



## Getränke

### Aperitifs

---

Martini bianco, Martini rosso .....	€ 4,50
Campari Soda.....	€ 4,80
Campari Orange.....	€ 5,30
Ramazotti Rosato .....	€ 4,80
Aperol Sprizz, Hugo .....	€ 6,20
Hugo alkoholfrei .....	€ 5,10
Veneziano .....	€ 5,90
Veilchen Sprizz.....	€ 6,20
Lillet & Wildberry .....	€ 6,20
Prosecco Cherry.....	€ 5,90

### Fruchtig sprizzig

---

<b>Kiwi-Gurke</b>	
<b>Erdbeer-Rhabarber</b>	
<b>Heidelbeer-Cocos</b>	Als Sprizz 0,25 l € 6,30
<b>Preiselbeer</b>	Als erfrischende Limonade alkoholfrei
<b>Amalifi Bergamott-Lavendel</b>	0,5 l € 5,20
<b>Yuzu-Honig</b>	

### Biere

---

Pfiff - Stiegl vom Fass hell 0,2 l .....	€ 3,80
Seidel - Stiegl vom Fass hell, Radler 0,3 l .....	€ 4,50
Halbe - Stiegl vom Fass hell, Radler 0,5 l .....	€ 5,50
Radler sauer 0,3 l .....	€ 4,20
Radler sauer 0,5 l .....	€ 5,30
Erdinger Urweisse 0,3 l .....	€ 4,30
Erdinger Urweisse 0,5 l .....	€ 4,70
Gösser alkoholfrei, Erdinger alkoholfrei 0,5 l.....	€ 5,10



## **Alkoholfreie Getränke**

---

<i>Sodawasser prickelnd 0,3 l</i> .....	€ 2,40
<i>Sodawasser prickelnd 0,5 l</i> .....	€ 3,40
<i>Schiwasser, Holundersaft 0,3 l</i> .....	€ 2,20
<i>Schiwasser, Holundersaft 0,5 l</i> .....	€ 3,60
<i>Schiwasser prickelnd, Soda Zitrone, Holunder Soda 0,3 l</i> .....	€ 2,70
<i>Schiwasser prickelnd, Soda Zitrone, Holunder Soda 0,5 l</i> .....	€ 4,30
<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3 l</i> .....	€ 3,50
<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,5 l</i> .....	€ 5,00
<i>Almdudler, Eistee Pfirsich, Cola Zero - Flasche 0,33 l</i> .....	€ 3,90
<i>Bio Apfel naturtrüb oder Bio Rhabarber Franz Josef 0,3 l</i> .....	€ 3,80
<i>Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Mangosaft 0,3 l</i> .....	€ 3,40
<i>Säfte gespritzt mit stillem Wasser 0,3 l</i> .....	€ 2,80
<i>Säfte gespritzt mit Soda 0,3 l</i> .....	€ 3,10
<i>Säfte gespritzt mit stillem Wasser 0,5 l</i> .....	€ 4,20
<i>Säfte gespritzt mit Soda 0,5 l</i> .....	€ 4,80
<i>Mineralwasser 0,33 l</i> .....	€ 3,10
<i>Mineralwasser 0,7 l</i> .....	€ 4,90
<i>Bitter Lemon, Tonic Thomas Henry 0,2 l</i> .....	€ 3,60
<i>Blausee Quellwasser, 1 l still</i> .....	€ 1,70

## **Heiße Getränke 1/4 l**

---

<i>Espresso</i> .....	€ 3,20
<i>Tasse Kaffee</i> .....	€ 3,60
<i>Cappuccino</i> .....	€ 3,80
<i>Cafe Latte, Milchkaffe</i> .....	€ 4,10
<i>Heiße Schokolade</i> .....	€ 4,20
<i>Großer Brauner,</i> .....	€ 4,90
<i>Tasse Tee – Kräuter, Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte</i> .....	€ 3,50
<i>Tasse Milch</i> .....	€ 2,50
<i>Tee mit Rum</i> .....	€ 4,80
<i>Glühwein, Jägertee,</i> .....	€ 5,30
<i>Glühwein mit Schuss Amaretto</i> .....	€ 6,90



## Weißweine offen 1/8l

---

<b>Grüner Veltliner</b>		€ 3,50
<i>Weingut Mauss, Kamptal – Niederösterreich</i>		
<b>Grüner Veltliner</b>		€ 4,40
<i>Messwein - Weingut Stift Göttweig, Kremstal</i>		
<b>Chardonnay BIO</b>		€ 5,10
<i>Weingut Gsell, Gols/Neusiedlersee</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>		€ 5,10
<i>Weingut Robert Goldenits, Tadten - Neusiedlersee</i>		
<b>Grüner Veltliner gespritzt süß</b>	1/4l	€ 4,30
<b>Grüner Veltliner gespritzt sauer</b>	1/4l	€ 4,00

## Rotweine offen 1/8l

---

<b>Zweigelt</b>		€ 3,50
<i>Weingut Mauss, Kamptal – Niederösterreich</i>		
<b>Merlot Reserve</b>		€ 5,40
<i>Weingut Aumann</i>		
<b>Black Pepper Shiraz</b>		€ 5,40
<i>Weingut Pfneisl, aus Deutschkreutz im Mittelburgenland</i>		
<b>Zweigelt gespritzt süß</b>	1/4l	€ 4,10
<b>Zweigelt gespritzt sauer</b>	1/4l	€ 3,80

## Rosé offen 1/8l

---

<b>Mathilde Rosè</b>		€ 5,90
<i>Weingut Chapoutier Grand Ferrage, Provence</i>		





## FLASCHENWEINE

### Flaschenweine weiß 0,75 l Österreich

---

- Grüner Veltliner Messwein** € 26,00  
Weingut Stift Göttweig, aus Furth, Kremstal in Niederösterreich  
- Helles Gelbgrün, animierend in der Nase, mit Noten von Zitrusfrüchten, roten Äpfeln und Rosenholz, am Gaumen frisch, fruchtig, elegant mit klassischer Veltlinerwürze, trinkanimierend, ausdrucksvoll mit guter Länge.
- Grüner Veltliner JOE Reserve** € 30,00  
Weingut Dockner, aus Höbenbach, Kremstal in Niederösterreich  
- Leuchtend Gelbgrün, in der Nase saftiges Kernobst, ein Hauch Tropenfrucht, am Gaumen cremig, reife saftige Fruchtanklänge, feine Säurestruktur, zart nach Vanille, harmonisch im Nachhall. Trocken.
- Grüner Veltliner Smaragd Ried Hochrain** € 45,00  
Weingut Franz Pichler, aus Wösendorf, Wachau in Niederösterreich  
- mittleres Grüngelb, in der Nase rauchig-tabakig unterlegte Apfelfrucht, feiner Honiganklang, etwas Dörrobst klingt an, zarte Kräuterwürze, am Gaumen kraftvoll, saftige Tropenfrucht, zarter Blütenhonig, feiner Säurebogen, dunkle Mineralik im Nachhall, gelbe Frucht nach Mango und Honigmelonen im Rückgeschmack. Trocken.
- Riesling vom Schloss BIO** € 29,00  
Weingut Graf Hardegg, aus Seefeld Kadolz, Weinviertel in Niederösterreich  
- trocken, helles Gelbgrün, feine Steinobstanklänge, zarte, gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Orangenesten. Saftig, gelbe Tropenfruchtnoten, feiner Säurebogen, zitroniger Touch, mineralischer Nachhall, vielseitig einsetzbar, gutes Entwicklungspotenzial, trocken.
- Riesling Ried Goldberg Kremstal Reserve** € 37,00  
Weingut Müller, aus Krustetten, Kremstal in Niederösterreich  
- Helles Grüngelb, Silberreflexe. Intensiver Duft nach Blütenhonig unterlegt mit gelber Tropenfrucht, zart nach Orangenesten, leichter Petroltouch, attraktives Bukett. Saftig, feiner Säurebogen, gute Mineralität, präzise weiße Steinobstfrucht im Abgang, bleibt gut haften, individueller Speisenbegleiter, trocken.





### **Sauvignon Blanc**

€ 29,00

Weingut Robert Goldenits, aus Tadten am Neusiedlersee im Burgenland  
- Goldgelb mit Grünreflexen, feine Holundernase, Stachelbeernuancen, würzige Facetten, am Gaumen saftig, lebendig, komplex, exotische Anklänge, finessenreich und fruchtverspielt, animierender langer Abgang.  
Auch wunderbar als Spargelwein geeignet, trocken.

### **Sauvignon Blanc Ried Steinriegel**

€ 37,00

Weingut Wohlmuth, aus Fresing in der Südsteiermark  
- Helles gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive gelbe Paprikaschoten, dunkle Mineralität, zarte gelbe Tropenfrucht, facettenreiches Bukett.  
Am Gaumen komplex, straffe Textur, stoffige Frucht, angenehme weiße Pfirsichfrucht, feiner Säurebogen, elegant und anhaltend, bereits sehr gut ausgewogen, sicheres Entwicklungspotenzial, trocken.

### **Chardonnay BIO**

€ 29,00

Weingut Gsellmann, aus Gols am Neusiedlersee in Burgenland  
- Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit etwas Kräuterwürze unterlegte Papayanuancen, ein Hauch von reifen Apfelnoten, zarte Vanilleklänge, feine kandierte Orangenzesten, saftig, elegant, finessenreiche Säure, gelbe Tropenfrucht im Abgang, mineralisch im Nachhall, bleibt gut haften, gutes Potenzial, trocken.

### **Chardonnay Unplugged**

€ 34,00

Weingut Reeh aus Gols am Neusiedlersee in Burgenland  
- Leuchtendes mittleres Gelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, zarter Blütenhonig, kandierte Orangenzesten. Stoffig, kraftvoll und mineralisch, feine Holzwürze, zart nach Vanille im Abgang, salziger Touch, vielseitiger Speisenbegleiter, trocken.

## **Flaschenwein rosé 0,75 l Österreich**

---

### **Betty Rosé**

€ 30,00

Weinviertel DAC  
Rockabilly Weinkult, Unterretzbach im Weinviertel Niederösterreich  
- Im Duft ein frisch- fruchtiger Mix aus Waldbeere.  
Am Gaumen volle Frucht, sehr trinkanimierend, eleganter Abgang.

### **Mathilde Rosè**

€ 34,00

Weingut Chapoutier Grand Ferrage, Provence  
- Helles Lachsrosa, Silberreflexe. Etwas Kräuterwürze, feine rote Beerenfrucht, zarte Orangenzesten, ein Hauch von Tabak und Birne. Saftig, elegant, facettenreiche Säurestruktur, mineralisch-salzig im Abgang, Waldbeere im Rückgeschmack, bleibt sehr gut haften, guter Speisenbegleiter. Trocken.



## **Flaschenweine rot 0,75 l Österreich**

---

### **Zweigelt Ried hinterem Hofgarten**

€ 27,00

Weingut Hagn, aus Mailberg im Weinviertel aus Niederösterreich

- Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.

Extra weißer Nougat unterlegt kandierte Orangenzesten, Dörrobst, feine

Feigennoten, dunkles Beerenkonfit. Saftig, elegant, feine Tannine, Brombeeren im Abgang, Schokolade im Nachhall, guter Speisenbegleiter, trocken.

### **Zweigelt Reeh Unplugged**

€ 34,00

Weingut Reeh, aus Gols am Neusiedlersee aus dem Burgenland

- trocken, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, mit zarter Holzwürze unterlegtes

Waldbeerenkonfit, Nuancen von frischen Kirschen, zart nach Orangenzesten

und Nougat, mittlere Komplexität, seidig und fruchtsüß, angenehme Tannine, dezenter Schokotouch im Abgang.

### **Blaufränkisch Klassik**

€ 27,00

Weingut Gager, aus Deutschkreutz im Mittelburgenland

- dunkles Rubin mit violetten Reflexen, das Aroma intensiv nach Beeren

mit würzigem Hintergrund, am Gaumen sehr weich und zugänglich, süffig,

die Tanninstruktur ist geschmeidig, das Finish harmonisch, trocken.

### **Blaufränkisch Reserve**

€ 34,00

Weingut Joe Igler, aus Deutschkreutz im Mittelburgenland

- dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.

Zarte Edelholzwürze, schwarze Beerenfrucht, Lakritze, ein Hauch von Nougat.

Saftig, schwarze Kirschen, integrierte Tannine, fruchtsüß im Abgang,

elegant und anhaftend, bereits gut entwickelt, trocken.

### **Zweigelt Barrique**

€ 30,00

Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee

- Purpurrote Farbe, in der Nase konzentrierte Schoko-Kirschlikör-Aromen,

intensive Frucht nach reifen dunklen Beeren, hinterlegt von einer feinen

röstigen Barriquenote, wunderschöne Dichte, zeigt Brombeeren am Gaumen,

unterstützt von zarten Tanninen, langer Abgang.





### **Pinot Noir The Butcher**

€ 31,00

*Weingut Schwarz, aus Andau am Neusiedlersee im Burgenland*

*- Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit etwas Kräuterwürze unterlegte rote Waldbeerfrucht, extra tabakig, Orangenzesten, ein Hauch von Zwetschken. Saftig, elegant, frische Struktur, samtige Tannine, fruchtsüß nach Kirsche, mineralisch im Nachhall, bereits gut trinkbar, trocken.*

### **Merlot Reserve**

€ 30,50

*Weingut Aumann, Tribuswinkel in der Thermenregion in Niederösterreich*

*- Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung.*

*Zart nach Lakritze, schwarze Brombeere, dunkle Kirschen, ein Hauch von Karamell. Mittlerer Körper, präsenste, etwas dominante Tannine, süße Beerenfrucht unterlegt, ein Hauch von Bitterschokolade im Abgang.*

### **Black Pepper Shiraz**

€ 31,00

*Weingut Pfneisl, aus Deutschkreutz im Mittelburgenland*

*- Dieser klassische Shiraz trägt den Namen „Black Pepper“ und präsentiert sich in einem dunklen Rubingranat mit tiefen Lilatönen. Er begeistert vor allem fruchtliebende Weinfreunde durch seine intensiven Aromen nach Beeren und Kirsche, welche selbst bei kalter Serviertemperatur neben etwas Menthol deutlich zum Vorschein treten. Seine weichen Tannine und feine Würze bereiten ein elegantes und unkompliziertes Trinkvergnügen.*

*Black Pepper ist der ideale Begleiter für jede Grillparty und bietet sich an heißen Tagen eisgekühlt an der Bar oder am Sofa zum köstlichen Genuss an.*

### **Cuvee Heideboden BIO**

€ 31,50

*Weingut Gsellmann, aus Gols am Neusiedlersee im Burgenland*

*- Cuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Schwarze Kirschenfrucht, ein Hauch von Kräutern, zart pfeffrig, dunkles Waldbeerkonfit, Mandarinenzesten. Saftig, feine Struktur, integrierte Tannine, Zwetschkenfrucht im Abgang, salzig im Nachhall, gutes Potenzial, trocken.*





### **Cuvee Magnat**

€ 39,00

*Weingut Tschida, aus Apetlon am Neusiedlersee im Burgenland  
- Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc,  
dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zart mit Nougat unterlegte  
reife Kirschenfrucht, ein Hauch von Zwetschken und Gewürzen,  
saftig, schokoladig, elegante Textur, feine Tannine, extrasüßer Abgang,  
bereits antrinkbar, verfügt über Entwicklungspotenzial, trocken.*

### **Cuvee Hill 1 BIO**

€ 51,00

*Weingut Hillinger, aus Jois Rust am Leithaberg  
- Cuvee aus Merlot, Blaufränkisch, Syrah und Zweigelt  
dunkles Rubingranat, dunkler Kern, feine Kräuterwürze,  
angenehmes Brombeerkonfit, tabakige Nuancen, Edelholzanklang,  
stoffig, gut integrierte Tannine, dunkles Beerenkonfit, frische Struktur,  
ein harmonischer Speisenbegleiter mit guter Länge,  
einiges Reifepotenzial, trocken.*

***Nimm Dir Zeit für Dinge,  
die Dich glücklich machen.***



*Enthaltene Allergene im Wein: Sulfite und Fisch*

*Inklusivpreise*