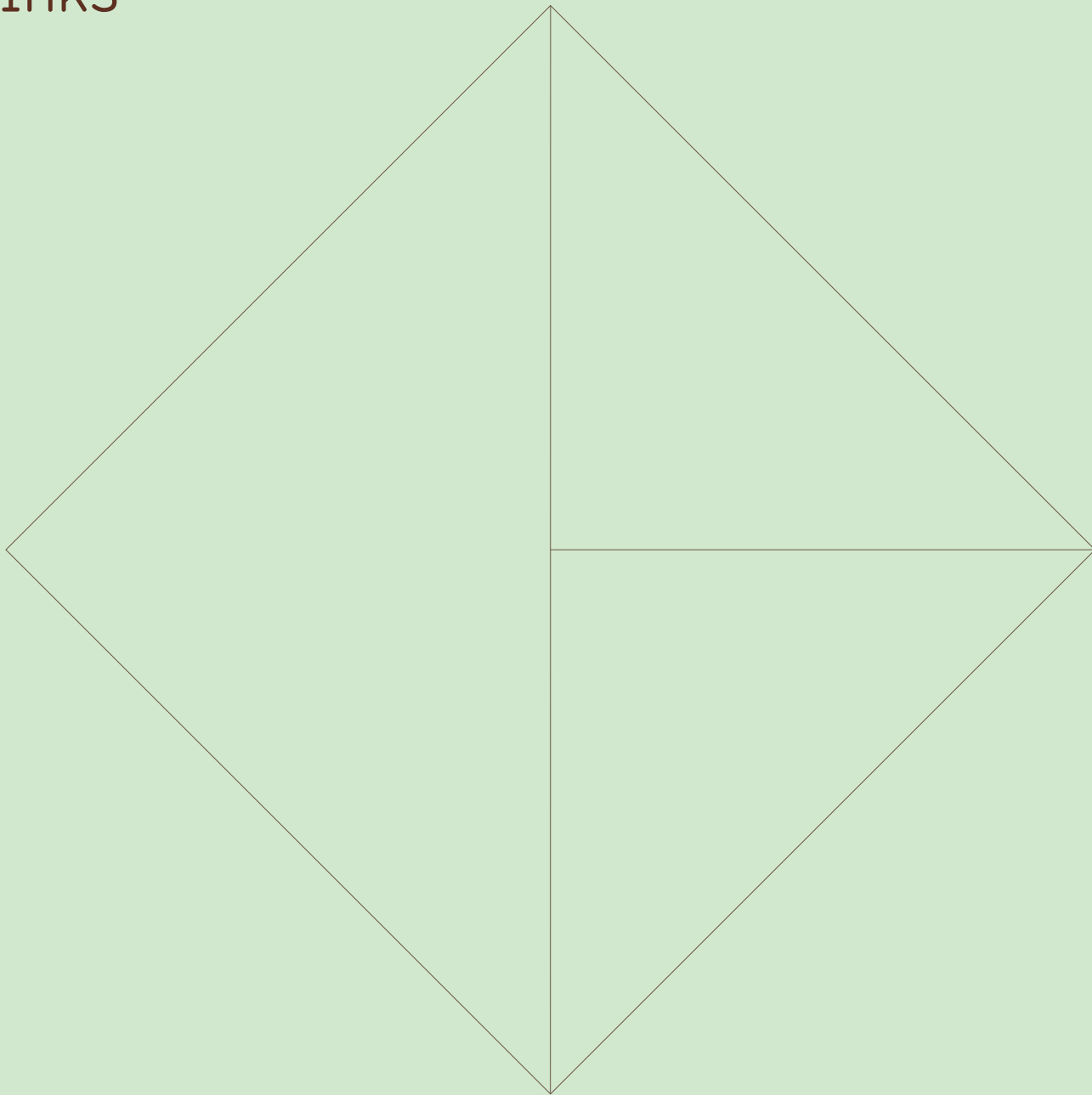
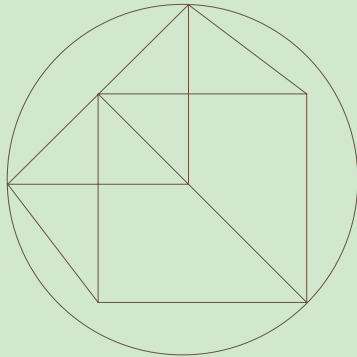


# Meals and Drinks



# Dishes



Joseph Brot supplies the 'La Marianne'-bread, the rolls, organic croissants and rye bread. The ingredients are exclusively organic and regional.

We use regional products from organic farming and species-appropriate breeding.

## BREAKFAST

08:00 to 14:30

---

<u>Georgian Breakfast:</u> baked yeast dough dumpling with a mozzarella cheese filling topped with a fried egg, cherry tomato salad with a red basil dressing (ca. 20 min) <small>A, C, G</small>	13,80
<u>Oriental Breakfast:</u> Labne (yogurt) Za'tar in olive oil, hummus, aubergine spread soft cheese, cherry tomato salad Sumac dressing, pomegranate seeds and pita bread <small>A, G, N</small>	12,90
<u>Russian Breakfast:</u> devilled egg with smoked salmon, pâté roll, red beet salad, and pancake with orange walnut cream, bread and Mamont Vodka <small>A, C, D, G, H</small>	16,50
<u>Russian Breakfast</u> without Vodka	13,50
<u>Viennese Breakfast:</u> ham, cheese, soft-boiled egg, homemade apricot jam or honey, butter, two Kaiser rolls and one croissant <small>A, C, G</small>	13,80
<u>Brioche with poached eggs,</u> ham and asparagus and sauce Hollandaise <small>A, C, G</small>	9,00
<u>Scrambled eggs</u> asparagus, smoked salmon and cress <small>C, D</small>	8,50
<u>Omelette of three eggs with</u> guacomole, chicken stripes, cherry tomatos and cilantro <small>C</small>	8,00
<u>Omelette of three eggs with</u> potatoe, leek, soya beans, cream cheese and taste of curry <small>C, F, G</small>	7,00
<u>Lamb omelette</u> of three eggs with peppers, arugula and adjika cream <small>C, G</small>	8,00

<u>Two eggs sunny-side up with ham or bacon</u> <small>c</small>	7,00	<u>on Sundays Sirniki</u> : Curd cheese fried Russian with sour cream and coulis of berries <small>e</small>	7,00
<u>Two eggs sunny-side up</u> <small>c</small>	5,50	<u>Cake of the day</u> please ask our staff	4,80
<u>Soft boiled egg with bread sticks roasted in butter</u> <small>A, C, G</small>	3,50		
<u>Croissant with omelette, camembert and parsley</u> <small>A, C,</small>	8,00		
<u>Joseph's rye bread with avocado, poached egg, rocket salad and smoked salmon</u> <small>A, C, D</small>	9,50		
<u>Hommus: chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread (vegan)</u> <small>A, N</small>	6,50		

## SWEET DISHES

<u>Muesli with yogurt, fresh fruits and buckthorn berry syrup</u> <small>A, G, H</small>	7,00
<u>Fresh fruits and yogurt</u> <small>e</small>	5,50
<u>Coconut milk rice with apricot-chutney and cashew nuts (served warm or cold, vegan)</u> <small>H</small>	6,90
<u>Chia raspberry pudding with kiwi and pistachios</u> <small>H</small>	6,90
<u>Organic oatmeal with blueberries, banana, roasted almonds and maple syrup</u> <small>A, G</small> (vegan possible with oat drink)	6,20
<u>Blueberry pancakes with creme fraiche, fresh blueberries and mint</u> <small>A, C, G</small>	7,00

---

Serving of ham – 3,80  
 Serving of grilled bacon – 3,40  
 Serving of smoked salmon D – 5,90  
 Serving of Emmental cheese G – 3,80  
 Serving of butter G – 1,30  
 Homemade apricot jam or honey – 1,80  
 Pita bread A – 1,60  
 One organic roll from Joseph A, G – 1,60  
 Slice of Joseph's rye bread A – 0,90  
 One portion of organic 'La Marianne' bread from Joseph A – 2,30  
 One slice of organic seed bread, gluten-free, vegan from Joseph A – 1,60  
 One Croissant by Joseph A, G – 2,90

## STARTERS

<u>Carrots stuffed with walnut, onion, saffron and herbs (vegan possible)</u> <small>H, L</small>	6,50
<u>Three kinds of spreads: Aubergine, beetroot hommus and sweet potato goat cheese with bread</u> <small>A, G, N</small>	7,00
<u>Aubergine roll with walnut filling, fresh herbs, pomegranate seeds and bread (vegan)</u> <small>H, L</small>	6,80
<u>Beetroot salad with parsley, coriander, dill and fillet of matie (young herring)</u> <small>C, D</small>	6,50
<u>Baked catfish in coriander-vinegar sauce with herb couscous</u> <small>A, D</small>	12,50
<u>Hommus with olives, vegetable sticks and pita bread (vegan)</u> <small>A, N</small>	6,80
<u>Georgian salad with adjika sauce</u>	6,80
<u>Variety of antipasti for 2 persons or more</u>	Per Person 16,00

## APPETIZERS

<u>Spring salad with stewed tomatoes, BOA FARM pastrami and white vinaigrette</u> <small>C, G, M</small>	11,80
<u>Chicken Ballotine in Georgian Basche sauce and quinoa salad</u> <small>C, H, L</small>	12,50
<u>BOAFARM Beef Tartare with pickled root vegetables, mustard mayonnaise and toasted 'La Marianne'</u> <small>A, C, G, M</small>	14,50
<u>Khatschapuri: yeast dough pancake with mozzarella and soft cheese filling</u> <small>A, G</small>	8,00

## SOUPS

<u>Soup of the day</u>	5,00
<u>Red lentil soup with tahina-yogurt and pomegranate seeds</u> <small>G, L, N</small>	5,50

## DESSERTS

<u>Two kinds of crème brûlée with tonka and orange, and fruit coulis</u> <small>C, G</small>	9,00
<u>Semolina flummery with fruit coulis and almond waffle</u> <small>A, C, G, H</small>	8,00
<u>Terrine of Valrhona chocolate with fruit sorbet (15 min)</u> <small>C, G, H</small>	9,50
<u>Sorbet of mango, peach and raspberries on fresh fruit</u>	8,50
<u>Dessert variation for 2 or more people (15 min)</u>	per person 14,50

A la carte  
15:30 to 22:00



## ENTREMETS

Pink roasted Iberian pork 16,50  
on fermented red cabbage and  
pickled shi-take mushrooms A, G, F, O

## MAIN DISHES

Kwerebi: Georgian ravioli with potato 15,00  
and cheese filling, with sage butter  
(approx. 15 min) A, C, G

Spring vegetables with beetroot, grilled 16,50  
mushrooms and herb soy yoghurt C, E, M, O

Grilled aubergine with adjika paste, 16,50  
oriental mango yogurt and herb couscous A, G

Pita bread filled with roasted chicken 15,00  
strips and vegetables,  
served with a spicy adjika-dip A, C, G, L, M, N

Roasted salmon trout fillet “Eishken Estate” 23,50  
with vegetable linguine in white wine sauce A, C, G, L, O

Kinkhali: Dumplings with meat filling 15,00  
(approx. 20 min) A, C

Borani: Fried chicken breast ‘Supreme’ 18,00  
with spinach leaves, cinnamon yogurt  
and almonds A, G, H, O

Tschakapuli: Braised Mattigtaler lamb 19,50  
with green asparagus, fresh tarragon and  
creamy polenta A, G, L, O

### Side dishes

Creamy polenta G – 3,90

Leaf salad M – 5,50

Georgian salad with adjika dressing A – 6,80

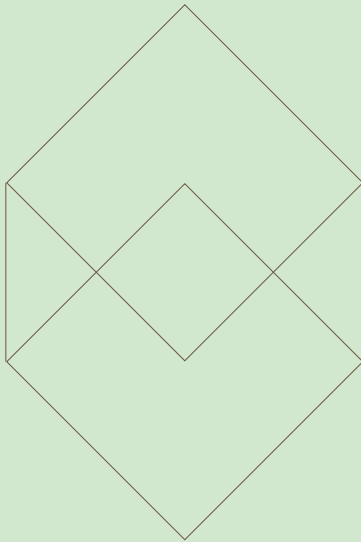
Pita bread A – 1,60

Slice of Joseph’s rye bread A – 0,90

One portion of ‘MARIANNE’ from Joseph A – 2,30

One slice of organic seed bread gluten-free, vegan from 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 Beuteltees	3,50
Assam Mangalam Schwarztee	
Bio Kamillentees	
Bio Sencha Grüntees	
Bio China Wuyuan Jasmintees	

Kannentees	4,50
Bio Pitta Blüten- und Kräutertees	
(5 min ziehen lassen)	
Bio Sanddorn, Früchtetees	
(5 bis 10 min ziehen lassen)	
Bio Nepal Himalaya View, Grüntees	
(1,5 min ziehen lassen)	
Bio China Schwarztees, 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 Grüntees 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**

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**

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 &amp; Organics Tonic</u>	10,50
<u>Gin Tonic Monkeys 47 &amp; 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 &amp; 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, Glenfiddich 15 y,</u>	11,00

**Blended Malt**

<u>Monkey Shoulder, The Original, Schottland</u>	9,00
<u>Hibiki Japanese Harmony, Kansai Region, 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, 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, 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 Mostbirne Zwetschke Apfel vom Fass Ribisel</u>	5,50
<u>Gölles, Steiermark / Riegersburg Alte Zwetschke Quitte Williamsbirne</u>	6,50 6,50 5,50
<u>Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg Weingarten Pfirsich Kirsche Karotte 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 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 &amp; 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 Riegelneegg, 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 Gradenenthal, 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, Vinho 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 SO<sub>2</sub>
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse