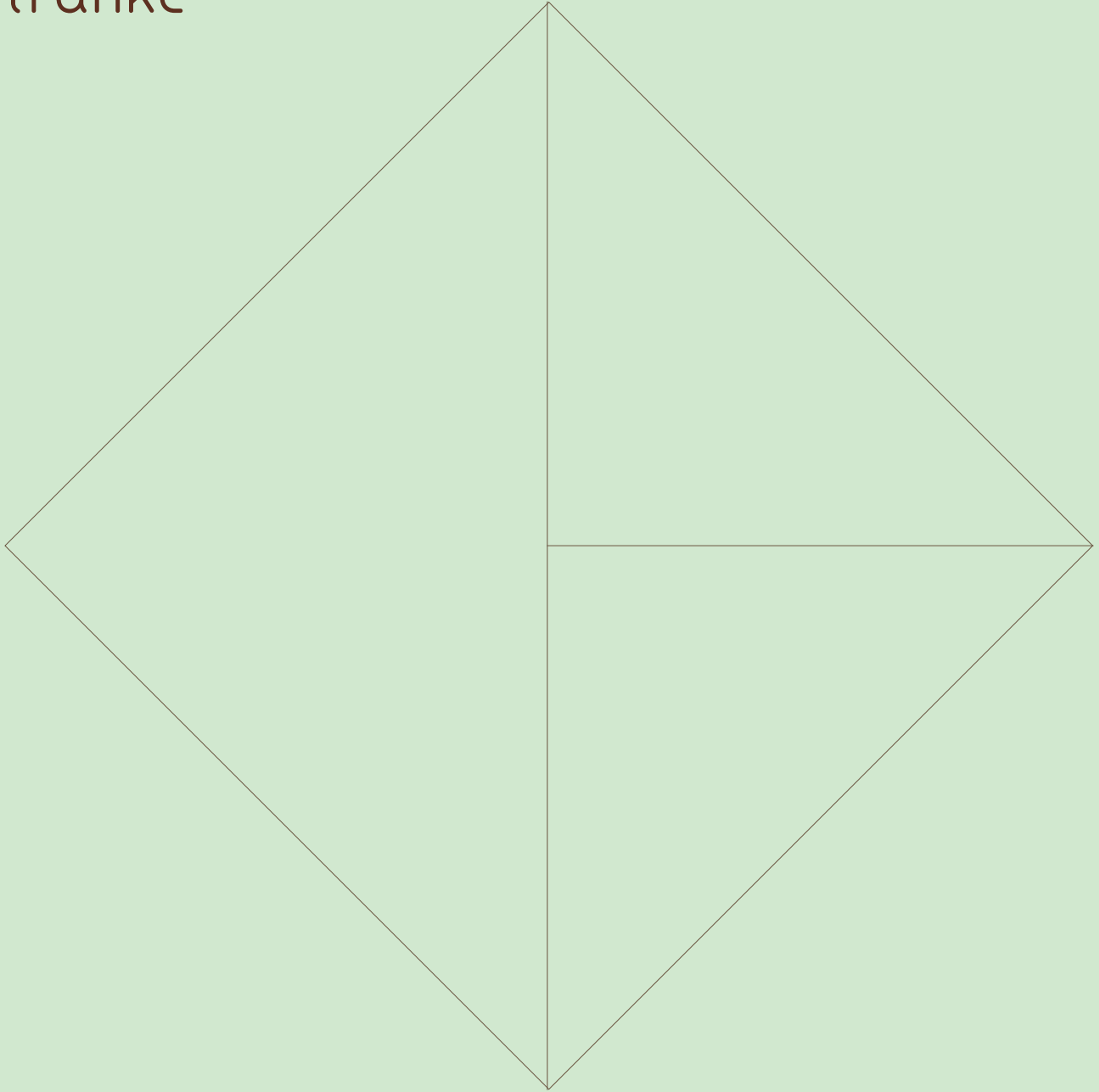
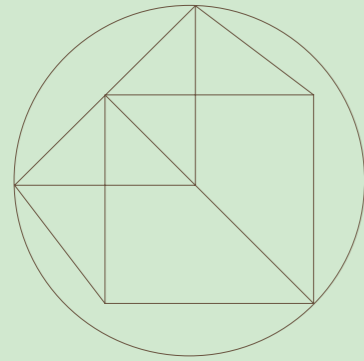


Speisen
und
Getränke



Speisen



| FRÜHSTÜCK | Mo–Sa 8:00 bis 14:30 Uhr So/Feiertags 9:00 bis 14:30 Uhr |
|--|---|
| <u>Georgisches Frühstück</u> Adscharisches Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella- Weichkäsefüllung und Spiegelei, Kirschtomaten-Salat mit rotem Basilikum-Dressing und frischen Kräutern (ca. 20 min) <small>A,C,G</small> | 13,50 |
| <u>Orientalisches Frühstück</u> Labne (Joghurt) mit Za'tar in Olivenöl, Hommus, Weichkäse, Kirschtomaten-Salat mit Sumac-Dressing, Granatapfel- kernen und Pitabrot <small>A,G,N</small> | 12,80 |
| <u>Russisches Frühstück</u> Gefülltes Ei mit Räucherlachs, Rote Rüben Salat, Palatschinke mit Orangen-Topfenfülle, Kalbsleberrolle, dazu Brot und Mamont Vodka <small>A,C,D,G,H</small> | 16,50 |
| <u>Russisches Frühstück ohne Vodka</u> | 13,50 |
| <u>Wiener Frühstück</u> Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marillen- marmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant <small>A,C,G</small> | 13,50 |
| <u>Brioche mit pochiertem Ei</u> , Spinat, gebratenem Speck und Sauce Hollandaise <small>C,G</small> | 8,00 |
| <u>Rührei mit Kürbis, Karfiol</u> , Kürbiskerne und Kresse <small>C,G</small> | 7,50 |
| <u>Omelette mit Guacomole</u> , Hühnerstreifen, Kirschtomaten und Koriander <small>C</small> | 8,00 |
| <u>Kräuteromelette mit cremigen</u> Pilzen und Kresse <small>C,G</small> | 7,50 |
| <u>zwei Spiegeleier mit</u> Beinschinken oder Speck <small>C</small> | 7,00 |

Wir verwenden regionale Produkte
aus biologischem Anbau und artge-
rechter Aufzucht.

| | | | |
|---|------|--|------|
| <u>zwei Spiegeleier</u> <small>C</small> | 5,00 | <u>sonntags Sirniki</u> : Topfen- medallions mit Sauerrahm auf russische Art und frischen Früchten <small>G</small> | 7,00 |
| <u>weiches Bio Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks <small>A,C,G</small> | 3,50 | <u>Tageskuchen</u> bitte fragen sie unser Service | 4,80 |
| <u>Überbackenes Croissant</u> mit kleinem Omelette, Camembert und Petersilie <small>A,C,G</small> | 8,00 | | |
| <u>Bioroggenbrot</u> mit Ziegen- frischkäse, Trauben, Waldblüten- honig und Schnittlauch <small>A,C</small> | 6,50 | | |
| <u>Bioroggenbrot mit Avocado</u> , pochiertem Ei, Rucola und Räucherlachs <small>A,C,D</small> | 9,50 | | |
| <u>Hommus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) <small>A,N</small> | 6,50 | | |
| SÜSSE SPEISEN | | | |
| <u>Bio Müsli</u> mit Joghurt und frischen Früchten, dazu Sanddornsirup <small>A,G,H</small> | 7,00 | | |
| <u>FrISCHE Früchte</u> mit Skyr-Joghurt <small>G</small> | 5,50 | | |
| <u>Kokosmilchreis</u> mit Birnen und Pistazien (warm oder kalt serviert, vegan) <small>H</small> | 6,50 | | |
| <u>Chia-Mandel-Pudding</u> mit Hollerkoch und Cashewnüssen (vegan) <small>H</small> | 6,80 | | |
| <u>Bio Haferbrei</u> mit Heidelbeeren, Banane und gerösteten Mandeln und Ahornsirup (vegan möglich) <small>A,G,H</small> | 6,00 | | |
| <u>Heidelbeer-Pancakes</u> mit Crème fraîche, frischen Heidelbeeren und Minze <small>A,C,G</small> | 7,00 | | |

eine Portion Beinschinken – 3,60
eine Portion gebratener Speck – 3,20
eine Portion Räucherlachs D – 5,80
eine Portion Bio Emmentaler G – 3,50
eine Portion Biobutter G – 1,30
hausgemachte Marillenmelade / Port. Honig – 1,80
ein Pitabrot A – 1,60
eine Bio Semmel von Potocnik A,G – 1,60
eine Scheibe Bio Roggenbrot von Joseph A – 0,90
eine Portion Bio Ciabatta von Potocnik A – 2,30
ein Bio Croissant von Joseph A,G – 2,90

ANTIPASTI

Karotten gefüllt mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich) H, L 6,50

Dreierlei Aufstriche: Melanzani, rote Rüben-Hommes und Süßkartoffel-Ziegenkäse mit Brot A, G, N 7,00

Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H, L 6,50

Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet C, D 6,00

Orientalischer Couscous mit gebratenem Welsfilet und Salzzitronenjoghurt D, G 13,50

Hommes mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N 6,50

Georgischer Salat mit Adschikasauce (vegan) 6,50

Antipastivariation ab zwei Personen pro Person 16,00

VORSPEISEN

Wintersalate mit Schafsmilchtopfen, süßsaurem Kürbis, Erdnüssen und Kräutervinaigrette G, H 11,50

Hühnerfilet mit Brombeersauce auf Quinoa-Romanasalat G, H 11,50

BOAFARM Beef Tartare mit eingelegtem Wurzelgemüse, Senfmayonnaise und getoastetem Ciabatta A, C, G, M 14,50

Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G 8,00

SUPPEN

Hühnerbouillon mit Huhn, Karotten, Erbsen und Nudeln B, P 6,50

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N 5,50

DESSERTS

Zweierlei Crème Brûlée mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis C, G 9,00

Winterliches Obst in Rum dazu Vanilleeis und Mandelhippe G, O 7,00

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Chili-Kumquats und Rum-Rosineneis (ca. 15 min) A, C, G 9,50

Sorbet aus Mango, Pfirsich und Himbeer auf frischen Früchten 8,50

Dessertvariation ab zwei Personen (ca. 15 min) pro Person 14,50

Mo – Sa
15:30 bis 22:00 Uhr



ZWISCHENGERICHTE

Rosa Entenbrustscheiben an fermentiertem Rotkraut, gebratenen Shi-Take-Pilzen und Koriander-Mayonnaise A, C 15,00

Geschmorte Backerl vom Iberico-Schwein mit Krenpüree und Wurzelgemüse G, O, L 14,50

HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G 15,00

Wintergemüse mit Perlgraupen, roten Rüben und Pilzen C, E, F, M, O 16,50

Gegrillte Melanzani mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter-Couscous A, G 16,50

Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N 15,00

Gebratenes Saiblingsfilet „Eishken Estate“ mit Safransauce und winterlichem Gemüse G, L, O, P 24,50

Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C 15,00

Gebratenes Hühnerfilet mit Birne und Harissasauce, dazu Kenyabohnen und Topinambur A, G, H 18,00

In Rotwein geschmortes Mattigtaler Lamm mit karamelisierter Quitte, dazu Cremepolenta G, O 19,50

Beilagen

Cremepolenta G – 3,70

Blattsalat M – 5,50

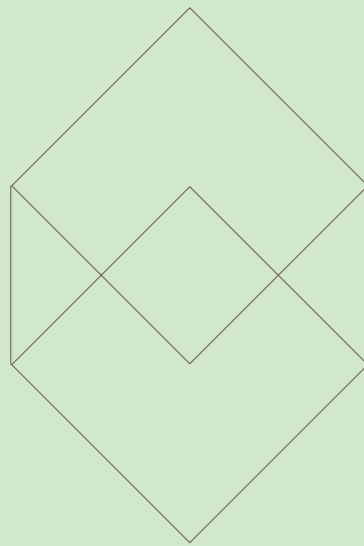
Georgischer Salat mit Adschika-Dressing – 6,10

hausgemachtes Pitabrot A – 1,60

Roggenbrot von Joseph A – 0,90

eine Portion Ciabatta von Potocnik A – 2,10

Getränke



CAFÉ VON FÜRTH KAFFEE*

| | |
|--|------|
| Espresso | 2,50 |
| kleiner Brauner | 2,60 |
| Macchiato | 2,80 |
| | |
| Doppelter Espresso | 4,30 |
| Doppelter Brauner | 4,40 |
| Verlängerter | 3,50 |
| Verlängerter Brauner | 3,60 |
| Melange / Cappuccino | 4,20 |
| Café Latte | 5,00 |
| | |
| Melange / Cappuccino Haferdrink | 4,60 |
| Café Latte-Haferdrink | 5,50 |
| | |
| heiße Schokolade mit Milchschaum, Valrhona | 4,50 |
| heiße Schokolade Haferdrink | 4,80 |
| | |
| Bio-Milch warm oder kalt 0,25 l | 1,60 |
| Kinderkakao | 2,60 |

*(auf Wunsch koffeinfrei)

TEE VON SCHÖNBICHLER

| | |
|--|-------|
| Tasse mit Beuteltee | 3,50 |
| Assam Mangalam Schwarztee | |
| Bio Kamillentee | |
| Bio Sencha Grüntee | |
| Bio China Wuyuan Jasmin | |
| | |
| Kannentee | 4,50 |
| Bio Pitta Blüten- und Kräutertee | |
| (5 min ziehen lassen) | |
| Bio Sanddorn, Früchtetee | |
| (5 bis 10 min ziehen lassen) | |
| Bio Nepal Himalaya View, Grüntee | |
| (1,5 min ziehen lassen) | |
| Bio China Schwarztee, Golden Yunan | |
| (2 min ziehen lassen) | |
| Bio China Weißer Tee, Fancy White Peony | 4,70 |
| (2 min ziehen lassen) | |
| | |
| <u>Thé a la Menthe</u> | 4,50 |
| Marokkanischer Bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker | |
| | |
| <u>Samowar</u> | 19,00 |
| Tischsamowar für 4 Personen | |
| | |
| wir empfehlen zum Samowar: | |
| Muraba. eingekochte Früchte Wassermelone | 1,50 |
| Walnuss, Feigen, Kornellkirsche | |

PICK-ME-UP-DRINKS

| | |
|---|------|
| <u>Bloody Mary</u> | 8,90 |
| Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie | |
| | |
| <u>Virgin Mary</u> (Alkoholfrei) | 6,00 |
| Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie | |
| | |
| <u>Breakfast Martini</u> | 7,90 |
| Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade | |
| | |
| <u>Espresso Shot ab 2 (5 cl)</u> | 6,50 |
| Espresso, Vodka, Kaluha | |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE LIMONADEN

| | |
|---|------|
| Hausgemachte Limo 0,5l | 5,20 |
| Zitronenmelisse-Limonade | |
| Lavendel-Limonade | |
| Saisonale Limonade (bitte nachfragen) | |
| | |
| Kombucha Classic 0,25 l | 3,90 |
| | |
| ORGANICS (100% Bio) | 4,20 |
| Simply Cola 0,25 l | |
| Viva Mate 0,25 l | |
| Bitter Lemon 0,25 l | |
| Ginger Ale 0,25 l | |
| Tonik Water 0,25 l | |
| | |
| Thomas Henry Tonic Water 0,20 l | 3,40 |
| Thomas Henry Ginger Beer 0,20 l | 3,40 |
| Fentimens Rose Lemonade 0,27 l | 4,50 |
| | |
| Red Bull | 4,20 |
| Red Bull Sugarfree Dose | 4,20 |
| | |
| Coca Cola Light 0,33 l | 3,80 |
| | |
| Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,33 l | 3,20 |
| Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,75 l | 5,50 |
| Soda 0,25 l | 1,80 |
| Soda Zitrone oder S. Holunder oder S. Himbeer* 0,25 l (Jugendgetränk) | 2,50 |
| Soda Zitrone oder S. Holunder oder S. Himbeer* 0,5 l | 3,80 |
| | |
| BIO NATURTRÜBE FRUCHTSÄFTE | |
| | |
| Apfel von Hasenfit, 0,25L | 3,80 |
| Apfel Karotte Orange von Hasenfit, 0,25 l | |
| Apfel Karotte Rote Rübe von Hasenfit, 0,25 l | |
| Traube rot von Meinklang 0,25 l | |
| Birne von Hoflieferanten 0,25 l | |
| | |
| Säfte gespritzt 0,25 l | 2,90 |
| Säfte gespritzt 0,5 l | 4,60 |
| Säfte mit Leitungswasser 0,25 l | 2,30 |
| Säfte mit Leitungswasser 0,5 l | 3,90 |
| | |
| Orangensaft frisch gepresst 0,125 l | 3,20 |
| | |
| BIER VOM FASS | |
| STIEGL GOLDBRÄU, PILSNER URQUELL, COLUMBUS | |
| Krügerl 0,5 l | 4,50 |
| Seidl 0,3 l | 3,80 |
| Pfiff 0,2 l | 2,70 |
| | |
| Radler, mit Almdudler 0,5 l | 4,40 |
| Radler, mit Almdudler 0,3 l | 3,80 |
| Alkoholfreies Bier 0,5 l | 4,50 |

CHAMPAGNER / PROSECCO / SEKT

| | |
|--|------------|
| <u>Champagner Brut Premier Roederer, Frankreich</u> | 64,00 |
| | |
| <u>Bründlmayer Rosé Sekt, Österreich, Langenlois</u> | 48,00 |
| | |
| <u>Schlumberger Rosé Brut Österreichischer Sekt g.U. Burgenland, Klassik</u> | 5,90/38,00 |
| | |
| <u>Prosecco Spumante DOC Ca' Del Sole, Italien</u> | 4,30/29,00 |

SPARKLING APERITIFS

| | |
|---|------|
| <u>Weißwein gespritzt</u> | 3,50 |
| | |
| <u>Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein</u> | 5,90 |
| | |
| <u>Aperol Sprizz mit Prosecco Prosecco Leone, Nonino Amario</u> | 6,90 |
| | |
| <u>Hugo Prosecco</u> | 5,60 |
| Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Zitronescheiben | |
| | |
| <u>Prosecco mit Kalamansisorbet</u> | 5,60 |
| | |
| <u>Bellini mit Pfirsich oder Dirndlmark Prosecco Leone, Pfirsichmark/Dirndl</u> | 5,50 |
| | |
| <u>La Rose</u> | 5,60 |
| Prosecco, Fentimens Rose Limonade, Rosenblätter | |
| | |
| <u>Campari Soda</u> | 6,50 |
| | |
| <u>Campari Orange mit frischem Orangensaft</u> | 7,50 |
| | |
| <u>Campari Milano</u> | 7,50 |
| Campari, Antica Formula, Cranberry, Prosecco, Minze | |
| | |
| <u>Lillet Spritzer</u> | 6,90 |
| Lillet, Holundersirup, Prosecco, Gurke | |
| | |
| <u>Cointreau Fizz</u> | 5,60 |
| Cointreau, Limettensaft, Soda | |
| | |
| <u>Port o'Tonik</u> | 7,50 |
| Portwein/rosso/bianco | |

| | | | | | | | |
|--|-------|--|------|--|-----------------|---|-------|
| LONGDRINKS | | PORTWEINE 5 CL | | WHISKY 4CL | | GRAPPA 2 CL | |
| <u>PIMM'S 6 cl</u> Organics Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Minze | 9,00 | <u>Madeira 15 years old Malmsey</u> Blandy's, Madeira, Portugal | 5,90 | <u>Single Malt Scotch</u> | | <u>Grappa Moscato, Domenis, Friaul</u> | 3,90 |
| <u>Gin Tonic Hendrick's & Thomas Henry Tonic</u> | 10,50 | <u>Port Tawny 10 Years old, Burmester,</u> Douro, Portugal | 4,20 | <u>Glenmorangie 12 y Nectar d'or</u> | 11,00 | <u>Grappa Riserva, Domenis, Friaul</u> | 4,50 |
| <u>Gin Tonic Monkeys 47 & Thomas Henry Tonic</u> | 11,50 | <u>Port Ruby Reserve Sotto Voce Burmester,</u> Douro, Portugal | 3,90 | <u>Ardbeg 10 y Islay</u> | 12,00 | <u>Berta Grappa Tre Soli Tre, Piemont</u> | 12,00 |
| <u>Gin Tonic The Herbal</u> The Botanist Gin, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarinzweig | 11,50 | | | <u>Port Charlotte, Bruichladich, Islay,</u> Glenfiddich 15 y, | 11,00 | | |
| <u>Gin Tonic Tanqueray 10 & Organics Tonic</u> | 9,50 | SHERRY 5 CL | | Blended Malt | | EDELBRÄNDE 2 CL | |
| <u>Mamont Sibirian Wellness</u> Mamont Vodka, Soda, Zitronen | 10,50 | <u>Lustau pedro Ximenez San Emilio</u> | 7,00 | <u>Monkey Shoulder, The Original,</u> Schottland | 9,00 | <u>Pfau, Kärnten / Klagenfurt</u> | 5,50 |
| | | <u>Lustau Jarana Fino, very dry</u> | 7,00 | <u>Hibiki Japanese harmony, Kansai Region,</u> Japan | 16,00 | <u>Mostbirne</u> | |
| | | | | | | <u>Zwetschke</u> | |
| COCKTAILS | | WERMUT 5 CL APERATIFWEINE | | WODKA 4 CL / FL.0,70 | | <u>Apfel vom Fass</u> | |
| <u>Negroni</u> Tanqueray No10 Gin, Antica Formula, Campari | 10,50 | <u>Carpano Antica Formula, Milano,</u> Italien | 6,00 | <u>Mamont, Sibirien-Russland</u> | 9,00 / 150,00 | <u>Ribisel</u> | |
| <u>Marakesh</u> Gin, Thé á La Menthe, Zitronenmelissensirup, Zitronensaft, Minze | 9,80 | <u>La Quintinye Rouge, Charente,</u> Frankreich | 6,00 | <u>Stolichnaya Original, Russland</u> | 7,00 / 110,00 | <u>Gölles, Steiermark / Riegersburg</u> | |
| <u>Moscow Mule</u> Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Angostura, Limettensaft, Gurkenschale | 9,50 | <u>La Quintinye Extra Dry, Charente,</u> Frankreich | 6,00 | <u>Grey Goose, Frankreich</u> | 10,00 / 150,00 | <u>Alte Zwetschke</u> | 6,50 |
| <u>Old Fashioned</u> Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste | 10,50 | <u>La Quintinye Bianco, Charente,</u> Frankreich | 6,00 | <u>Círoc, Ultra Premium Frankreich</u> | 9,00 / 150,00 | <u>Quitte</u> | 6,50 |
| <u>First Sin</u> Bourbon Whiskey oder Gin, Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone | 10,50 | <u>Punt e Mes, Turiner Region Italien</u> | 5,50 | | | <u>Williamsbirne</u> | 5,50 |
| <u>The Communist</u> Gin, orangensaft, Cherry brandy, Zitronensaft | 9,50 | <u>Noilly Prat Dry Vermouth,</u> Südfrankreich | 6,00 | GIN 4 CL | | <u>EdelBitter</u> | 5,00 |
| <u>Martini Dry von Luis Buñuel</u> Taquery No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura | 9,50 | <u>Lillet Blanc, Frankreich</u> | 6,00 | <u>The Botanist Islay Gin, Schottland</u> | 10,00 | <u>Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg</u> | 10,00 |
| <u>Bloody Mary</u> Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie | 7,50 | <u>Pineau des Charentes</u> | 5,50 | <u>Hendrick's Gin, Schottland</u> | 9,00 | <u>Weingarten Pfirsich</u> | |
| <u>Virgin Mary (Alkoholfrei)</u> Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie | 6,00 | | | <u>Brokers Gin, Schottland</u> | 7,00 | <u>Kirsche</u> | 8,00 |
| | | | | <u>Tanqueray No.10, England</u> | 8,00 | <u>Karotte</u> | 8,00 |
| | | | | <u>Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald,</u> Deutschland | 13,00 | <u>Vogelbeere</u> | 8,00 |
| | | | | <u>Blue Gin, Reisetbauer Österreich</u> | 8,00 | | |
| | | | | <u>Sloeerry Blue Gin, Reisetbauer Österreich</u> | 8,00 | ANISE 4 CL | |
| | | | | | | <u>Henri Bardouin Pastis</u> | 5,50 |
| | | | | RUM 4 CL | | | |
| | | | | <u>Brugal, 1888 Dominikanischen Republik</u> | 12,60 | KRÄUTER-BITTERS 4 CL | |
| | | | | <u>Mount Gay Rum, Barbados</u> | 10,60 | <u>Nonino Amaro</u> | 6,50 |
| | | | | <u>Ron Zacapa, 23 y, Guatemala</u> | 10,60 | <u>Averna</u> | 6,00 |
| | | | | | | <u>Averna Sour</u> | 6,00 |
| | | | | BRANDY/COGNAC 4 CL | | <u>Cynar</u> | 6,60 |
| | | | | <u>Sarajilashvili XO, Georgien</u> | 18,00 | <u>Aperol</u> | 5,00 |
| | | | | <u>Sarajilashvili VSOP, Georgien</u> | 12,00 | <u>Campari</u> | 5,50 |
| | | | | <u>Cardenal Mendoza Grand Reserva,</u> Spanien | 9,00 | <u>EdelBitter</u> | 10,00 |
| | | | | <u>Rémy Martin VSOP</u> | 10,00 | <u>Kalê</u> | 6,00 |
| | | | | | | | |
| | | | | TEQUILA/MEXIKO 2 CL | | | |
| | | | | <u>Tequila 1800, Reposado</u> | 5,00 | | |
| | | | | <u>Don Julio Añejo.</u> | 6,50 | | |
| | | | | <u>Clase Azul Tequila Reposado</u> | Fl.0,7 / 250,00 | | |

Selektion Weiß

Flasche
0,75l

| | |
|---|---------|
| <u>2019 Grüner Veltliner Der Ott</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn | € 39,00 |
| <u>2016 Grüner Veltliner SMA Kreutles</u> Emmerich Knoll, Loiben | € 60,00 |
| <u>2017 Gelber Muskateller wild & free</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland | € 30,00 |
| <u>2019 Gelber Muskateller Sernauberg</u> Willi Sattler, Gamlitz | € 45,00 |
| <u>2018 Gelber Muskateller SMA Hartberg</u> Franz-Josef Gritsch, Spitz | € 39,00 |
| <u>2017 Chardonnay Gloria</u> Andi Kollwenz, Neusiedlersee-Hügelland | € 90,00 |
| <u>2015 Riesling SMA Hollerin</u> Leo Alzinger, Loiben | € 52,00 |
| <u>2018 Sauvignon blanc Sernauberg</u> Roland Riegelnegg, Süd-Steiermark | € 38,00 |
| <u>2020 Sauvignon blanc Gamlitz</u> Willi Sattler, Gamlitz | € 32,00 |
| <u>2017 Zierfandler Mandel Höh'</u> Johann Stadlmann, Thermenregion | € 50,00 |
| <u>2017 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien | € 48,00 |

WEISSWEIN

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

| | | |
|---|-------|------|
| <u>2019 Goruli MTSVANE</u> Mukhrani – Kakhetien – Georgien | 35,00 | 5,90 |
| <u>2019 Gelber Muskateller Eichberg</u> Kollerhof – Harald Lieleg, Leutschach | 28,00 | 4,90 |
| <u>2020 Grüner Veltliner FASS4</u> Bernhard Ott – Feuersbrunn | 35,00 | 5,90 |
| <u>2019 Riesling Terrassen Zöbling</u> Günter Brandl, Zöbling | 32,00 | 5,60 |
| <u>2019 Wiener Gemischter Satz</u> Mayer am Pfarrplatz, Wien | 32,00 | 5,60 |
| <u>2019 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark | 29,00 | 5,00 |
| <u>2020 Gorro Loureiro</u> Portugal Boutique Winery, Vinho Verde | 29,00 | 5,00 |
| <u>2019 Bourgogne Allgoté</u> Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich | 35,00 | 5,90 |

Selektion Rot

Flasche
0,75l

| | |
|---|----------|
| <u>2012 Blaufränkisch Goldberg</u> Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland | € 95,00 |
| <u>2015 Blaufränkisch Eisenberg</u> Uwe Schiefer, Süd-Burgenland | € 90,00 |
| <u>2017 Pinot Noir Kleiner Wald</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland | € 50,00 |
| <u>2018 Rosso e Nero</u> CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof | € 45,00 |
| <u>2016 Steinzeiler</u> Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch/ZW Andreas Kollwenz, Großhöflein | € 90,00 |
| <u>2017 Grassl Reserve</u> Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot Philipp Grassl, Carnuntum | € 87,00 |
| <u>2016 G</u> Blaufränkisch/St. Laurent Albert Gesellmann, Neusiedlersee-Hügelland | € 110,00 |
| <u>2017 Xur</u> Zweigelt/Blaufränkisch/St. Laurent Werner Achs, Neusiedlersee | € 60,00 |
| <u>2017 Mystique</u> René Pöckl, Mönchhof | € 160,00 |
| <u>2015 Salzberg</u> Merlot/Blaufränkisch Gernot Heinrich, Neusiedlersee | € 100,00 |

ROTWEIN

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

| | | |
|---|-------|------|
| <u>2018 Saperavi</u> Mukhrani – Kakhetien – Georgien | 37,00 | 6,40 |
| <u>2018 Zweigelt Goldberg</u> Werner Achs, Gols | 28,00 | 4,80 |
| <u>2019 Blaufränkisch Rusterberg</u> Ernst Triebaumer, Rust | 32,00 | 5,50 |
| <u>2017 Chateau de Rieufret</u> Graves, Bordeaux, Frankreich | 35,00 | 6,00 |
| <u>2018 Feteasca Neagra</u> Corcova, Mehedinti, Rumänien | 37,00 | 4,60 |
| <u>2018 Meandro</u> Toouriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Do uro, Portugal | 37,00 | 6,40 |

ROSE

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

| | | |
|---|-------|------|
| <u>2020 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau | 26,00 | 4,50 |
| <u>Rosé Vinha Real</u> Quinta da Lixa, Vinhoo Verde, Portugal | 26,00 | 4,50 |

ROSE 0,75 l

| | |
|--|---------|
| <u>2020 Rosalie</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn | € 29,00 |
|--|---------|

LEGENDE ALLERGENE

- A. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse