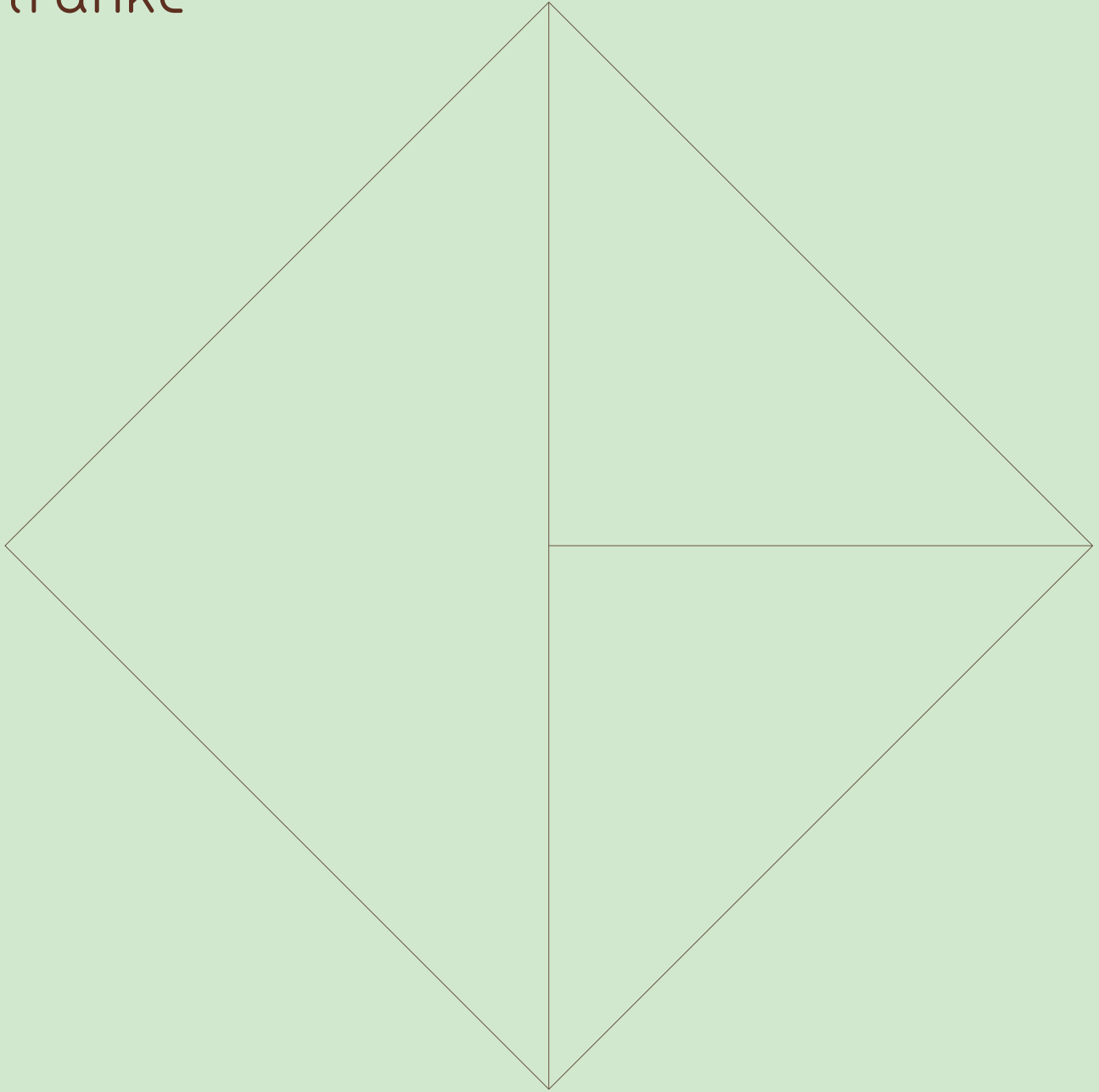
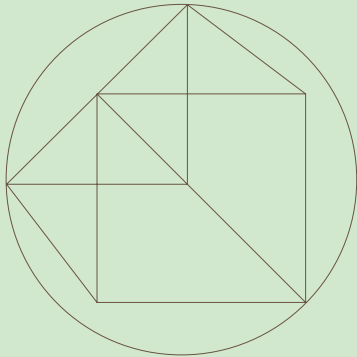


Speisen
und
Getränke



Speisen



Joseph Brot liefert ‚La Marianne‘-Brot, Handsemmeln, Bio-Croissants und Roggenbrot. Die Zutaten sind ausschließlich biologisch und regional.

Wir verwenden regionale Produkte aus biologischem Anbau und artgerechter Aufzucht.

FRÜHSTÜCK

8:00 bis 14:30 Uhr

<u>Georgisches Frühstück</u>	13,80
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>	
<u>Orientalisches Frühstück</u>	12,90
Labne (Joghurt) mit Za'tar in Olivenöl, Hommus, Melanzaniaufstrich, Weichkäse, Kirschtomaten-Salat mit Sumac-Dressing, Granatapfelkernen und Pitabrot <small>A, G, N</small>	
<u>Russisches Frühstück</u>	16,50
Gefülltes Ei mit Räucherlachs, Rote Rüben Salat, Palatschinke mit Orangen-Topfenfülle, Kalbsleberrolle, dazu Brot und Mamont Vodka <small>A, C, D, G, H</small>	
<u>Russisches Frühstück ohne Vodka</u>	13,50
<u>Wiener Frühstück</u>	13,80
Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marillenmarmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant <small>A, C, G</small>	
<u>Brioche mit pochiertem Ei,</u>	9,00
Beinschinken, Spargel und Sauce Hollandaise <small>A, C, G</small>	
<u>Rührei mit Spargel, Räucherlachs</u>	8,50
und Kresse <small>C, D</small>	
<u>Eier Omelette mit Guacamole,</u>	8,00
Hühnerstreifen, Kirschtomaten und Koriander <small>C</small>	
<u>Eier Lammomelette mit Paprika,</u>	8,00
Rucola und Adschikacreme <small>C, G</small>	
<u>Eier Omelette mit Kartoffeln,</u>	7,00
Lauch, Sojabohnen, Frischkäse u. einem Hauch Curry <small>C, G</small>	

<u>zwei Spiegeleier</u> mit Beinschinken oder Speck	7,00	<u>sonntags Sirniki</u> : Topfen- medallions mit Sauerrahm auf russische Art und frischen Früchten _G	7,00
<u>zwei Spiegeleier</u> _C	5,00		
<u>weiches Bio Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks _{A, C, G}	3,50	<u>Tageskuchen</u> bitte fragen Sie unser Service	4,80
<u>Überbackenes Croissant</u> mit kleiner Omelette, Camembert und Petersilie _{A, C, G}	8,00		
<u>Bioroggenbrot</u> mit Avocado, pochiertem Ei, Rucola und Räucherlachs _{A, C, D}	9,50		
<u>Hommus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) _{A, N}	6,50		

SÜSSE SPEISEN

<u>Bio Müsli</u> mit Joghurt, frischen Früchten und Sanddornsirup _{A, G, H}	7,00		
<u>FrISChe Früchte</u> mit Joghurt _G	5,80		
<u>Kokosmilchreis</u> mit Marillen-Chutney und Cashewnüsse (warm oder kalt, vegan) _H	6,90		
<u>Chia-Himbeer-Pudding</u> mit Kiwi und Pistazien _H	6,90		
<u>Bio Haferbrei</u> mit Heidelbeeren, Banane, gerösteten Mandeln, Goji Beeren und Ahornsirup _{A, G, H} (vegan möglich mit Hafermilch)	6,20		
<u>Heidelbeer-Pancakes</u> mit Crème fraîche, frischen Heidelbeeren und Minze _{A, C, G}	7,00		

		eine Portion Beinschinken – 3,80	
		eine Portion gebratener Speck – 3,40	
		eine Portion Räucherlachs _D – 5,90	
		eine Portion Bio Emmentaler _G – 3,80	
		eine Portion Biobutter _G – 1,30	
		hausgemachte Marillenmarmelade / Port. Honig – 1,80	
		ein Pitabrot _A – 1,60	
		eine Bio Handsemmel von Joseph _{A, G} – 1,60	
		eine Scheibe Bio Roggenbrot von Joseph _A – 0,90	
		eine Scheibe Bio Saatenbrot glutenfrei, vegan von Joseph _A – 1,60	
		eine Portion Bio ‚La Marianne‘-Brot von Joseph _A – 2,30	
		ein Bio Croissant von Joseph _{A, G} – 2,90	

ANTIPASTI

<u>Karotten gefüllt mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich)</u> <small>H, L</small>	6,80
<u>Dreierlei Aufstriche: Melanzani, rote Rüben-Hommus und Süßkartoffel-Ziegenkäse mit Joseph Brot</u> <small>A, G, N</small>	7,00
<u>Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Joseph Brot (vegan)</u> <small>H, L</small>	6,80
<u>Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet</u> <small>C, D</small>	6,50
<u>Wels in Koriander-Essig-Sauce mit Kräutercouscous</u> <small>A, D</small>	12,50
<u>Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan)</u> <small>A, N</small>	6,80
<u>Georgischer Salat mit Adschikasauce (vegan)</u>	6,80
<u>Antipastivariation</u> ab zwei Personen	pro Person 16,00

VORSPEISEN

<u>Frühlingssalat mit Schmortomaten, BOAFARM Pastrami und weißer Vinaigrette</u> <small>C, G, M</small>	11,80
<u>Ballotine vom Huhn in georgischer Basche-Sauce und Quinoasalat</u> <small>C, H, L</small>	12,50
<u>BOAFARM Beef Tartare mit eingelegtem Wurzelgemüse, Senfmayonnaise und getoastetem ‚La Marianne‘</u> <small>A, C, G, M</small>	14,50
<u>Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung</u> <small>A, G</small>	8,00

SUPPEN

<u>Suppe des Tages</u>	5,00
<u>Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen</u> <small>G, L, N</small>	5,50

DESSERTS

<u>Zweierlei Crème Brûlée mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis</u> <small>C, G</small>	9,00
<u>Griesflammerie mit Fruchtcoulis und Mandelhippe</u> <small>A, C, G, H</small>	8,00
<u>Terrine von Valrhona Schokolade mit Fruchtsorbet</u> <small>C, G, H</small>	9,50
<u>Sorbet aus Mango, Pfirsich und Himbeer auf frischen Früchten</u>	8,50
<u>Dessertvariation</u> ab zwei Personen (ca. 15 min)	pro Person 14,50

a la carte
15:30 bis 22:00 Uhr

ZWISCHENGERICHTE



Rosa gebratenes Iberico Schwein 16,50
an fermentiertem Rotkraut und eingelegten
Shi-Take-Pilzen A, G, F, O

HAUPTSPEISEN

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

Frühlingsgemüse mit roten Rüben, gegrillten 16,50
Pilzen und Kräutersojajoghurt C, E, M, O

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

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

Gebratenes Lachsforellenfilet „Eishken Estate“ 23,50
mit Gemüselinguini in Weißweinsauce A, C, G, L, O

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

Borani: Gebratene Hühnerbrust ‚Supreme‘ 18,00
mit Blattspinat, Zimtjoghurt und Mandeln A, G, H, O

Tschakapuli: geschmortes Mattigtaler Lamm 19,50
mit grünem Spargel, frische Estragonkräuter
und cremiger Polenta A, G, L, O

Beilagen

Cremepolenta G – 3,90

Blattsalat M – 5,50

Georgischer Salat mit Adschika-Dressing – 6,80

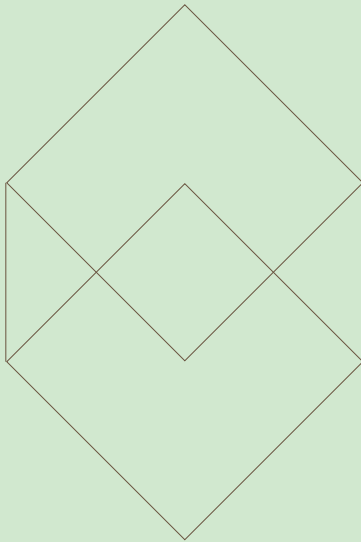
hausgemachtes Pitabrot A – 1,60

Roggenbrot von Joseph A – 0,90

eine Portion LA MARIANNE von Joseph A – 2,30

eine Scheibe Bio Saatenbrot glutenfrei, vegan von Joseph A – 1,60

Getränke



KAFFEE 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

Eiskaffee mit hausgemachtem Kardamom Eis	6,80
--	------

Melange / Cappuccino Haferdrink	4,60
Café Latte-Haferdrink	5,50

HEISSE GETRÄNKE

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

Matcha Latte Haferdrink	5,80
Matcha Latte	5,60
Heiße Zitrone	2,50

*(auf Wunsch koffeinfrei)

TEE VON SCHÖNBICHLER

Tasse mit Beuteltee	3,50
Assam Mangalam Schwarztee	
Bio Kamillentee	
Bio Sencha Grüntee	
Bio China Wuyuan Jasmintee	

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 (Alkoholfrei)</u>	6,00
Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	

<u>Breakfast Martini</u>	8,50
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade	

<u>Espresso Shot ab 2 (5 cl)</u>	6,50
Espresso, Vodka, Kaluha	pro shot

**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 0,75l 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**

Krögerl 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

Champagner Brut Premier Roederer, 64,00
Frankreich

Bründlmayer Rosé Sekt, Österreich, 48,00
Langenlois

Schlumberger Rosé Brut 5,90/38,00
Österreichischer Sekt g.U. Burgenland,
Klassik

Prosecco Spumante DOC Ca' Del Sole, 4,30/29,00
Italien

SPARKLING APERITIFS

Weißwein gespritzt 3,50

Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein 5,90

Aperol Sprizz mit Prosecco 6,90
Prosecco Leone

Hugo Prosecco 5,60
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda,
Minze, Zitronescheiben

Hugo Prosecco Pepe 5,90
mit Gurkensirup und Basilikum

Prosecco mit Kalamansisorbet 5,60

Bellini mit Pfirsich oder Dirndlmark 5,50
Prosecco Leone, Pfirsichmark/Dirndl

La Rose 5,60
Prosecco, Fentimens Rose Limonade,
Rosenblätter

Campari Soda 6,50

Campari Orange mit frischem Orangensaft 7,50

Campari Milano 7,50
Campari, Antica Formula, Cranberry,
Prosecco, Minze

Lillet Spritzer 6,90
Lillet, Holundersirup, Prosecco, Gurke

Cointreau Fizz 5,60
Cointreau, Limettensaft, Soda

Port o'Tonik 7,50
Portwein/rosso/bianco

LONGDRINKS

<u>PIMM'S 6 cl</u> Organics Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Minze	9,00
<u>Gin Tonic Hendrick's & Organics Tonic</u>	10,50
<u>Gin Tonic Monkeys 47 & Thomas Henry Tonic</u>	11,50
<u>Gin Tonic The Herbal</u> The Botanist Gin, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarinzweig	11,50
<u>Gin Tonic Tanqueray 10 & Organics Tonic</u>	9,50
<u>Mamont Siberian Wellness</u> Mamont Vodka, Soda, Zitronen	11,50

COCKTAILS

<u>Negroni</u> Tanqueray No10 Gin, Antica Formula, Campari	10,50
<u>Marrakesh</u> Gin, Thé à La Menthe, Zitronenmelissensirup, Zitronensaft, Minze	9,80
<u>Moscow Mule</u> Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Angostura, Limettensaft, Gurkenschale	9,50
<u>Old Fashioned</u> Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste	10,50
<u>First Sin</u> Bourbon Whiskey oder Gin, Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone	10,50
<u>The Communist</u> Sloebeerry Gin, Orangensaft, Cherry brandy, Zitronensaft	9,50
<u>Martini Dry von Luis Buñuel</u> Tanqueray No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura	9,50
<u>Bloody Mary</u> Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie	8,90
<u>Virgin Mary (Alkoholfrei)</u> Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	6,00

PORTWEINE 5 CL

<u>Madeira 15 years old Malmsey</u> Blandy's, Madeira, Portugal	5,90
<u>Port Tawny 10 Years old, Burmester,</u> Douro, Portugal	4,20
<u>Port Ruby Reserve Sotto Voce Burmester,</u> Douro, Portugal	3,90

SHERRY 5 CL

<u>Lustau pedro Ximenez San Emilio</u>	7,00
<u>Lustau Jarana Fino, very dry</u>	7,00

WERMUT 5 CL APERITIFWEINE

<u>Carpano Antica Formula, Milano,</u> Italien	6,00
<u>La Quintinye Rouge, Charente,</u> Frankreich	6,00
<u>La Quintinye Extra Dry, Charente,</u> Frankreich	6,00
<u>La Quintinye Bianco, Charente,</u> Frankreich	6,00
<u>Punt e Mes, Turiner Region Italien</u>	5,50
<u>Noilly Prat Dry Vermouth,</u> Südfrankreich	6,00
<u>Lillet Blanc, Frankreich</u>	6,00
<u>Pineau des Charentes</u>	5,50

WHISKY 4CL**Single Malt Scotch**

<u>Glenmorangie 12 y Nectar d'or</u>	11,00
<u>Ardbeg 10 y Islay</u>	12,00
<u>Port Charlotte, Bruichladich, Islay,</u> <u>Glenfiddich 15 y,</u>	11,00

Blended Malt

<u>Monkey Shoulder, The Original,</u> <u>Schottland</u>	9,00
<u>Hibiki Japanese Harmony, Kansai Region,</u> <u>Japan</u>	16,00

WODKA 4 CL / FL.0,70

<u>Mamont, Sibirien-Russland</u>	9,00 / 150,00
<u>Stolichnaya Original, Russland</u>	7,00 / 110,00
<u>Grey Goose, Frankreich</u>	10,00 / 150,00
<u>Cîroc, Ultra Premium Frankreich</u>	9,00 / 150,00

GIN 4 CL

<u>The Botanist Islay Gin, Schottland</u>	10,00
<u>Hendrick's Gin, Schottland</u>	9,00
<u>Brokers Gin, Schottland</u>	7,00
<u>Tanqueray No.10, England</u>	8,00
<u>Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald,</u> <u>Deutschland</u>	13,00
<u>Blue Gin, Reisetbauer Österreich</u>	8,00
<u>Sloeerry Blue Gin, Reisetbauer Österreich</u>	8,00

RUM 4 CL

<u>Brugal, 1888 Dominikanischen Republik</u>	12,60
<u>Mount Gay Rum, Barbados</u>	10,60
<u>Ron Zacapa, 23 y, Guatemala</u>	10,60

BRANDY/COGNAC 4 CL

<u>Sarajilashvili XO, Georgien</u>	18,00
<u>Sarajilashvili VSOP, Georgien</u>	12,00
<u>Cardenal Mendoza Grand Reserva,</u> <u>Spanien</u>	9,00
<u>Rémy Martin VSOP</u>	10,00

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

GRAPPA 2 CL

<u>Grappa Moscato, Domenis, Friaul</u>	3,90
<u>Grappa Riserva, Domenis, Friaul</u>	4,50
<u>Berta Grappa Tre Soli Tre, Piemont</u>	12,00

EDELBRÄNDE 2 CL

<u>Pfau, Kärnten / Klagenfurt</u> <u>Mostbirne</u> <u>Zwetschke</u> <u>Apfel vom Fass</u> <u>Ribisel</u>	5,50
<u>Gölles, Steiermark / Riegersburg</u> <u>Alte Zwetschke</u> <u>Quitte</u> <u>Williamsbirne</u>	6,50 6,50 5,50
<u>Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg</u> <u>Weingarten Pfirsich</u> <u>Kirsche</u> <u>Karotte</u> <u>Vogelbeere</u>	10,00 8,00 8,00 8,00

ANISE 4 CL

<u>Henri Bardouin Pastis</u>	5,50
------------------------------	------

KRÄUTER-BITTERS 4 CL

<u>Nonino Amaro</u>	6,50
<u>Averna</u>	6,00
<u>Averna Sour</u> <u>mit Soda und Zitrone</u>	7,50
<u>Cynar</u>	6,60
<u>Aperol</u>	5,00
<u>Campari</u>	5,50
<u>EdelBitter</u>	10,00

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 Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	€ 90,00
<u>2015 Riesling SMA Hollerin</u> Leo Alzinger, Loiben	€ 52,00
<u>2019/20 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>2018 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien	€ 48,00

WEISSWEIN

Flasche
0,75l

Glas
1/8l

<u>2019 Goruli Mtsvane</u> Château Mukhrani – Kakhetien – Georgien	35,00	5,90
<u>2021 Gelber Muskateller Eichberg</u> Kollerhof – Harald Lieleg, Leutschach	28,00	4,90
<u>2021 Grüner Veltliner FASS4</u> Bernhard Ott – Feuersbrunn	35,00	5,90
<u>2021 Riesling Terrassen</u> Günter Brandl, Zöbing	32,00	5,60
<u>2021 Wiener Gemischter Satz</u> Mayer am Pfarrplatz, Wien	32,00	5,60
<u>2021 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark	29,00	5,00
<u>2021 Gemischter Satz Kalkterrassen</u> Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland	32,00	5,60

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>2019 Rosso e Nero</u> CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof	€ 45,00
<u>2016 Steinzeiler</u> Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch/ZW Andreas Kollwentz, 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
<u>2014 Ried Gradenthal, Premium Edition</u> Christian Fischer, Thermenregion	€ 48,00

ROTWEIN

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

<u>2018 Saperavi</u> Château 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 Château 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> Touriga 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, Vinhao 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