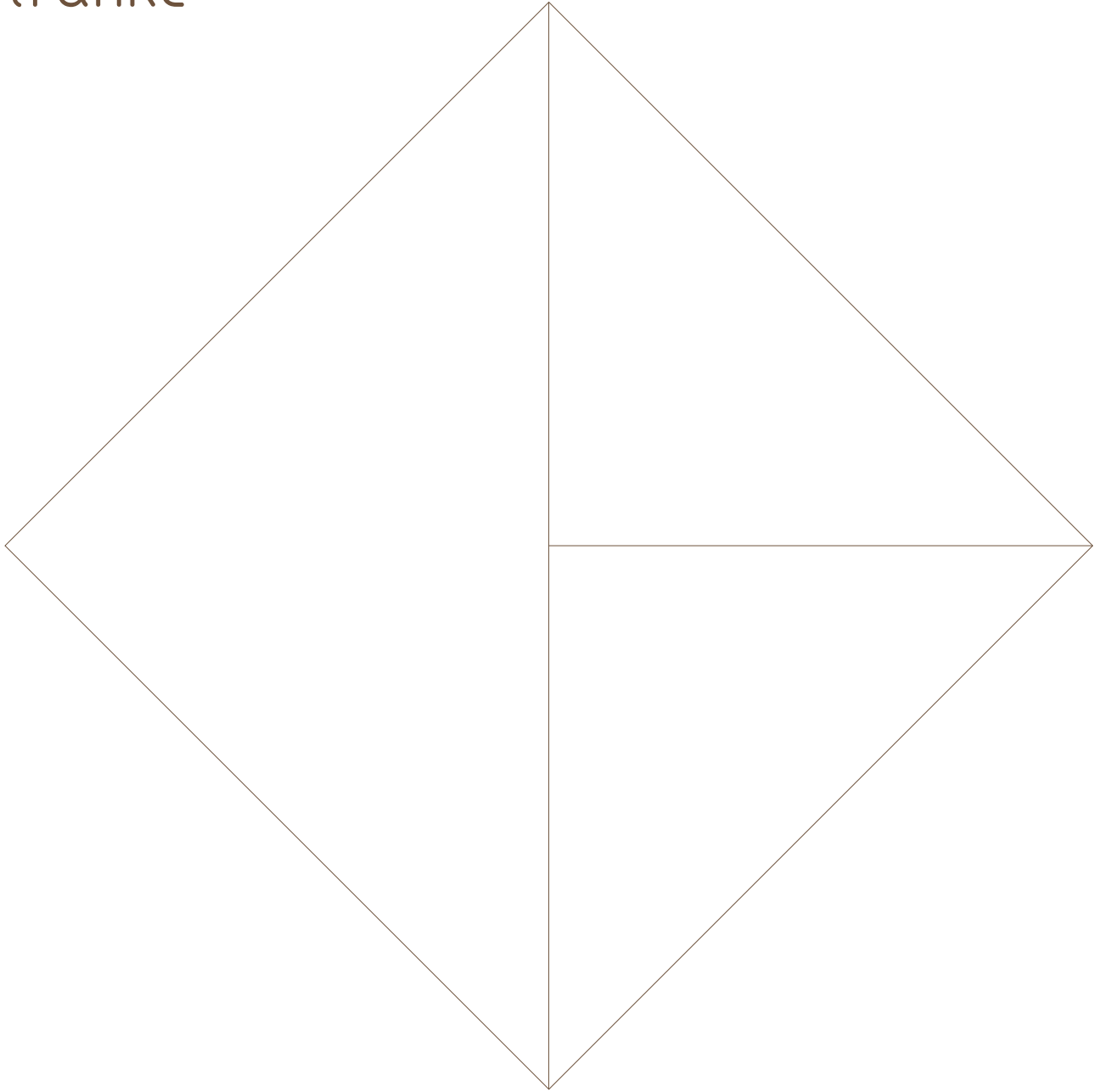
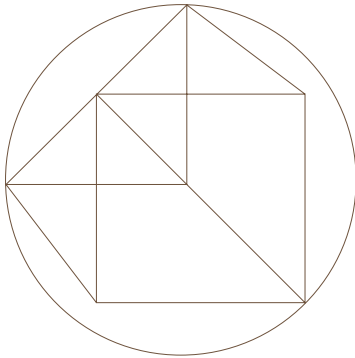


Speisen  
und  
Getränke



# Speisen



## 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 Spiegelei, 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>Omelette oder Rührei mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Avocado, frischen Sprossen, Rucola und geräuchertem Lachs</u>	9,20 <small>C, D, G</small>
<u>Omelette mit cremigem Eierschwammerl, Hühnerbruststreifen, Petersilie und Blattsalat</u>	8,90 <small>A, C, G</small>
<u>Omelette Caprese mit Tomaten-Concassée, Mozzarella Kugeln, Basilikum-Pesto und Rucola</u>	9,20 <small>C, G, H</small>
<u>Zwei Spiegeleier mit Beinschinken oder Speck</u>	7,20 <small>C</small>

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.

<u>Zwei Spiegeleier</u> <sub>c</sub>	5,20
<u>Weiches Bio Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks <sub>A, C, G</sub>	3,90
<u>Überbackenes Croissant</u> mit Beinschinken, Weichkäse und Schnittlauch dazu ein pochiertes Ei und Blattsalat <sub>A, C, G</sub>	10,20
<u>Bio Roggenbrot</u> mit Avocado, pochiertem Ei, Rucola und Räucherlachs (mit glutenfreiem Brot möglich) <sub>A, C, D</sub>	11,50
<u>Hummus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) <sub>A, n</sub>	7,70
<u>Ansari Toast</u> mit geräuchertem Beinschinken, Rahm-Brie, Spiegeleier, Aioli-Dip und Gurken-Tomaten-Salat <sub>A, C, G, D</sub>	11,50

## SÜSSE SPEISEN

<u>Bio Müsli</u> mit Joghurt, frischen Früchten und Sanddornsirup <sub>A, G, H</sub>	8,00
<u>FrISCHE Früchte</u> mit Joghurt <sub>G</sub>	6,50
<u>Kokosmilchreis</u> mit gerösteten Mandeln und Mango-Maracuja- Kompott, kalt serviert (vegan) <sub>H</sub>	8,90
<u>Bio Haferbrei</u> mit Heidelbeeren, Banane, gerösteten Mandeln und Ahornsirup <sub>A, G, H</sub> (vegan möglich mit Hafermilch)	7,00
<u>Baghrir</u> -orientalische Grieß- Pancakes mit Orangen-Sanddorn- Sauce und Vanille-Orangeneis <sub>A, C, G, H, D</sub>	8,90
<u>Sirniki</u> (nur Sonntags) Topfenmedaillons mit Sauerrahm und frischen Früchten auf ukrainische Art <sub>A, C, G</sub>	8,70

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

---

eine Portion Beinschinken — 4,90  
eine Portion gebratener Speck — 3,90  
eine Portion Räucherlachs <sub>D</sub> — 6,50  
eine Portion Bio Emmentaler <sub>G</sub> — 3,80  
eine Portion Bio Butter <sub>G</sub> — 1,90  
hausgemachte Marillen-Ingwermarmelade — 1,90  
eine Portion Honig — 1,90  
ein Pitabrot <sub>A</sub> — 1,80  
eine Bio Handsemmel von Joseph <sub>A, G</sub> — 1,90  
eine Scheibe Bio Roggenbrot von Joseph <sub>A</sub> — 1,50  
eine Scheibe hausgemachtes BIO Buchweizen-  
Sauerteigbrot (vegan) — 2,50  
eine Portion Bio ‚La Marianne‘-Sauerteigbrot von  
Joseph <sub>A</sub> — 3,00  
ein Bio Croissant von Joseph <sub>A, G</sub> — 3,00

**VORSPEISEN**

<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, Erbse mit Minze und Weichkäse, Rote Paprika-Walnuss <small>A, G, H, N, O</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 frisch geribenem Kren und Matjesfilet <small>C, G, D</small>	7,70
<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

**AB 15:30 UHR**

<u>Sommersalat</u> Marinierte Wassermelone mit Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen, Eisbergsalat, Rucola, Minze und Zucchini <small>H, G, O</small>	12,50
<u>Tabbouleh</u> mit Belugalinsen Paradeisern, frischen Kräutern, gerillten Calamari und Limettenmayonnaise <small>C, G, L, M, O, R</small>	15,50
<u>Roter Chicoréesalat</u> mit Radicchio, Erdbeeren und Orangen, Baby-Mozzarella, Chia-Quinoa-Chips und Erdbeerdressing (vegetarisch) <small>A, G, O</small>	11,90
<u>Quinoa-Romana Salat</u> mit Hühnerfilet und Brombeersauce <small>H</small>	14,50
<u>Beef Tartar</u> mit Adschika-Creme, eingelegte Pimpernuss, Senfgemüse und getoastetem „La Marianne“ Brot <small>A, C, G, M</small>	17,50
<u>Antipastivariation</u> ab zwei Personen (ab 15:30 Uhr)	pro Person 16,50

**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>Sommer Torte im Glass</u> mit Limetten-Milch Creme auf Cognac-Biskuit und frischen Erdbeeren <small>C, G, O</small>	9,00
<u>Kokos Panna Cotta</u> mit Mango-Maracuja-Kompott und Kokos-Mandeln (vegan) <small>H, O</small>	8,00
<u>Sorbets</u> mit Heidelbeeren, Pfirsich und Mojito (Limette-Minze) auf frischen Früchten (vegan)	8,50
<u>Medok Honig-Walnuss Kuchen</u> mit karamellisierter Kondensmilch <small>A, C, G, H</small>	5,90
<u>Tages Kuchen</u> Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	5,90

**AB 15:30 UHR**

<u>Lauwarmer Schokoladenkuchen</u> aus belgischer Schokolade mit frischen Früchten und Orangen-Vanilleeis – ca. 15 min <small>A, C, G, H</small>	9,50
<u>Dessertvariation</u> pro Person ab zwei Personen – ca. 15 min	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 Pitabrot (Vegan) <small>L</small>	16,70
<u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Quinoa Tabbouleh <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>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) <small>A, C</small>	17,50
<u>Tschakapuli</u> in Weißwein geschmortes Lamm mit Estragon, frischen Kräutern, Zuckerschoten und Cremepolenta <small>G, O</small>	22,50

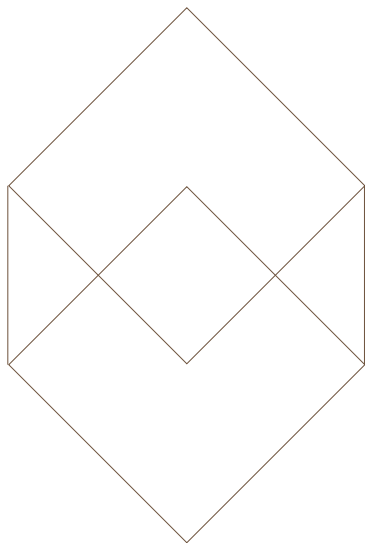
## AB 15:30 UHR

<u>Gebratenes Lachsforellenfilet</u> in Weißwein-Zitronen-Sud, Eierschwammerl, Kirscharteisern und Fregola Sarda <small>A, D, G, L, O</small>	25,00
<u>Tschachochbili</u> Hühnerkeule gebraten in frischen Paradeiser Sauce, frischen Koriander und gebratenen Petersilie-Babyerdäpfel <small>G, L, N</small>	19,50
<u>Karfiolsteak</u> aus dem Ofen mit Currybutter, Tahinajoghurt, Granatapfelkernen und Couscous Salat (vegan) <small>L</small>	17,50

### Beilagen

Cremepolenta <small>G</small> — 4,00
Blattsalat <small>M, O</small> — 5,90
Georgischer Salat mit Adschika-Dressing — 7,20
Pitabrot <small>A</small> — 1,80
Roggenbrot von Joseph <small>A</small> — 1,50
eine Portion LA MARIANNE von Joseph <small>A</small> — 3,00
eine Scheibe hausgemachtes BIO Buchweizen-Sauerteigbrot glutenfrei, (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
[doppelter Ristretto, geschäumte Milch]	
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	
(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	4,90
(2 min ziehen lassen)	

<u>Thé a la Menthe</u>	4,60
Marokkanischer Bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker	

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

wir empfehlen zum Samowar:	1,50
Murabä, 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</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  
Easy Lemon 0,25 l  
Bitter Lemon 0,25 l  
Ginger Ale 0,25 l  
Tonik Water 0,25 l  
Ginger Beer 0,25 l

Red Bull 4,70  
Red Bull Sugarfree Dose

Fentimens Rose Lemonade 0,27 l 4,70

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  
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

Krügerl 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 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, Zitronenscheiben

Hugo Prosecco Pepe 7,50  
mit Gurkensirup und Basilikum

Prosecco mit Kalamansisorbet 7,50

Prosecco mit Dirndlmärk 6,90

La Rose Prosecco Rose, 7,20  
Fentimens Rose Limonade, Rosenblätter

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

Wermut Tonic 7,50

La Quintinye Bianco mit Limette und Minze

## LONGDRINKS

PIMM'S 6 cl 9,00  
Organics Ginger Ale, Gurke,  
Orange, Zitrone, Minze

Gin Tonic Hendrick's & Organics Tonic 10,50

Gin Tonic Monkeys 47 & Organics Tonic 11,50

Gin Tonic The Herbal 11,50  
The Botanist Gin, Organics Tonic,  
Rosmarinzweig

Gin Tonic Tanqueray 10 & Organics Tonic 9,50

Mamont Siberian Wellness 11,50  
Mamont Vodka, Soda, Zitronen

## COCKTAILS ab 16:00 Uhr

Negroni 12,50  
Tanqueray No10 Gin, Antica Formula, Campari

Marrakesh 12,50  
Gin, Thé á La Menthe, Zitronenmelissensirup,  
Zitronensaft, Minze

Moscow Mule 12,50  
Wodka/Gin, Organics Ginger Beer,  
Limettensaft, Gurkenschale

Old Fashioned 12,50  
Buffalo Trace Bourbon Whisky, Zuckersirup,  
Angostura Bitter, Orangenzeste

First Sin 12,50  
Buffalo Trace Bourbon Whiskey oder Gin,  
Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone

The Communist 11,50  
Tanquery Gin, Orangensaft, Kirsche,  
Heering, Zitronensaft

Martini Dry von Luis Buñuel 11,50  
Tanqueray No. 10, Noilly Prat Wermut,  
Angostura

Cosmopolitani 11,50  
Mamont Wodka, Cointreau, Limetensaft,  
Cranberry Saft

Bloody Mary 10,50  
Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft,  
Worcestershiresauce, Tabasco,  
Salz&Pfeffer, Sellerie

Espresso Martini 11,50  
Mamont Vodka, Kahlúa, Kaffee,  
weise Schokoladen Syrup

Averna Sour 7,60  
mit Soda und Zitrone

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

## PORTWEINE 5 CL

Madeira 15 years old Malmsey 6,10  
Blandy's, Madeira, Portugal

Port Tawny 10 Years old, Burmester, 4,50  
Douro, Portugal

Port Ruby Reserve Sotto Voce Burmester, 4,10  
Douro, Portugal

## SHERRY 5 CL

Lustau pedro Ximenez San Emilio 7,00  
Lustau Jarana Fino, very dry 7,00

## WERMUT 5 CL APERITIFWEINE

Carpano Antica Formula, Milano, 6,00  
Italien

La Quintinye Rouge, Charente, 6,00  
Frankreich

La Quintinye Extra Dry, Charente, 6,00  
Frankreich

La Quintinye Bianco, Charente, 6,00  
Frankreich

Punt e Mes, Turiner Region Italien 5,50  
Noilly Prat Dry Vermouth, 6,00

Südfrankreich  
Lillet Blanc, Frankreich 6,00



**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>	9,00
<u>Schottland</u>	
<u>Hibiki Japanese Harmony,</u>	16,00
<u>Kansai Region, Japan</u>	

**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>Ciroc, 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>	13,00
<u>Deutschland</u>	
<u>Blue Gin, Reisetbauer Österreich</u>	9,50

**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>Cardenal Mendoza Grand Reserva,</u>	9,00
<u>Spanien</u>	
<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

**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>	
<u>Mostbirne</u>	5,50
<u>Apfel vom Fass</u>	5,50
<u>Gölles, Steiermark/Riegersburg</u>	
<u>Alte Zwetschke</u>	7,00
<u>Quitte</u>	7,00
<u>Williamsbirne</u>	6,50
<u>Reisetbauer, Oberösterreich/Axberg</u>	
<u>Weingarten Pfirsich</u>	
<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>2023 Gelber Muskateller wild &amp; 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
<b><u>Amphora Weine aus Georgien</u></b> 100% Nature, bio, handmade, unfiltered, Orange	
<u>2021 Tsiska Qvevriwein</u> Baia's Wine. Imeretien	45,00
<u>2015 Rkatsiteli, Limited Reserve Qvevriwein</u> Tchotiaschvili. Kakhetien	50,00
<u>2017 Chitistvala , Specially Bottled Qvevriwein</u> Tchotiaschvili. Kakhetien	73,00
<u>2017 Mtsvane , Rcheuli Qvevriwein</u> Tchotiaschvili. Kakhetien (Limited)	45,00

## WEISSWEIN

Flasche  
0,75l

Glas  
1/8l

<u>2021 Goruli Mtsvane</u> Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien	41,40	6,90
<u>2023 Gelber Muskateller</u> Obermärkersdorf Herbert Studeny, Weinviertel	35,40	6,90
<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  
0,75l

<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 Kollwenz, 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  
0,75l  
Glas  
1/8l

<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  
0,75l  
Glas  
1/8l

<u>2023 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau	37,20	6,20
<u>2023 Das Fräulein Rose</u> Mayer am Pfarplatz, Wien	39,00	6,50
<u>2017 Rose Qvevri</u> Gvant's Wine	42,60	7,10

## ROSE 0,75 l

<u>2022 Rosalie</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn		41,20
--	--	-------

## 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 SO<sub>2</sub>
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse