,75l 30,00

V. Unter Null

Wachauer Kiwi Sorbet / Zitronenmelisse Granité

Menü 3,00 / à la carte 5,00

Wildstueck Gin, Allram, Strass + Thomas Henry Tonic water = Gin Tonic 10,50

VI. Tiramisu mal neu @ Alex & Jordi

Röster Café Campus / Mascarpone / Merenge / Biskuit / Kakao / Mandarinen-Eis

Menü 6,00 / à la carte 10,00

2012 Riesling Trockenbeereauslese, Weingut Kirschner, Zöbing

1/16 7,20 / 0,375l 43,00

6 Gang 56,00 / 4 Gang 40,00 und 3 Gang 28,00 Überraschungsmenü von Alex



Wasser

Sodawasser 1/4l	1,00
Sodawasser 1l	4,00
Vöslauer prickelnd, still 0,3l	2,40
Vöslauer prickelnd, still 0,75l	4,90
Hausgemachte Limonade 0,3l	3,30
Hausgemachter Eistee 0,3l	3,30
Soda Holunder 0,25l / 0,5l	1,80 / 2,40

Säfte und Nektar

Bohn-Apfelsaft von Wildfrucht pur 0,25l	3,90
Apfelsaft gespritzt 0,25l / 0,5l	2,50 / 5,00
Traubensaft Altenrieder pur 0,3l	3,30
Traubensaft Altenrieder gespritzt 0,5l	3,50
Marillennektar Fam. Reisinger, 0,2l	4,90
Marillennektar gespritzt 0,3l / 0,5l	5,40 / 5,90
Erdbeernektar Fam. Schiefermaier 0,25l	4,40
Erdbeernektar gespritzt 0,25l / 0,5l	2,70 / 5,40
Bärnstein 0,33l	4,00
Kombucha classic 0,3	4,00
Thomas Henry Tonic water 0,2l	3,00
Schmex Kräuterlimonade 0,35l	3,30
Coca Cola 0,33l	3,30

Bier

Weitra „Das Helle“ 0,33l	3,20
Zwettler Radler naturtrüb 0,33l Flasche	3,60
BrauSchneider India Pale Ale 0,33l Flasche	4,20
BrauSchneider Weißbier 0,33l Flasche	3,80
Clausthaler Extra herb 0,33l Flasche, alkoholfrei	3,60

Spritzer, Mischung, Schorle und noch mehr

Spritzer weiß 0,25l	2,30
Kaiserspritzer 0,25l	2,50
Aperol Spritz 0,25l (mit Frizzante)	4,20 / 6,00
Hugo (Frizzante, Holunder, Minze) 0,25l	4,60

Kaffee und Tee

Sonnentor Tees in der Kanne	3,50
- Durchatmen im Wald bio, Kräuterteemischung	
- Naschen vom Obstkorb bio, Früchteteemischung	
- Reisen mit der Sonne bio, Ingwerteeemischung	
- Darjeeling Schwarztee PUR bio	
- Grüner Tee PUR bio	
- Pfefferminze PUR bio	
- Chai Schwarzteekuss bio, Schwarztee-Gewürzteeemischung	
Gozzo Kaffee vom Kaffee Campus in Krems	
Espresso	2,20
Espresso doppio	3,90
Verlängerter	2,90
Cappuccino	2,90
Café Latte	3,40
Trinkschokolade von mycacao fairtrade und bio	4,20



Unsere Weinauswahl

Bei besonderen Wünschen fragen Sie nach unserer Weinkarte

2017 Gemischter Satz Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp	1/8 3,90	0,75l 23,30
2016 Rosé Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp	1/8 3,80	0,75l 22,00
2016 Gelber Muskateller Weingut Richard Walzer, Gneixendorf	1/8 4,00	0,75l 23,50
2016 Grüner Veltliner Gmörk Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn	1/8 4,20	0,75l 24,30
2016 Gozzo Grüner Veltliner Lössterrassen Weingut Stadt Krems	1/8 2,90	0,75l 17,20
2017 Bio Grüner Veltliner „Peter & Paul“ Weingut Hoch, Hollenburg	1/8 3,50	0,75l 29,00
2016 Riesling Ried Steiner Pfaffenberg Tegernseerhof, Dürnstein	1/8 4,80	0,75l 29,00
2016 Bio Riesling „Peter & Paul“ Weingut Hoch, Hollenburg	1/8 3,50	0,75l 29,00
2016 Riesling Tiefenthal Weingut Walter Buchegger, Dross	1/8 4,80	0,75l 28,00
2016 Sauvignon blanc Kabinett Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp	1/8 4,00	0,75l 23,50
2015 Blanca (Sauvignier gris) Weingut Ploder-Rosenberg, Unterrosenberg	1/8 6,00	0,75l 35,00
2016 Bouvier Mittelberg Weingut Am Berg Ludwig Gruber, Mittelberg	1/8 3,70	0,75l 21,50
2012 Riesling Trockenbeerenauslese Weingut Kirschner, Zöbing	1/16 7,20	0,75l 43,00
2015 Merlot Reserve Weingut Anton Schöfmann, Haugsdorf	1/8 5,40	0,75l 32,00
2016 Gozzo Zweigelt Göttweiger Berg, Weingut Edlinger, Palt	1/8 3,00	0,75l 17,80



Frizzante & Pet-nat & Sekt & Champagner

Frizzante, Grüner Veltliner+Muskateller

Weingärtnerei Georg und Florentine Frischengruber, Rossatz

0,1l 3,50

0,75l 23,50

Champagne Brut Première Cuvée

Bruno Paillard, Reims

0,1l 9,90

0,75l 65,00

2015 Cabernet Sauvignon Rosé Sekt

Weingut Steininger, Langenlois

0,1l 5,20

0,75l 36,00

2015 Muskateller Sekt

Weingut Steininger, Langenlois

0,1l 5,20

0,75l 36,00

Weissburgunder Sekt elementar

Weingut Steininger, Langenlois

0,75l 44,00

Pet-nat

Christina Hugl, Krems

0,75l 33,00

Geistige Getränke in 2 cl

Marille

3,50

Bombay Sapphire Gin

3,50

Quitte

3,50

Dark Rye Malt Whisky, Haider,

Roggenreith

5,00

Vogelbeere

5,00

Norderd Bio Pure Potato Vodka

4,50

Himbeere

5,00

Zacapa Centenario Rum 23 Jahre,

Guatemala

5,50

Nusslikör

3,50

Zirbenlikör

4,00

Wildstueck Gin, Weingut Allram

7,50