

Aperitif

Campari Orange/Soda	Euro 4,00
Martini Bianco/Rosso	Euro 4,00
Sherry dry, medium	Euro 4,00
Prosecco/Hollunder	Euro 4,40
Schlumberger Sparkling	Euro 4,80
Aperol	Euro 4,40
Hugo	Euro 4,40
Mirtillo Spritz	Euro 4,40
Tocco Rosso	Euro 4,40

Biere

Stiegl Goldbräu vom Fass 0,2 l	Euro 2,60
Stiegl Goldbräu vom Fass 0,3 l	Euro 3,20
Stiegl Goldbräu vom Fass 0,5 l	Euro 4,00
Stiegl Weisse vom Fass 0,5 l	Euro 4,00
Stiegl Weisse vom Fass 0,3 l	Euro 3,20
Stiegl Sport Weisse 0,5 l (alkoholfrei)	Euro 3,80
Stiegl Radler 0,5 l	Euro 4,00
Stiegl Radler 0,3 l	Euro 3,20
Stiegl Frei Bier 0,5 l (alkoholfrei)	Euro 3,80

Alkoholfreie Getränke

Fanta, Cola, Almdudler, Sprite 0,30 l	Euro 3,20
Apfelsaft, Orangensaft 0,30 l	Euro 3,20
Fruchtsäfte 0,20 l	Euro 3,20
Vöslauer Mineralwasser 0,75 l	Euro 3,60
Vöslauer Mineralwasser 0,30 l	Euro 2,90
Schweppes Tonic/Lemon 0,20 l	Euro 3,20
Soda Zitrone 0,30 l	Euro 2,50
Apfel / O-saft gespritzt 0,30 l	Euro 2,50
Apfel / O-saft Leitung 0,30 l	Euro 2,20
Ski/Wanderwasser 0,30 l	Euro 3,00
Red Bull 0,25 l	Euro 3,50

Offene Weine

Grüner Veltliner Qualitätswein

Leo Müller, Krustetten, Kremstal
Helles grün mit gelben Reflexen, frischer und spritziger
Veltliner mit zarte Würze und viel Sortentypizität.

0,125 l	Euro 2,60
0,25 l	Euro 5,20
gespritzt	Euro 3,00

Rose Zweigelt

Leo Müller, Krustetten, Kremstal
Strahlendes Zwiebelrosa. In der Nase frische Erdbeerfrucht, am
Gaumen setzen sich die zarten Beerennoten fort,
leichtgewichtig und geschmeidig, frische Struktur.

0,125 l	Euro 2,60
0,25 l	Euro 5,20
gespritzt	Euro 3,00

Zweigelt Qualitätswein

Leo Müller, Krustetten, Kremstal
Kirschnoten und leichte Würze. Ein leichter Speisenbegleiter.

0,125 l	Euro 2,60
0,25 l	Euro 5,20
gespritzt	Euro 3,00

Warme Getränke

Großer Brauner	Euro 3,40
Kleiner Brauner	Euro 2,60
Verlängerter	Euro 2,90
Cappuccino	Euro 3,30
Latte Machiatto	Euro 3,30
Pilzstub'n Hauscafe	Euro 5,20
Heiße Schokolade	Euro 3,30
Glühwein/Jagatee	Euro 4,50

TEEVARIATION:

	Euro 2,90
--	-----------

Schwarz, Kräuter, Grüner, Früchte, Pfefferminze, Kamille

Flaschen Weine 0,75lt.

WEISSWEINE

2015 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

Domäne Wachau/Dürnstein

Hellgelb, zartes, vornehmes, klares, sortenspezifisches Bukett, würzige Nase. Am Gaumen elegant, weiße Früchte anklingend, rassiges Säurespiel und feinfruchtiger Abgang. Paradeveltliner aus der Wachau.

0,125l Euro 3,90

0,75 l Euro 23,00

2015 Welschriesling

Weingut Gerhard & Maria Wohlmuth/Fresing

Helles Grüngelb, in der Nase feinwürzig, zarte Fruchtaromen, am Gaumen knackige Struktur, frischer Zitrusduft, mineralisch, mit frischer Rasse und sehr trinkanimierend.

0,125l Euro 4,90

0,75 l Euro 29,00

2014 Weissburgunder Bio

Weingut Judith Beck/Gols

Frische, feinerb unterlegte Nase, klaren Aromaeindrücke von Zitrus, Fladenbrot und geriebenen Mandeln, am Gaumen viel Grapefruit, Zesten und hellem Brotgewürz, feine Säurerasse und gute Balance bis ins Finish, pikant, zugänglich und sortentypisch.

0,125l Euro 4,90

0,75 l Euro 29,00

2015 Sauvignon Blanc Ottenberger

Manfred Tement, Straden, Südsteiermark

Fruchtbetont und elegant, kühle Aromen nach Stachelbeeren und Zitrusfrüchten, balancierte Säure, ein charmanter Wein, der Trinkvergnügen bereitet.

0,125l Euro 5,90

0,75 l Euro 35,00

Chardonnay Göttsweiger Berg

Winzerhof Josef Dockner/Höbenbach

In der Nase elegante, reife Frucht, etwas Exotik und zarte Vanillenoten, am Gaumen stoffig, komplex und sehr langanhaltend.

0,125l Euro 4,40

0,75 l Euro 26,00

ROTWEINE

2014 Blaufränkisch vom Weingebirge

J. Heinrich /Deutschkreuz

Dunkles Rubingranat, in der Nase einladende Kirsch-Weichselfrucht, am Gaumen frische saftig-elegante Textur mit feinwürzigem Sortencharakter, lebendig strukturiert, im Abgang wunderbar balanciert.

0,125l Euro 5,50

0,75 l Euro 33,00

2014 Merlot

Weingut Christian Grass/Göttlesbrunn

Kräftiges Rubingranat, in der Nase reife kräftige, typische Merlotfrucht mit etwas Eukalyptus, rotes Beerenkonfit mit Edelholz- und Gewürznelkennoten, am Gaumen stoffig, elegante Textur, kräftige präsenste Tannine, guter lang anhaltender Abgang.

0,125l Euro 5,40

0,75 l Euro 32,00

2014 Zweigelt unplugged

Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, in der Nase Weichselfrucht, feine Edelholzwürze, am Gaumen sehr elegant, feine Extrakt Süße, gut strukturiert.

0,125l Euro 6,90

0,75 l Euro 39,00

2012/13 Haideboden (ZW/BF/CS)

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee

Extrem saftiger Wein mit sehr feiner Frucht und eleganter Struktur. Tief dunkle, satte Farbe mit schwarzem Kern, leicht rauchige Note, die an dunkle Kirschen, etwas Brom- und Johannisbeeren erinnert, Eindrücke von Schokolade, reife Gerbstoffe, feiner, eleganter, kerniger Wein mit intensivem Geschmack und langem Abgang.

0,75 l Euro 53,00

SÜBWEIN:

2012 Ambrosia "Trockenbeereauslese"

Weingut "Stölzerhof"

Einst labten sich die griechischen Götter an Nektar und Ambrosia. Nun sind Sie an der Reihe. Diese T&A vereinigt die finesse und Aromen vom Sämling mit der Struktur und der belebenden Säure von Welschriesling

0,125l Euro 5,90

Schaumweine

Frizzante La Rovere

Secco Bianco

Trocken, frisch fruchtiger Perlwein

0,10 l Euro 3,50

0,75 l Euro 21,00

Prosecco Canella Superiore DOC

Ein absolut naturbelassenes Produkt nicht nur im Weinberg, sondern auch im Keller.

Frisch und lebendig gibt sich dieser Prosecco als Perlwein.

Er ist von mittlerer Perlage mit dem feinen Bouquet von Früchten und Blüten.

0,10 l Euro 4,40

0,75 l Euro 30,00

Schlumberger Sparkling Brut

Österreichs älteste Sektellerei wurde 1842 gegründet.

Unter Verwendung ausschließlich österreichischer

Grundweine bzw. Trauben wird Schlumberger Sparkling nach der "Méthode Traditionelle" hergestellt, das heißt in der Flasche

vergoren und gerüttelt.

0,10 l Euro 5,10

0,75 l Euro 36,00

Veuve Cliquot Yellow Label

Vorbote der Feier, Eleganz und des Luxus:

Veuve Cliquot ist vor allem ein großer Champagner mit einer beispielhaften Regelmäßigkeit und sagenhaften Finesse, welcher die volle Bedeutung des Wortes "Talent" preisgibt. Das berühmte Motto der Witwe Cliquot

"*Mur eine Art von Qualität und zwar die Beste*" ist wie immer aktuell.

0,10 l Euro 13,00

0,75 l Euro 89,00

Zur Verdauung

Obstler, Marille,

Zirbe, Kirsch,

Williams, Enzian

Haselnuss 2 cl Euro 3,50

„Spezialbrände“

Johann Sulzberger

Vogelbeere 2 cl Euro 6,50

Reithof/Filzmoos

Hollunder 2 cl Euro 6,50

Hämmerle/Freihof

Waldhimbeere V.G.G. 2 cl Euro 7,20

Elsbeere/Herzstück 2 cl Euro 15,00

Bitter/Cognac

Jägermeister 2 cl Euro 3,50

Ramazotti 2 cl Euro 3,80

Metaxa 5 Stern 2 cl Euro 4,50

Hennesey VSOP 2 cl Euro 6,00

Whisky

Chivas Regal 12 Jahre 4 cl Euro 7,50

Jim Beam Black 4 cl Euro 6,50

Baileys Irish Cream 2 cl Euro 4,50

Cointreau 2 cl Euro 4,50

Absolut Wotka 2 cl Euro 3,50

Gordons Gin 2 cl Euro 3,50

Barcardi Casa Fundada 2 cl Euro 3,50

Captain Morgan Spiced Gold Euro 3,50

**** Inklusivpreise ****