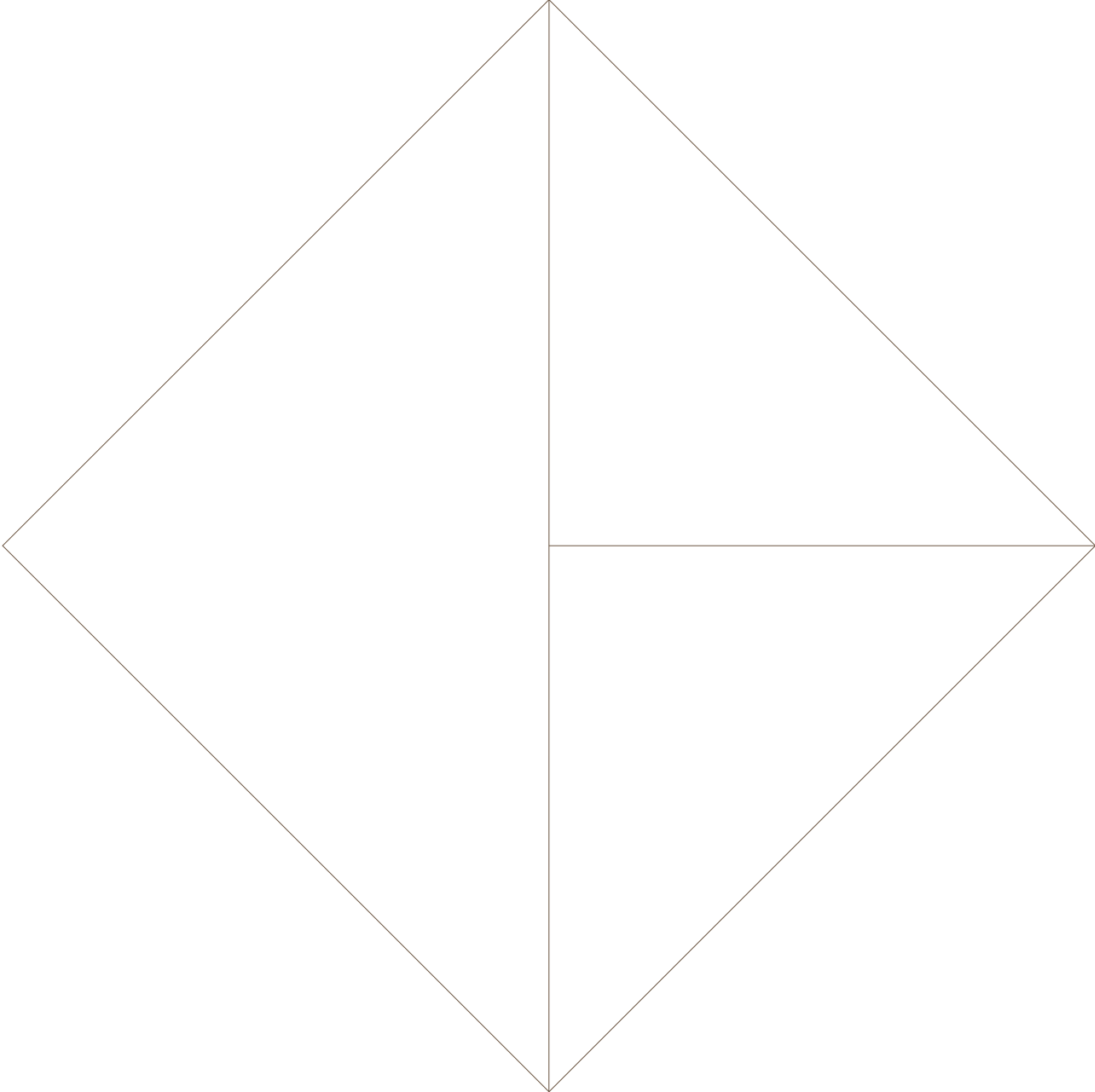
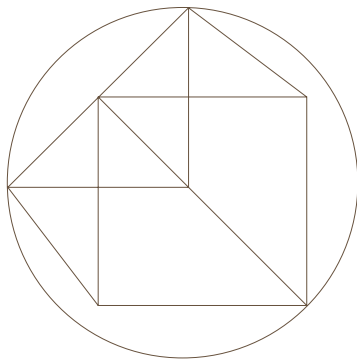


Meals
and
Drinks



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

<u>Georgian breakfast:</u>	13,90
Traditional georgian dish of baked bread, filled with a mozzarella filling, topped with egg yolk, served with a cherry tomato salad and red basil dressing (ca. 20 min) <small>A, C, G</small>	
<u>Oriental Breakfast:</u>	16,90
Labne (yoghurt) with za'atar in olive oil, hummus, smoked Eggplant spread, soft cheese, tomato and cucumber tabbouleh with fried egg, pita bread <small>A, C, G, N,</small>	
<u>Russian Breakfast:</u>	
Deville egg with smoked salmon, pâté roll with tarragon, red beet salad and pancake with orange-walnut cream, bread and Mamont Vodka <small>A, C, D, G,</small>	
with Mamont vodka	18,90
without vodka	15,90
<u>Viennese Breakfast:</u>	15,20
Ham, organic emmental cheese, soft boiled egg, housemade apricot and ginger jam or honey, two rolls, a croissant <small>A, C, G, H</small>	
Instead of one roll and jam a small portion of muesli with yoghurt is available optionally	+1,60
<u>Omelette</u> or scrambled eggs with roasted sunflower seeds, avocado, fresh sprouts, rocket salad and smoked salmon <small>C, D</small>	9,20
<u>Omelette</u> with green asparagus, cashews, sprouts, rocket and Green Goddess Sauce <small>C, G, H</small>	8,90
<u>Omelette</u> with chicken fillet strips, curry hummus, fresh herbs and lettuce <small>C, N, O</small>	9,20
<u>Two eggs sunny-side up</u> with ham or bacon <small>C</small>	7,20
<u>Two eggs sunny-side up</u> <small>C</small>	5,20

Soft boiled egg with bread 3,90
sticks roasted in butter A, C, G

Baked croissant with ham, 10,20
soft cheese and Chives
with a fried egg and lettuce A, C, G

Organic rye bread with avocado, 11,50
hard-boiled egg, rocket and
smoked salmon
(possible with gluten-free bread)
A, C, D

Hummus: chickpea spread 7,70
with olives, vegetables sticks,
served with pita bread
(vegan) A, n

Homemade falafel bread with 11,50
guacamole, sesame seeds,
sprouts and hard-boiled egg C, n

SWEET DISHES

Muesli with yogurt, fresh fruits 8,00
and buckthorn berry syrup A, G, H

Fresh fruits and yogurt G 6,50

Coconut rice pudding 8,90
with cashews and rhubarb-
strawberry compote, served cold
(vegan) H

Organic porridge with berries, 7,00
banana, roasted almonds and
maple syrup A, G, H

Pancakes with maple syrup, 8,90
rhubarb-strawberry compote and
orange-vanilla ice cream A, C,

Sundays Sirniki: Ukrainian Curd 8,70
cheese fried with sour cream and
coulis of berries A, C, G

Cake of the day 4,90/5,90
please ask our staff

Serving of ham — 4,90
Serving of grilled bacon — 3,90
Serving of smoked salmon D — 6,50
Serving of Emmental cheese G — 3,80
Serving of butter G — 1,90
Homemade apricot-ginger jam or honey — 1,90
Pita bread A — 1,80
One organic roll from Joseph A, G — 1,90
Slice of Joseph's rye bread A — 1,50
One slice of homemade organic buckwheat sourdough
bread (vegan) — 2,50
One portion of organic 'La Marianne' bread from
Joseph A — 2,50
One Croissant by Joseph A, G — 3,00

STARTERS

<u>Carrots stuffed with walnut,</u> onion, saffron and herbs (vegan possible) <small>H, L</small>	6,80
<u>Three types of spreads:</u> Eggplant with tahini yoghurt, phalli made from spinach and walnuts, sweet potatoes with cream cheese <small>A, G, H, N, O</small>	
<u>Eggplant roll</u> with walnut filling, fresh herbs, pomegranate seeds and bread (vegan) <small>H, L</small>	7,90
<u>Red beet Salad</u> with parsley, coriander, dill, freshly grated horseradish and herring fillet (from 3:30 PM) <small>C, G, D</small>	7,70
<u>Hummus</u> with olives, vegetable sticks and pitā bread (vegan) <small>A, N</small>	7,70
<u>Georgian salad</u> with adjika sauce	7,20
<u>Khatschapuri:</u> yeast dough flatbread with mozzarella and soft cheese filling <small>A, G</small>	9,00

FROM 3:30 PM

<u>Spring Salad</u> Romaine lettuce with green asparagus, apple, herb croutons and Green Goddess Dressing <small>A, C, G, D</small>	12,50
<u>Beef Paillard</u> Beef fillet slices on beluga lentil tabbouleh with caper aioli <small>B, C, L</small>	15,50
<u>Fennel salad</u> with goat cheese, Dates, pomegranate seeds, fresh herbs and sumac (vegetarian) <small>G</small>	11,90
<u>Quinoa-Romana salad</u> with chicken fillet and blackberry sauce <small>H</small>	14,50
<u>Beef tartar</u> with adjika-cream, pickled pimp nuts, mustard veggies and toasted "La Marianne" bread <small>A, C, G, M</small>	17,50
<u>Variety of antipasti</u> for 2 people or more	per person 16,50

SOUPS

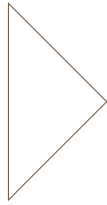
<u>Soup of the day</u>	5,80
<u>Red lentil soup</u> with tahina-yogurt and pomegranate seeds <small>G, L, N</small> (possible vegan)	6,50

DESSERTS

<u>Two kinds of crème brûlée</u> with tonka beans and lemongrass <small>C, G</small>	9,00
<u>Coconut panna cotta</u> with rhubarb-strawberry compote and roasted hazelnuts (vegan) <small>H</small>	8,00
<u>Trio of Sorbets</u> with pear, plum and strawberry on fresh fruit (vegan)	8,50
<u>Medok honey-walnut cake</u> with caramelized condensed milk, <small>A, C, G, H</small>	5,90
<u>Cake of the day</u> please ask our staff	4,90/5,90

FROM 3:30 PM

<u>Lukewarm chocolate cake</u> made from Belgian chocolate with fresh fruit and orange vanilla ice cream –15 min <small>A, C, G, H</small>	9,50
<u>Dessert variation</u> for 2 or more people –15 min	per person 14,50



MAIN DISHES

<u>Kwerebi</u> : Georgian ravioli with potato and cheese filling, with sage butter (vegetarian, approx. 15 min) <small>A, C, G</small>	16,00
<u>Lobio</u> : Red bean stew with fresh herbs and pomegranate served with pickled cabbage, beetroot and cucumber and pita bread (vegan) <small>L</small>	16,70
<u>Grilled eggplant</u> with adjika paste, oriental mango yogurt and herb couscous <small>A, G</small>	17,00
<u>Pita bread filled with</u> roasted chicken strips and vegetables, served with a spicy adjika-dip <small>A, C, G, L, M, N</small>	16,70
<u>Khinkali</u> : Dumplings with meat filling (approx. 20 min) <small>A, C</small>	17,50
<u>Tschakapuli</u> : Lamb braised in white wine with fresh tarragon, green asparagus and cream polenta <small>G, O</small>	22,50

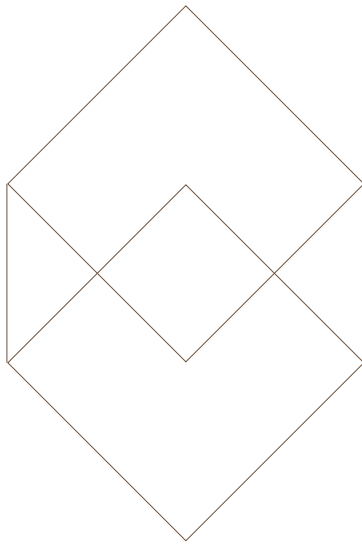
FROM 3:30 PM

<u>Fried salmon trout fillet</u> in paprika stock, asparagus vegetables and fregola sarda <small>A, D, L</small>	25,00
<u>Shkmeruli</u> : Pan fried chicken fillet in garlic sauce served with marinated baby spinach and potatoes <small>G, L</small>	19,50
<u>Baked sweet potato</u> with mushrooms and dried sour cherries on celery cream and marinated baby spinach (vegan) <small>L</small>	17,50

Side dishes

Creamy polenta <small>G</small> — 4,00
Leaf salad <small>M, O</small> — 5,90
Georgian salad with adjika dressing (vegan) — 7,20
Pita bread <small>A</small> — 1,80
Slice of Joseph's rye bread <small>A</small> — 1,50
One portion of 'MARIANNE' from Joseph <small>A</small> — 3,00
One slice of homemade organic buckwheat sourdough bread, gluten-free, (vegan) — 2,50

Getränke



KAFFEE VON WILDKAFFEE RÖSTEREI*

Espresso	3,00
Kleiner Brauner	3,10
Macchiato	3,10
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)

TEE VON SCHÖNBICHLER

<u>Tasse mit Beuteltee</u>	4,50
Assam Mangalam Schwarztee	
Bio Kamillentee	
Bio Sencha Grüntee	
<u>Kannentee</u>	4,80
Bio Pitta Ayurveda Blüten-Kräutertee	
<small>(5 min ziehen lassen)</small>	
Bio Sanddorn, Früchtete	
<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 a 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, Kornellkirsche	

PICK-ME-UP-DRINKS

<u>Bloody Mary</u>	9,50
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	
<u>Virgin Mary (alkoholfrei)</u>	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 / 4,40
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, 0,25 l 4,70
Apfel Karotte Rote Rübe von Hasenfit, 0,25 l
Birne von Hoflieferanten 0,25 l
Traube Rot von Graf 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 5,00
Seidl 0,3 l 4,20
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

Crémant de Bourgogne Extra Brut, Rosé 7,70/46,20
Frankreich, Clotilde Davenne

Crémant de Bourgogne Extra Brut, 7,70/46,20
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

Limoncello Spritz 7,20
Limoncello, Organic bitter Lemon, Prosecco,
Minze, Limetenscheibe

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 7,20
Prosecco Rose, 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 No10 Gin, Antica Formula, Campari	12,50
<u>Marrakesh</u> Gin, Thé á La Menthe, Zitronenmelissensirup, Zitronensaft, Minze	12,50
<u>Moscow Mule</u> Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Limettensaft, Gurkenschale	12,50
<u>Old Fashioned</u> Buffalo Trace Bourbon Whisky, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste	12,50
<u>First Sin</u> Buffalo Trace Bourbon Whiskey oder Gin, Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone	12,50
<u>The Communist</u> Tanquery Gin, Orangensaft, Kirsche, Heering, Zitronensaft	11,50
<u>Martini Dry</u> von Luis Buñuel Tanqueray No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura	11,50
<u>Cosmopolitani</u> Mamont Wodka, Cointreau, Limetensaft, Cranberry Saft	11,50
<u>Bloody Mary</u> Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie	10,50
<u>Espresso Martini</u> Mamont Vodka, Kahlúa, Kaffee, weise Schokoladen Syrup	11,50

Averna Sour 7,60
mit Soda und Zitrone

Aperol Sour 7,60
Aperol, Zitronensaft, Zuckersyrup, Orangensaft

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

WHISKY 4CL
Single Malt Scotch

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

Blended Malt

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

WODKA 4 CL / FL.0,70

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

GIN 4 CL

<u>The Botanist Islay Gin</u> , Schottland	10,00
<u>Hendrick's Gin</u> , Schottland	9,00
<u>Tanqueray No.10</u> , England	8,00
<u>Monkey 47 Dry Gin</u> , Schwarzwald, Deutschland	13,00
<u>Blue Gin</u> , Reisetbauer Österreich	9,50

RUM 4 CL

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

BRANDY/COGNAC 4 CL

<u>Cardenal Mendoza Grand Reserva</u> , Spanien	9,00
<u>Rémy Martin VSOP</u>	10,00

TEQUILA/MEXIKO 2 CL

<u>Tequila 1800</u> , Reposado	5,00
<u>Don Julio Añejo</u>	6,50

GRAPPA 2 CL

<u>Grappa Moscato</u> , Domenis, Friaul	3,90
<u>Grappa Riserva</u> , Domenis, Friaul	4,50
<u>Bertà Grappa Tre Soli Tre</u> , Piemont	12,00
<u>Chacha Fresh White</u>	4,00
<u>Cacha Oak Fusion</u>	4,50

EDELBRÄNDE 2 CL

<u>Pfau</u> , Kärnten / Klagenfurt	
Mostbirne	5,50
Apfel vom Fass	5,50
<u>Gölles</u> , Steiermark / Riegersburg	
Alte Zwetschke	7,00
Quitte	7,00
Williamsbirne	6,50
<u>Reisetbauer</u> , Oberösterreich / Axberg	
Weingarten Pfirsich	
Kirsche	8,00
Karotte	8,00
Vogelbeere	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>2023 Gelber Muskateller wild & free</u> Kollerhof - Harald Lieleg, Eichberg, Süd-Steiermark	41,40
<u>2017 Chardonnay Gloria</u> Andi Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	72,00
<u>2022 Sauvignon blanc Gamlitz</u> Willi Sattler, Gamlitz	41,40
<u>2019 Zierfandler Mandel Höh'</u> Johann Stadlmann, Thermenregion	50,00
<u>2022 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien	48,00
<u>Amphora Weine aus Georgien</u> 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	52,60
<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>2021 Goruli Mtsvane</u> Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien	41,40	6,90
<u>2022 Gelber Muskateller (Bio)</u> Pia Wurzinger, Neusiedlersee	38,40	6,40
<u>2023 Grüner Veltliner FASS4 (Bio)</u> Bernhard Ott - Feuersbrunn	43,20	7,20
<u>2023 Riesling Terrassen</u> Günter Brandl, Zöbing	39,60	6,60
<u>2023 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark	41,40	6,90
<u>2023 Gemischter Satz Kalkterrassen</u> Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland	41,40	6,90
<u>2023 Grüner Veltliner Wagram</u> Thomas Schuster, Wagram	37,80	6,30
<u>2022 Chardonnay</u> Christian Fischer, Soss, Thermenregion	39,00	6,50

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>2018 Dry Red Qvevri</u> Saperavi, Cabernet Sauvignon, Tavkveri Château Mukhrani, Kakhetien-Georgien	51,50
<u>2017 Saperavi Réserve Royale</u> Château Mukhrani, Kakhetien-Georgien	54,00

ROTWEIN

Flasche
0,75 l

Glas
1/8 l

<u>2018 Saperavi</u> Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien	42,60	7,10
<u>2022 Zweigelt Goldberg</u> Werner Achs, Gols	41,40	6,90
<u>2021 Blaufränkisch Rusterberg</u> Ernst Triebaumer, Rust	41,40	6,90
<u>2021 Château de Rieufret</u> Graves, Bordeaux, Frankreich	41,40	6,90
<u>2019 Feteasca Neagra</u> Corcova, Mehedinti, Rumänien	39,00	6,50
<u>2021 Meandro</u> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Douro, Portugal	41,40	6,90
<u>2021 Sir Gawein</u> St. Laurent/Merlot/Zweigelt Hannes Haiden, Oggau	39,00	6,50
<u>2021 Cabernet Sauvignon</u> Johann Stadlmann, Traiskirchen	41,40	6,90

ROSE

Flasche
0,75 l

Glas
1/8 l

<u>2023 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau	37,20	6,20
<u>Rosé Vinha Real</u> Quinta da Lixa, Vinho Verde, Portugal	29,40	4,90
ROSE 0,75 l		
<u>2022 Rosalie</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn		41,20
<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