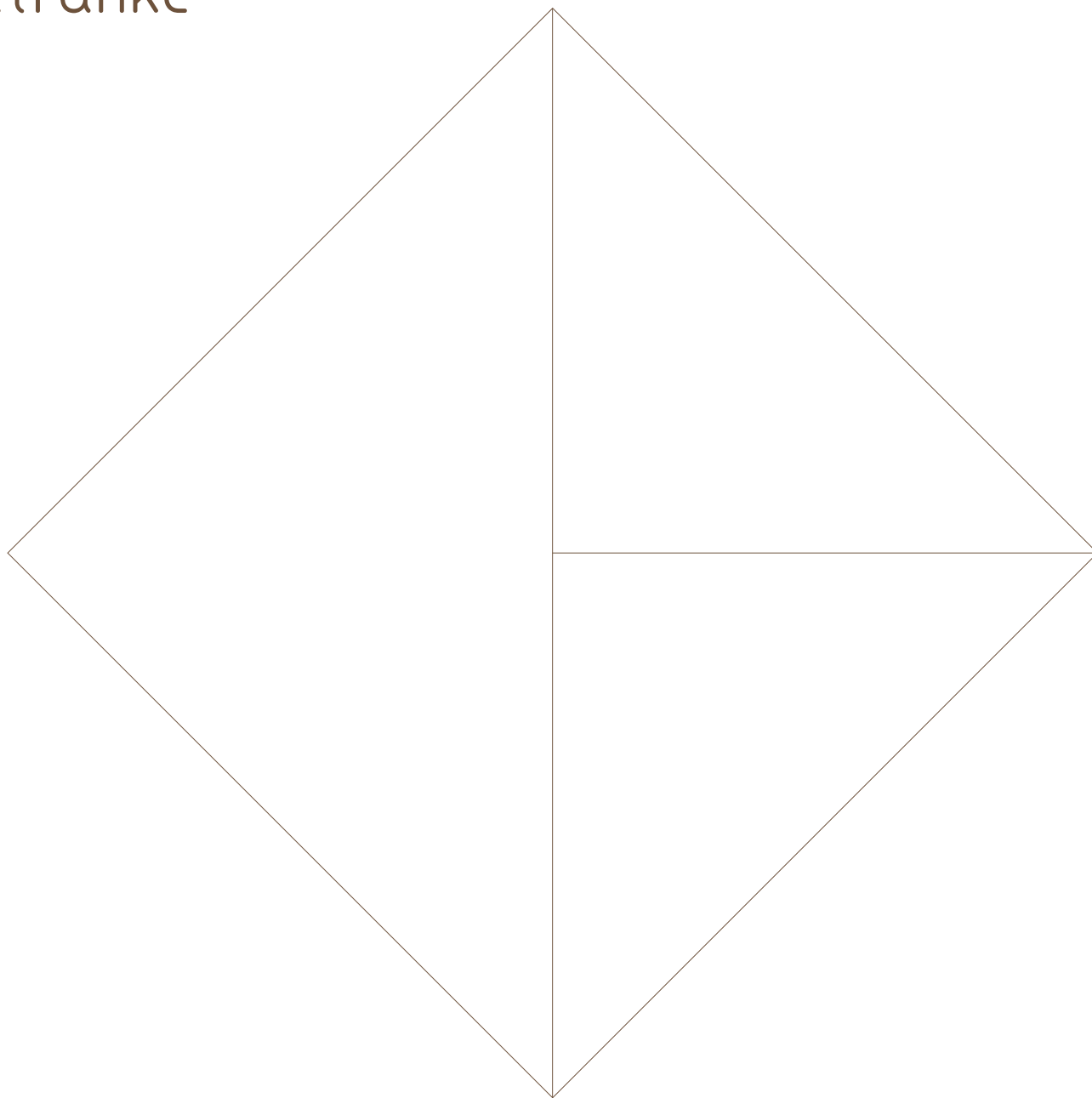
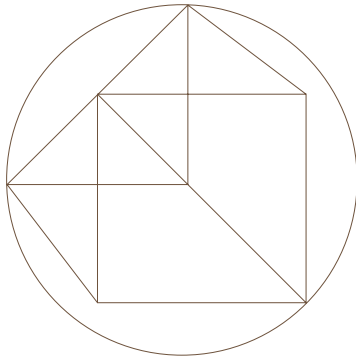


Speisen
und
Getränke



Speisen



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

Wir verwenden regionale Produkte aus biologischem Anbau und artgerechter Aufzucht.

FRÜHSTÜCK

| | |
|--|-------|
| <u>Georgisches Frühstück</u> | 13,90 |
| 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> | 16,90 |
| Labne (Joghurt) mit Za´atar in Olivenöl, Hummus, geräucherter Melanzani-Aufstrich, Weichkäse, Tomaten-Gurken Taboulé mit pochiertem Ei, Pitabrot <small>A, C, G, N</small> | |
| <u>Russisches Frühstück</u> | |
| Gefülltes Ei mit Räucherlachs und Dille, Rote-Rüben Salat, Kalbsleberrolle mit Estragon, Palatschinke mit Orangen-Walnuss Topfenfülle, und dazu eine Scheibe La Marianne Brot und Mamont Vodka | |
| <small>A, C, D, G, L</small> | |
| mit Mamont Vodka | 18,90 |
| ohne Vodka | 15,90 |
| <u>Wiener Frühstück</u> | 15,20 |
| Beinschinken, Bio Emmentaler, weiches Ei, hausgemachte Marillen-Ingwermarmelade oder Honig, 2 Semmeln, 1 Croissant <small>A, C, G, H</small> | |
| statt Marmelade oder Honig ein kleines Müsli mit Joghurt | +1,60 |
| <u>La Marianne getoastet mit Schinken, Käse, Pochiertes Ei, Schalotten Zwiebel, Rucola, Adjika-Joghurt</u> <small>A, C, G</small> | 8,50 |
| <u>Omelette oder Rührei mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Avocado, frischen Sprossen, Rucola und geräuchertem Lachs</u> <small>C, D</small> | 9,20 |
| <u>Omelette oder Rührei mit Kürbis, Seitlinge, Kürbiskerne und Kernöl</u> <small>C, G</small> | 8,90 |
| <u>Omelette oder Rührei mit Pikantem Lammfleisch, Paprika, Tomaten, Karotten, Rucola und Adjika-Creme</u> <small>C, G</small> | 9,20 |

**Alle Eier-Gerichte sind auf Wunsch auch als Rührei erhältlich

zwei Spiegeleier mit 7,20
Beinschinken oder Speck

zwei Spiegeleier c 5,20

weiches Bio Ei mit in Butter 3,90
getoasteten Brotsticks A, C, G

Überbackenes Croissant mit 10,20
Beinschinken, Weichkäse und
Schnittlauch dazu ein pochiertes
Ei und Blattsalat A, C, G

Bio Roggenbrot mit Avocado, 11,50
pochiertem Ei, Rucola und
Räucherlachs A, C, D

Hummus mit Oliven, 7,70
Gemüsesticks und Pitabrot
(vegan) A, N

Brioche mit Pochiertem Ei, 9,30
Beinschinken, Spinat und Sauce
Hollandaise A, C, G

SÜSSE SPEISEN

Bio Müsli mit Joghurt, frischen 8,00
Früchten und Sanddornsirup A, G, H

Frische Früchte mit Joghurt G 6,50

Kokosmilchreis mit gerösteten 8,90
Mandeln und Sauerkirschkompott,
kalt serviert (vegan) H

Bio Haferbrei mit Heidelbeeren, 7,00
Banane, gerösteten Mandeln,
und Ahornsirup A, G, H
(vegan möglich mit Hafermilch)

Heidelbeer-Sauerrahm Pancakes 8,90
mit Vanille Eis A, C, G, H

Sirniki (nur Sonntags) 8,70
Topfenmedaillons auf ukrainische
Art mit Sauerrahm und frischen
Früchten A, C, G

Tageskuchen 4,90/5,90
bitte fragen Sie unsere
ServicemitarbeiterInnen

eine Portion Beinschinken — 4,90
eine Portion gebratener Speck — 3,90
eine Portion Räucherlachs D — 6,50
eine Portion Bio Emmentaler G — 3,80
eine Portion Bio Butter G — 1,90
hausgemachte Marillen-Ingwermarmelade — 1,90
eine Portion Honig — 1,90
ein Pitabrot A — 1,80
eine Bio Handsemmel von Joseph A, G — 1,80
eine Scheibe Bio Roggenbrot von Joseph A — 1,50
eine Scheibe Bio Saatenbrot glutenfrei,
vegan von Joseph A — 2,10
eine Portion Bio ‚La Marianne‘-Sauerteigbrot von
Joseph A — 3,00
ein Bio Croissant von Joseph A, G — 3,00

ANTIPASTI

| | |
|--|---------------------|
| <u>Karotten gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich) <small>H, L</small> | 6,80 |
| <u>Dreierlei Aufstriche</u> : Melanzani, mit Tahina-Joghurt, Phalli aus Paprika-Walnuss und Spinat-Walnuss <small>A, G, H, N</small> | 8,50 |
| <u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Joseph Brot (vegan) <small>H, L</small> | 7,90 |
| <u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet <small>C, D</small> | 7,70 |
| <u>Kürbissalat</u> mit Apfel getrockneten Pflaumen, gerösteten Kürbiskernen, Räucherforelle und Salzzitronen-Joghurt <small>D, G, O</small> (ab 15:30 Uhr) | 9,80 |
| <u>Hummus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) <small>A, N</small> | 7,70 |
| <u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan) | 7,20 |
| <u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung <small>A, G</small> | 9,00 |
| <u>Antipastivariation</u> ab zwei Personen (ab 15:30 Uhr) | pro Person 16,50 |

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| <u>Wintersalat</u> Champignons mit Mozzarella-Weichkäsefüllung, Babyspinat und Babyangold, Walnuss und Granatapfeldressing (vegetarisch) <small>G, H, O</small> (ab 15:30 Uhr) | 12,50 |
| <u>Fenchelsalat</u> mit Ziegenkäse Datteln, Granatapfelkernen, frischen Kräutern und Sumach (vegetarisch) <small>G</small> (ab 15:30 Uhr) | 11,90 |
| <u>Quinoa-Salat</u> mit Hühnerfilet und Walnussauce <small>H</small> (ab 15:30 Uhr) | 14,50 |
| <u>Beef Tartar</u> mit Adschika-Creme, eingelegte Pimpernuss, Senfgemüse und getoastetem „La Marianne“ Brot <small>A, C, G, M</small> (ab 15:30 Uhr) | 17,50 |

SUPPEN

| | |
|---|-------|
| <u>Suppe des Tages</u> | 5,80 |
| <u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen <small>G, L, N</small> (vegan möglich) | 6,50 |
| DESSERTS | |
| <u>Zweierlei Crème Brûlée</u> mit Kardamom und mit Zitronengras <small>C, G</small> | 9,00 |
| <u>Kokos Pana Cotta</u> mit Sauerkirschragout und karamellisierten Mandeln (vegan) <small>H</small> | 8,00 |
| <u>Lauwarmer Schokoladenkuchen</u> mit frischen Früchten und Kardamomeis <small>A, C, G</small> ca. 15 min (ab 15:30 Uhr) | 9,50 |
| <u>Sorbets</u> mit Birne, Blutorange und Sauerkirsche auf frischen Früchten (vegan) | 8,50 |
| <u>Medok Honig-Walnuss Kuchen</u> mit karamellisierter Kondensmilch <small>A, C, G, H</small> | 5,90 |
| <u>Hausgemachte Brownies</u> <small>A, C, G, H</small> | 5,90 |
| <u>Dessertvariation</u> pro Person ab zwei Personen – ca. 15 min (ab 15:30 Uhr) | 14,50 |



HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------|
| <u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (Vegetarisch, ca. 15 min) <small>A, C, G</small> | 16,00 |
| <u>Lobio</u> : Rote Bohneneintopf mit frischen Kräutern, und Granatapfel dazu in Rote Rüben eingelegtes Kraut, Salzgurke und Mchadi-Maisleibchen (Vegan) <small>L</small> [ab 15:30 Uhr] | 16,70 |
| <u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter-Couscous <small>A, G</small> | 17,00 |
| <u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce <small>A, C, G, L, M, N, O</small> | 16,70 |
| <u>Ofen-Süßkartoffel</u> mit Champignons und getrockneten Sauerkirschen auf Selleriecreme und mariniertem Babyspinat (vegan) <small>L</small> [ab 15:30 Uhr] | 17,50 |
| <u>Gebratenes Lachsforellenfilet</u> im Paprika-Gemüse-Sud und Fregola Sarda <small>A, D, L</small> [ab 15:30 Uhr] | 25,00 |
| <u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) <small>A, C</small> | 17,30 |
| <u>Shkmeruli</u> : Hühnerfilet gebraten in Knoblauchsauce mit mariniertem Babyspinat und Kartoffelstampf <small>G, L</small> [ab 15:30 Uhr] | 19,50 |
| <u>Lammragout</u> : in Rotwein geschmortes Lamm mit Quitte, frischen Kräutern und Rosmarin-Cremepolenta <small>A, G</small> | 22,50 |

Beilagen

Cremepolenta G — 4,00

Blattsalat M, O — 5,90

Georgischer Salat mit Adschika-Dressing — 7,20

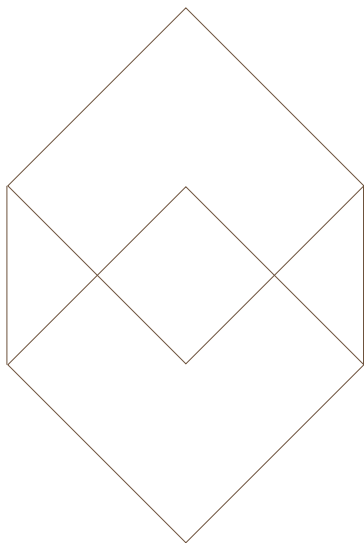
Pitabrot A — 1,60

Roggenbrot von Joseph A — 1,20

eine Portion LA MARIANNE von Joseph A — 2,50

zwei Scheiben Bio Saatenbrot glutenfrei, vegan von Joseph A — 4,20

Getränke



KAFFEE VON WILDKAFFEE RÖSTEREI*

| | |
|--|-------|
| Espresso | 2,80 |
| Kleiner Brauner | 2,90 |
| Macchiato | 2,90 |
| | |
| Doppelter Espresso | 4,70 |
| Doppelter Brauner | 4,80 |
| Verlängerter / Amerikano | 3,90 |
| Verlängerter Brauner | 3,90 |
| Melange / Cappuccino | 4,50 |
| Café Latte | 5,00 |
| mit extra Shot | +2,00 |
| Flat White | 5,00 |
| <small>(doppelter Ristretto, geschäumte Milch)</small> | |
| | |
| Melange / Cappuccino Haferdrink | 4,60 |
| Café Latte-Haferdrink | 5,50 |
| Affogato mit Kardamomeis | 6,90 |

HEISSE SCHOKOLADE

| | |
|--|------|
| Heiße Schokolade mit Milchschaum, Valrhona c | 4,90 |
| Heiße Schokolade Haferdrink | 5,10 |
| | |
| Bio Milch warm oder kalt 0,25 l | 1,60 |
| Kinderkakao | 2,60 |

MATCHA

| | |
|-----------------------------|------|
| Bio Matcha Latte Haferdrink | 5,80 |
| Bio Matcha Latte | 5,60 |
| Heiße Zitrone | 2,90 |

*[auf Wunsch koffeinfrei]

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

TEE VON SCHÖNBICHLER

| | |
|----------------------------|------|
| Tasse mit Beuteltee | 4,50 |
| Assam Mangalam Schwarztee | |
| Bio Kamillentee | |
| Bio Sencha Grüntee | |
| Bio China Wuyuan Jasmintee | |

| | |
|---|------|
| Kanntee | 4,80 |
| Bio Pitta Blüten- und Kräutertee | |
| <small>(5 min ziehen lassen)</small> | |
| Bio Sanddorn, Früchtetee | |
| <small>(5 bis 10 min ziehen lassen)</small> | |
| Bio Nepal Himalaya View, Grüntee | |
| <small>(1,5 min ziehen lassen)</small> | |
| Bio China Schwarztee, Golden Yunan | |
| <small>(2 min ziehen lassen)</small> | |
| Bio China Weißer Tee, Fancy White Peony | 4,90 |
| <small>(2 min ziehen lassen)</small> | |

| | |
|---|------|
| <u>Thé à la Menthe</u> | 4,60 |
| Morokkanischer Bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker | |

| | |
|-----------------------------|-------|
| <u>Samowar</u> | 19,00 |
| Tischsamowar für 4 Personen | |

| | |
|--|------|
| wir empfehlen zum Samowar: | 1,50 |
| Muraba, eingekochte Früchte Wassermelone Walnuss, Feigen, Kornelkirsche | |

PICK-ME-UP-DRINKS

| | |
|---|------|
| <u>Bloody Mary</u> | 9,50 |
| Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie | |

| | |
|--|------|
| <u>Virgin Mary</u> (alkoholfrei) | 6,50 |
| Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie | |

| | |
|---|------|
| <u>Breakfast Martini</u> | 8,50 |
| Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade, frischer Orangensaft | |

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMO 0,5L 5,80

Zitronenmelisse-Limonade
Lavendel-Limonade
Saisonale Limonade (bitte nachfragen)

Kombucha Classic 0,25 l 4,70

ORGANICS (100% Bio) 4,70

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

Red Bull 4,70
Red Bull Sugarfree Dose

Thomas Henry Tonic Water 0,20 l 4,30
Thomas Henry Ginger Beer 0,20 l 4,30
Fentimens Rose Lemonade 0,27 l 4,70

Coca Cola/ Cola Light 0,33 l 4,00

Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,33 l 3,60
Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,75l 6,50
Soda 0,25 l / 0,50 l 2,20 / 4,50
Soda Zitrone oder S. Holunder oder
S. Himbeer* 0,25 l (Jugendgetränk) 3,50
Soda Zitrone oder S. Holunder oder
S. Himbeer* 0,5 l 4,90

BIO NATURTRÜBE FRUCHTSÄFTE

Apfel von Hasenfit, 0,25L 4,70
Apfel Karotte Rote Rübe von Hasenfit, 0,25 l
Birne von Hoflieferanten 0,25 l

Säfte gespritzt 0,25 l 3,50
Säfte gespritzt 0,5 l 5,10
Säfte mit Leitungswasser 0,25 l 2,80
Säfte mit Leitungswasser 0,5 l 4,70

Orangensaft frisch gepresst 0,125 l 3,50

BIER VOM FASS STIEGL GOLDBRÄU, PILSNER URQUELL, COLUMBUS

Krögerl 0,5 l 4,90
Seidl 0,3 l 4,10
Pfiff 0,2 l 2,90

Radler, mit Almdudler 0,5 l 4,80
Radler, mit Almdudler 0,3 l 4,00
Alkoholfreies Bier 0,5 l 4,70

CHAMPAGNER / PROSECCO / SEKT

Champagner Brut Premier Roederer, 87,00
Frankreich

Bründlmayer Rosé Sekt, Österreich, Langenlois 49,00

Schlumberger Rosé Brut 6,90 /41,40
Österreichischer Sekt g.U. Burgenland,
Klassik

Prosecco Spumante Millesimato DOC Brut, 6,90 /41,40
Terre dei Buth (Bio), Italien

Rosé Prosecco Spumante 6,90/41,40
Terre dei Buth (Bio), Italien

Pet Nat Raza, Quinta da Raza, Vinho Verde 39,00

Crémant de Bourgogne Extra Brut, Rosé 6,70/40,20
Frankreich, Clotilde Davenne

Crémant de Bourgogne Extra Brut, 6,70/40,20
N.V. Frankreich, Clotilde Davenne

SPARKLING APERITIFS

Weißwein gespritzt (Bio) 3,90

Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein 6,90
Aperol Sprizz mit Prosecco 7,90
Prosecco Leone

Hugo Prosecco 7,20
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda,
Minze, Zitronescheiben

Hugo Prosecco Pepe 7,50
mit Gurkensirup und Basilikum

Prosecco mit Kalamansisorbet 7,50

Bellini mit Pfirsich oder Dirndlmark 6,90
Prosecco, Pfirsichmark/Dirndl

La Rose 6,90
Prosecco, Fentimens Rose Limonade,
Rosenblätter

Campari Soda 6,90
Campari Orange mit frischem Orangensaft 8,50
Campari Milano 8,50
Campari, Antica Formula, Cranberry,
Prosecco, Minze

Lillet Spritzer 7,90

Lillet, Holundersirup, Prosecco, Gurke
Cointreau Fizz 6,90

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</u> Hendrick's & Organics Tonic | 10,50 |
| <u>Gin Tonic</u> Monkeys 47 & Thomas Henry Tonic | 11,50 |
| <u>Gin Tonic</u> The Herbal The Botanist Gin, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarinzweig | 11,50 |
| <u>Gin Tonic</u> Tanqueray 10 & Organics Tonic | 9,50 |
| <u>Mamont</u> Siberian Wellness Mamont Vodka, Soda, Zitronen | 11,50 |

COCKTAILS ab 16:00 Uhr

| | |
|--|-------|
| <u>Negroni</u> Tanqueray No 10 Gin, Antica Formula, Campari | 12,50 |
| <u>Marrakesh</u> Gin, Thé à La Menthe, Zitronenmelissensirup, Zitronensaft, Minze | 12,50 |
| <u>Moscow Mule</u> Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Angostura, Limettensaft, Gurkenschale | 12,50 |
| <u>Old Fashioned</u> Bulleit Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste | 12,50 |
| <u>First Sin</u> Bourbon Whiskey oder Gin, Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone | 12,50 |
| <u>The Communist</u> Sloebeerry Gin, Orangensaft, Cherry brandy, Zitronensaft | 11,50 |
| <u>Martini Dry</u> von Luis Buñuel Tanqueray No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura | 11,50 |
| <u>Bloody Mary</u> Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie | 10,50 |
| <u>Averna Sour</u> mit Soda und Zitrone | 7,60 |

PORTWEINE 5 CL

| | |
|--|------|
| <u>Madeira</u> 15 years old Malmsey Blandy's, Madeira, Portugal | 6,10 |
| <u>Port Tawny</u> 10 Years old, Burmester, Douro, Portugal | 4,50 |
| <u>Port Ruby</u> Reserve Sotto Voce Burmester, Douro, Portugal | 4,10 |

SHERRY 5 CL

| | |
|--|------|
| <u>Lustau</u> Pedro Ximenez San Emilio | 7,00 |
| <u>Lustau</u> Jarama Fino, very dry | 7,00 |

WERMUT 5 CL APERITIFWEINE

| | |
|---|------|
| <u>Carpano Antica Formula</u> , Milano, Italien | 6,00 |
| <u>La Quintinye Rouge</u> , Charente, Frankreich | 6,00 |
| <u>La Quintinye Extra Dry</u> , Charente, Frankreich | 6,00 |
| <u>La Quintinye Bianco</u> , Charente, Frankreich | 6,00 |
| <u>Punt e Mes</u> , Turiner Region Italien | 5,50 |
| <u>Noilly Prat Dry Vermouth</u> , Südfrankreich | 6,00 |
| <u>Lillet Blanc</u> , Frankreich | 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, Bruichladdich, Islay,</u> | 11,00 |
| <u>Glenfiddich 15 y</u> | |

Blended Malt

| | |
|---|-------|
| <u>Monkey Shoulder, The Original,</u> Schottland | 9,00 |
| <u>Hibiki Japanese Harmony, Kansai Region,</u> Japan | 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>Tanqueray No.10, England</u> | 8,00 |
| <u>Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald,</u> Deutschland | 13,00 |
| <u>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> Spanien | 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 |
| <u>Chacha Fresh White</u> | 4,00 |
| <u>Cacha Oak Fusion</u> | 4,50 |

EDELBRÄNDE 2 CL

| | |
|--|------|
| <u>Pfau, Kärnten / Klagenfurt</u> Mostbirne | 5,50 |
| <u>Apfel vom Fass</u> | 5,50 |
| <u>Ribisel</u> | 5,50 |
| <u>Gölles, Steiermark / Riegersburg</u> Alte Zwetschke | 7,00 |
| <u>Quitte</u> | 7,00 |
| <u>Williamsbirne</u> | 6,50 |
| <u>Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg</u> Weingarten Pfirsich | |
| <u>Kirsche</u> | 8,00 |
| <u>Karotte</u> | 8,00 |
| <u>Vogelbeere</u> | 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>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>2021 Grüner Veltliner Der Ott (Bio)</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn | 47,40 |
| <u>2017 Grüner Veltliner SMA Kreutles</u> Emmerich Knoll, Loiben | 60,00 |
| <u>2021 Gelber Muskateller wild & free</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland | 35,40 |
| <u>2017 Chardonnay Gloria</u> Andi Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland | 72,00 |
| <u>2022 Sauvignon blanc Gamlitz</u> Willi Sattler, Gamlitz | 36,60 |
| <u>2019 Zierfandler Mandel Höh'</u> Johann Stadlmann, Thermenregion | 50,00 |
| <u>2022 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien | 48,00 |

Amphora Weine aus Georgien

100% Nature, bio, handmade, unfiltered, Orange

| | |
|--|-------|
| <u>2021 Tsiska Qvevriwein</u> Baia's Wine. Imeretien | 48,00 |
| <u>2015 Rkatsiteli, limited Reserve Qvevriwein</u> Tchotiaschwili. Kakhetien | 48,00 |
| <u>2017 Chitistvala , Specially Botled Qvevriwein</u> Tchotiaschwili. Kakhetien | 83,00 |
| <u>2017 Mtsvane , Rcheuli Qvevriwein</u> Tchotiaschwili. Kakhetien (Limited) | 48,00 |

WEISSWEIN

Flasche
0,75l

Glas
1/8l

| | | |
|---|-------|------|
| <u>2019 Goruli Mtsvane</u> Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien | 36,60 | 6,10 |
| <u>2022 Gelber Muskateller (Bio)</u> Pia Wurzinger, Neusiedlersee | 38,40 | 6,40 |
| <u>2022 Grüner Veltliner FASS4 (Bio)</u> Bernhard Ott - Feuersbrunn | 41,40 | 6,90 |
| <u>2022 Riesling Terrassen</u> Günter Brandl, Zöbing | 42,60 | 7,10 |
| <u>2022 Wiener Gemischter Satz</u> Ried Reissern, Roland Kroiss, Wien | 51,60 | 8,60 |
| <u>2022 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark | 41,40 | 6,90 |
| <u>2022 Gemischter Satz Kalkterrassen</u> Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland | 41,40 | 6,90 |
| <u>2022 Grüner Veltliner Wagram</u> Thomas Schuster, Wagram | 37,20 | 6,20 |
| <u>2022 Weissburgunder</u> Der Vollmondwein Rainer Christ, Wien | 37,20 | 6,20 |

Selektion Rot

Flasche
0,75 l

| | |
|--|-------|
| <u>2012 Blaufränkisch Goldberg</u> Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland | 75,00 |
| <u>2017 Pinot Noir Kleiner Wald</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland | 45,00 |
| <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 | 56,00 |
| <u>2020 Xur</u> Zweigelt/Blaufränkisch/St. Laurent Werner Achs, Neusiedlersee | 50,00 |
| <u>2014 Ried Grädenthal, Premium Edition</u> Christian Fischer, Thermenregion | 48,00 |
| <u>2017 Saperavi, Rcheuli Qvevri</u> Tchotiaschvili. Kakhetien (Limited) | 50,00 |

ROTWEIN

Flasche
0,75 l

Glas
1/8 l

| | | |
|---|-------|------|
| <u>2018 Saperavi</u> Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien | 41,40 | 6,90 |
| <u>2022 Zweigelt Goldberg</u> Werner Achs, Gols | 41,40 | 6,90 |
| <u>2021 Blaufränkisch Rusterberg</u> Ernst Triebaumer, Rust | 42,60 | 7,10 |
| <u>2018 Château de Rieufret</u> Graves, Bordeaux, Frankreich | 51,00 | 8,50 |
| <u>2018 Feteasca Neagra</u> Corcova, Mehedinti, Rumänien | 41,40 | 6,90 |
| <u>2020 Meandro</u> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Douro, Portugal | 41,40 | 6,90 |

ROSE

Flasche
0,75 l

Glas
1/8 l

| | | |
|--|-------|-------|
| <u>2022 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau | 34,80 | 5,80 |
| <u>Rosé Vinha Real</u> Quinta da Lixa, Vinho Verde, Portugal | 28,80 | 4,80 |
| ROSE 0,75 l | | |
| <u>2022 Rosalie</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn | | 29,00 |
| <u>2017 Rose Qvevri</u> Gvant's Wine | | 48,00 |

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 Queenlandnüsse (*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