



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

FLASCHENWEINE ROSÉ

Rosanna Rosé 0,75l 29,00
Weingut Netzl - *Aus den Sorten; Zweigelt: Ein toller Begleiter zur leichten Küche und zu Barbecue. Zartes, helles rosa; Himbeere und Erdbeere in der Nase. Am Gaumen Blütennuancen, Frische und Rassigkeit gepaart mit Finesse.*

FLASCHENWEINE ROT

Zweigelt Classic 0,75l 29,00
Weingut Netzl, Carnuntum - *Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit feinen Röstaromen und Tabakwürze unterlegte rote Beerenfrucht, ein Hauch von Wiesenkräutern, etwas Orangenzesten. Saftig, elegant, frisch und fruchtig, feine Tannine, bleibt gut haften, Herzkirschen und Mandarinenzesten im Abgang.*

Blaifränkisch Mittelburgenland DAC 0,75l 30,00
Weingut Lang, Mittelburgenland - *Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine Nuancen von Herzkirschen, Brombeeren, zart nach Veilchen. Saftig, frische Kirschen, dezente Fruchtsüße, balanciert, bleibt haften, zartes Nougat im Nachhall.*

Chianti Classico „Ulrico“ - Toggenburg 0,75l 36,00
Weingut Poggio Rozzi - Grafen Toggenburg, Toscana
Schweizer Wurzeln in der Toscana. Intensives Rubinrot. In der Nase ein intensives und komplexes Zusammenspiel von roten und dunklen Früchten begleitet Süßholz und Vanillenoten. Am Gaumen trocken, warm und weich. Feine reife Gerbstoffe, intensiv und anhaltend.



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

Lieber Gast!

Wir freuen uns über Ihren Besuch
und sind stets bemüht,
Sie bestens zu bewirten.
Wir kochen noch selbst!
... und das mit möglichst frischen Zutaten
und immer von bester Qualität!

GUTEN APPETIT !

Unicorn Restaurant
Tschengla 3
6707 Bürserberg
T. 05552 304 91
office@unicorn-buerserberg.at
www.unicorn-buerserberg.at



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

SUPPEN, SALATE UND VORSPEISEN SOEPEN, SALADE EN VOORGERECHTEN

Kräftige, klare Rindssuppe mit Flädle oder Leberknödel (A,C,G,L) <i>Rundvleessoep met pannenkoek of leverknoedel</i>		5,50
Knoblauchcremesuppe mit Käsebrot (A,G) <i>Knoflooksoep met croutons</i>		7,00
Gemischte Salate aus frischen Zutaten (C,L) <i>Gemengde salade van verse ingrediënten</i>		5,50
Garnelensalat - Salatteller, Granatapfel, Mango, Mangodressing, knusprige Garnelen (A,B,C) <i>Krokante gamba's op een bedje van sla met mangodressing</i>		13,00
Caesar Salat - Blattsalat mit Hühnerfilestreifen, Ei, Crouton, Parmesan Caesardressing (A,C,G) <i>Ceasar salade - Bladsalade met kipfilet reepjes, ei, croutons, parmezaanse kaas en ceasardressing</i>		13,00
Gegrillter Ziegenkäse mit Avokadosalat - Salatblätter, Cherrytomaten und Avokado, Dressing (C,G) <i>Gegrilde geitenkaas met avocadosalade - slablaadjes, kerstomaatjes en avocado, dressing</i>		14,00
Hirsch-Carpaccio - Buchweizen, Apfel, Birne und leicht geräucherte Hirschfleischscheiben <i>boekweit, appel, peer, licht gerookte hertenbiefstukjes</i>		15,00



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

SCHAUMWEIN

Malteser Ritterorden Brut Reserve - Winzersekt Souveräner Malteser Ritterorden, Weinviertel - helles Gelbgrün, <i>feines Mousseux. In der Nase Zitruszesten, grüner Apfel, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine gelbe Tropenfrucht, harmonisch, zart nussig unterlegte Süße im Abgang</i>	0,75l	29,00
---	-------	-------

FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner Kirchberg DAC Weingut Hirtl, Weinviertel - <i>Feiner Duft nach weißem Apfel, unterlegt mit Kräuterwürze, ein Hauch von Maracuja, etwas Grapefruitzesten. Saftig, elegant, facettenreicher Säurebogen, leichtfüßig, gelbe Tropenfrucht im Abgang, mineralisch-salzig im Nachhall, bleibt gut haften, gutes Reifepotenzial.</i>	0,75l	29,00
Chardonnay Weingut Netzl, Carnuntum - <i>Carnuntum steht mehrheitlich für Zweigelt, aber im Hause Netzl wurden immer schon die Burgunderfamilie gepflegt. Der fruchtbetonte Chardonnay offeriert eine jugendliche Nase. Mandarine, gelber Apfel, balanciertes Frucht-Säurespiel, Grapefruit im Finish. Runde Säurestruktur.</i>	0,75l	30,00



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

APERITIF UND SPIRITUOSEN

Aperol Spritz	0,25l	5,50
Hugo	0,25l	5,00
Martini Bianco, -Rosso, Campari, Bacardi	0,1l	4,50
Campari Orange, -Soda	0,1l	4,50
Prosecco	0,25l	6,00
Whiskey-Cola	0,1l	3,80
Whiskey (Bourbon)	0,25l	6,50
Amaretto, Sambuca	4cl	4,20
Vodka	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Zirben, Williams	2cl	3,00
Marille, Haselnuss, Enzian	2cl	3,00
Baileys	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00

WEINKARTE

ROT- UND WEISSWEIN

Gespritzter rot-weiß oder süß-sauer	1/4l	3,90
Riesling Urgestein Kamptal DAC	1/8l	4,90
Weingut Leindl, Kamptal - <i>Neues kleines Weingut. Zart kräuterwürzig unterlegte weiße Steinobstnuancen, ein Hauch von Mandarinenzesten, mineralischer Touch. Am Gaumen weiße Pfirsichfrucht, frisch, balanciert.</i>	0,75l	30,00
Cabernet Sauvignon	1/8l	4,90
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee - <i>Dunkles Rubingranat. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte sortentypische Cassis-Frucht, Tabaknuancen. Kräftige Struktur, Waldbeerfrucht mit Röstaromen im Abgang.</i>	0,75l	30,00



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE VLEES EN VISGERECHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes (A,C) <i>Wiener schnitzel van varkensvlees met friet</i>	16,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes (A,C) <i>Wiener schnitzel van kalfsvlees met friet</i>	22,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes, mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt (A,C) <i>Gordon Bleu gevuld met boerenham en bergkaas met friet</i>	21,00
Grillteller für 1 Person – Rinds-, Schweins- und Hühnerfilet frisch gegrillt mit Pommes <i>Mixed grill voor 1 persoon, rundvlees, varkensvlees en kipfilet, vers gegrild met friet</i>	22,00
Rindssteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Gemüse <i>Biefstuk van de grill met aardappelen en groenten (van alpenrund)</i>	24,00
Alpen-Spieß mit Hühnerfilet und Rindsfilet vom Grill, Champion-Rahm Sauce, Pommes und blanchiertes Gemüse <i>Alpen spies - Kipfilet - runderfilet spies van de grill, champignon-roomsaus, friet en groenten</i>	23,00
Putenschnitzel vom Grill mit Käserahmsauce, Bratkartoffel und Gemüse (G,C) <i>Kippenschnitzel van de grill met kaas-roomsaus, aardappelen en groenten</i>	20,00
Lachssteak vom Grill mit Salat und Gemüse garniert (D) <i>Zalm steak van de grill garneerd met salade</i>	20,00
Veganer sommer Curry - frischer Gemüsecurry, Kokosmilch, Kräuter, Jasminreis, Salat, (L) Mit Hühnerfleisch <i>Vegan zomercurry - verse groentecurry, kokosmelk, kruiden, Jasmijnrijst, salade (glutenvrij, lactovrij, /L/)</i> <i>Met kipfilet bestelbaar</i>	12,00 17,00





UNICORN


RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

NUDELN | PASTA

Spaghetti mit Bolognese (A,L) <i>Spaghetti met vleessaus</i>	12,00
Spaghetti Carbonara Original (A,C) Pancetta, Parmesan, Ei <i>Spaghetti met Rucola, verse tomaten, knoflook en Rucola</i>	12,00
Asiatische Bratnudeln - Mienudeln, Sauce und Gemüse (L) 	12,00
Mit Garnelen und Hühnerfleisch (A,B) <i>Aziatische bami - rijstnoedels, saus en groenten</i> <i>Met garnalen en kipfilet bestellbar</i>	17,00
Lasagne mit Käse gratiniert (A,G) <i>Lasagne met gegratineerde kaas</i>	15,00
Schlutzkrapfen mit brauner Butter und geriebenem Käse,  gemischter Salat (A,C,G) <i>Tirolse ravioli met bruine boter en geraspte kaas, daarbij een Gemengde salade</i>	16,00

BEILAGEN | TOETERS EN BELLEN

Pommes, Kartoffeln, Reis, Salat, Gemüse, 	5,00
<i>Friet, aardappels, rijst, salade, groenten, kaas spätzle</i> <i>Kleine Käsespätzle</i>	8,00



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

GETRÄNKE FOHRENBURGER BIER

Alkoholfreies Bier		0,5l	4,80
Alkoholfreies Weizen		0,5l	4,80
Bier vom Fass	0,3l	3,80	0,5l 4,80
Weizenbier vom Fass	0,3l	3,80	0,5l 5,20
Dunkles		0,5l	4,80
Radler süß, sauer	0,3l	3,50	0,5l 4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Eistee mit Waldbeeren und Minze zuckerfrei!		1,0l	6,00€
Apfel-, Orangen-, Mango-, Multivitamin-, Johannisbeersaft	0,3l	3,00	0,5l 4,00
Apfel-, Orangen-, Mango-, Multivitaminsaft gespritzt	0,3l	3,00	0,5l 4,00
Cola, Spezi, Sprite	0,3l	3,00	0,5l 4,00
Almdudler, Fanta, Cola Zero	0,3l	3,00	
Eistee	0,3l	3,00	0,5l 4,00
Schiwasser	0,3l	2,00	0,5l 3,00
Bitter Lemon, Tonic	0,25l	3,00	
Red Bull	0,25l	3,00	
Vöslauer Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0,33l	2,50	0,75l 4,50
Leitungswasser	0,3l	1,00	0,5l 2,00

KAFFEE UND HEISSES

Kaffee, Espresso	3,10
Doppelter Espresso	3,90
Hauskaffee (mit Sahne und Schnaps nach Wahl)	7,00
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino	3,50
Kaffee mit Sahne	4,50
Heiße Schokolade	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne und Marshmallows	5,00
Tasse Tee - Schwarztee, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter	3,50
Koffeinfreier Kaffee, Espresso	+0,50
Lactosefreie Cappuccino oder Latte Macchiato aus Sojamilch	+0,50



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

DESSERTS

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis oder Vanillesauce (A,C,G)	je	5,00 1,00
Kaiserschmarren mit Apfelmus (A,C,G)		11,00
Jetzt Neu! Palatschinken - 2 Stück, glutenfrei und laktosefrei mit Lactosefrei Vanilleeis und Früchte		9,90-
<i>Pannenkoeken - glutenvrij en lactosevrij met lactosevrij vanille-ijs en fruit</i>		

Alle Hauptspeisen können auch mitgenommen werden!
Alle hoofdgerechten mogelijk om mee te nemen!

Liebe vegetarische Gäste!

Wir sind gut vorbereitet auf alle Ihre Wünsche und verfügen unter anderem über glutenfreie Nudeln, glutenfreie Pizzaböden, laktosefreiem Käse und Desserts. Die meisten Speisen können wir auch für Veganer zubereiten. Teilen Sie Ihre Wünsche unserem Serviceteam mit.

Beste vegetarische gasten!

We zijn goed voorbereid op al uw wensen.
We hebben onder andere, glutenvrije pasta, glutenvrije pizza toppings, lactosevrije kaas, en ook desserts, de meeste gerechten zijn ook mogelijk om voor Veganisten voor te bereiden. Geef uw wensen door aan onze bediening.

Legende Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide,
B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische,
E-Erdnüsse, F- Sojabohnen, G-Milch, H-
Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf,
N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen,
R-Weichtiere

Legenda allergenen

A-glutenbevattende granen,
B-kreeftachtigen, C-eieren, D-vis,
E-pinda's, F-sojabonen, G-melk,
H-noten, L-selderij, M-mosterd,
N-sesam, O-sulfieten, P- Lupinen,
R- weekdieren




UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF AANBEVELINGEN VAN DE CHEF-KOK

aus Omas Küche- Hausmannskost

Ossobuco mit Kartoffelpüree - Butterweicher Kalbsbraten mit frischem Kartoffelpüree und Gemüse, Sauce (A,C,G) <i>Boterachtig gebraden kalfsvlees met verse aardappelpuree en groenten</i>		22,00
Steak Pfanne - Medium gebratene Steak in der Eisenpfanne, serviert mit Juliennegemüse, Jasminreis, Bratensauce (A,L) <i>Steak Pan - Medium gebakken reepjes biefstuk in een ijzeren koekenpan, geserveerd met Julienne Groenten, Jasmijnrijst, bradensaus</i>		24,00
Saftiges Rindsgulasch mit Spätzle oder mit Semmelknödel (A) <i>Sappige rundvleesgoulash met spätzle of met brood deegbal</i>		18,00
Medium gebratener Hirschrücken-Steak mit glaciertem Rotkraut und Bratkartoffeln an Bratensauce (A,C) <i>Medium gebakken hertensteakmet geglazuurde rode kool en gebakken aardappelen, bradensaus</i>		24,00
Käsespätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebeln, gemischter Salat (A,C,G)  <i>Kaasspätzle met pittige kaas en geroosterde uien met gemengde salade</i>		16,00



UNICORN

RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

PIZZA

Diavolo – scharfe Salami, Paprika, Oliven, Mozzarella (A,G) <i>pittige salami, paprika, olijven, mozzarella</i>	12,00
Funghi – Champignons, Mozzarella (A,G)  <i>Champignons, mozzarella</i>	10,00
Prosciutto – Schinken, Mozzarella (A,G) <i>ham, mozzarella</i>	11,00
Salami – Salami, Mozzarella (A,G) <i>Salami, mozzarella</i>	11,00
Calabrese – Schinken, Salami, Champignons, Mozzarella (A,G) <i>ham, salami, champignons, mozzarella</i>	12,00
Bolognese - mit Fleischsauce, Mozzarella (A,G) <i>met vleessaus, mozzarella</i>	12,00
Napoli - Kapern, Sardellen, Mozzarella(A,G)  <i>Kappertjes, ansjovis, mozzarella</i>	11,00
Tonno – Thunfisch, Mozzarella (A,G) <i>met tonijn en mozzarella</i>	11,00
Rustica – Salami, Paprika, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella (A,G) <i>salami, paprika, spek, uien, knoflook, mozzarella</i>	12,00
Hawaii – Schinken, Ananas, Mozzarella (A,G) <i>Ham, ananas, mozzarella</i>	11,00
Vegetariana – Saisongemüse, Mozzarella (A,G)  <i>Seizoensgroenten, mozzarella</i>	11,00
Quattro Formaggi – 4 Käsesorten (A,G)  <i>4 verschillende kazen</i>	12,00
„Parma“ – Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana Padano (A,G) <i>Mozzarella, rauwe ham, rucola, Grana Padano kaas</i>	16,00



UNICORN


RESTAURANT

TSCHENGLA 3 • 6707 BÜRSEBERG • T. 05552 304 91

PIZZA BIANCO

PIZZA MIT RICOTTASAUCE STATT TOMATENSAUCE

PIZZA MET RICOTTASAUS IN PLAATS VAN TOMATENSAUS

Mare Monti – Mascarpone, gebraten Crevetten, Zucchini (A,G)  <i>Mascarpone, Gebakken Garnalen, Courgette</i>	13,00
Signorina - Ricotta, Hühnerfleisch, Pesto, Mais (A,G) <i>Ricotta, kip, pesto, mais</i>	14,00
Montana - Ricotta, gebraten Tomaten, Rohschinken, echte Trüffel-Stracciatella <i>Ricotta, gebakken tomaten, rauwe ham, echte truffel stracciatella (A,G)</i>	16,00
Padrone - Ricotta, Rindsteakstreifen, Zwiebeln, Knoblauch (A,G) <i>Ricotta, runderreepjes, uien, knoflook</i>	16,00

KINDERKARTE

Wiener Schnitzel mit Pommes	9,50
Wienerle Würstle mit Pommes	7,50
Chicken Nuggets mit Pommes	7,50
Spaghetti Bolognese	7,50
Pommes mit Ketchup	5,00
Kinderpizza (nach Wahl / <i>bij keuze</i>)	8,00
Zusätzliches Hausbrot oder Semmel 1,00/Stück Portion Ketchup, Mayo, Saucen 1,00/Portion	