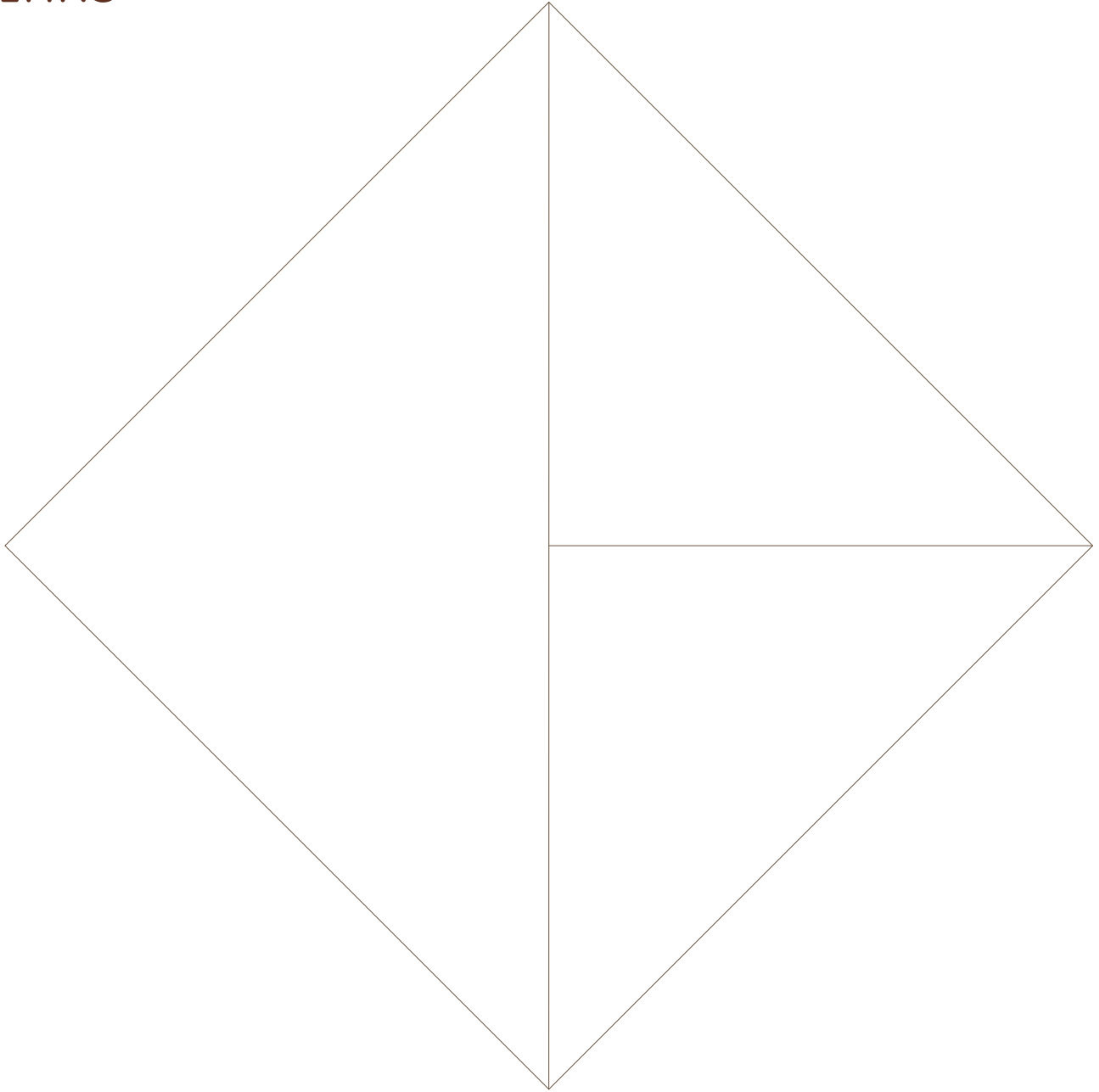
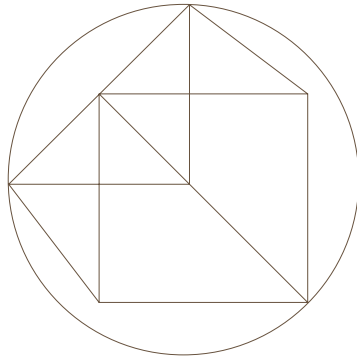


Meals  
and  
Drinks



# 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> 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>	13,90
<u>Oriental Breakfast:</u> 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>	16,90
<u>Russian Breakfast:</u> Devilled 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 without vodka	18,90 15,90
<u>Viennese Breakfast:</u> 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	15,20 +1,60
<u>Omelette</u> or scrambled eggs with roasted sunflower seeds, avocado, fresh sprouts, rocket salad and smoked salmon <small>C, D, G</small>	9,20
<u>Omelette</u> with creamy chanterelles, chicken breast strips, parsley and lettuce <small>A, C, G</small>	8,90
<u>Caprese Omelette</u> with tomato concassee, mozzarella balls, basil pesto and rocket <small>C, G, H</small>	9,20
<u>Two eggs</u> sunny-side up with ham or bacon <small>C</small>	7,20
<u>Two eggs</u> sunny-side up <small>C</small>	5,20

<u>Soft boiled egg with bread sticks roasted in butter</u> <small>A, C, G</small>	3,90
<u>Baked croissant with ham, soft cheese and Chives with a poached egg and lettuce</u> <small>A, C, G</small>	10,20
<u>Organic rye bread with avocado, a poached egg, rocket and smoked salmon (possible with gluten-free bread)</u> <small>A, C, D</small>	11,50
<u>Hummus: chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread (vegan)</u> <small>A, N</small>	7,70
<u>Ansari Toast with smoked leg ham, creamed brie, fried eggs, aioli dip and cucumber-tomato salad</u> <small>A, C, G, O</small>	11,50

## SWEET DISHES

<u>Muesli with yogurt, fresh fruits and buckthorn berry syrup</u> <small>A, G, H</small>	8,00
<u>Fresh fruits and yogurt</u> <small>G</small>	6,50
<u>Coconut Milk Rice with roasted almonds and mango-passion fruit compote, served cold (vegan)</u> <small>H</small>	8,90
<u>Organic porridge with blueberries, banana, roasted almonds and maple syrup</u> <small>A, G, H</small>	7,00
<u>Baghrir -oriental semolina pancakes with orange-sea buckthorn sauce and vanilla-orange ice cream</u> <small>A, C, G, H, O</small>	8,90
<u>Sundays Sirniki: Ukrainian Curd cheese fried with sour cream and coulis of berries</u> <small>A, C, G</small>	8,70
<u>Cake of the day</u> please ask our staff	4,90/5,90

---

Serving of ham —	4,90
Serving of grilled bacon —	3,90
Serving of smoked salmon <small>D</small> —	6,50
Serving of Emmental cheese <small>G</small> —	3,80
Serving of butter <small>G</small> —	1,90
Homemade apricot-ginger jam or honey —	1,90
Pita bread <small>A</small> —	1,80
One organic roll from Joseph <small>A, G</small> —	1,90
Slice of Joseph's rye bread <small>A</small> —	1,50
One slice of homemade organic buckwheat sourdough bread (vegan) —	2,50
One portion of organic 'La Marianne' bread from Joseph <small>A</small> —	2,50
One Croissant by Joseph <small>A, G</small> —	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 yogurt, pea with mint and soft cheese, red pepper and walnut <small>A, G, H, N, O</small>	8,50
<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 pita 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>Summer Salad</u> marinated watermelon with Goat cheese, roasted walnuts, iceberg lettuce, rocket, mint and zucchini chips <small>H, G, O</small>	12,50
<u>Tabbouleh</u> with beluga lentils tomatoes, fresh herbs, grilled calamari and lime mayonnaise <small>C, G, L, M, O, R</small>	15,50
<u>Red chicory Salad</u> radicchio with strawberries and oranges, baby mozzarella, chia quinoa chips and strawberry dressing (vegetarian) <small>A, C, G, O</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>Summer Cake</u> in a glass with lime milk cream on cognac sponge cake and fresh strawberries <small>C, G, O</small>	9,00
<u>Coconut panna cotta</u> with mango passion fruit compote and coconut almonds (vegan) <small>H</small>	8,00
<u>Sorbets</u> with blueberry, peach and mojito (lime-mint) 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 tarragon, fresh herbs, sugar snap peas and cream polenta <small>G, O</small>	22,50

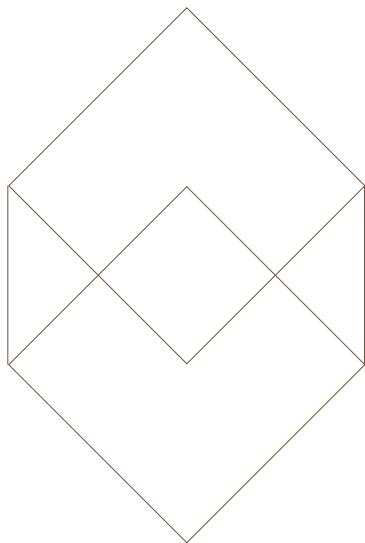
## FROM 3:30 PM

<u>Roast Salmon Trout fillet</u> in white wine and lemon broth, chanterelles, cherry tomatoes and fregola sarda <small>A, D, G, L, O</small>	25,00
<u>Tschachochbili</u> Chicken leg fried in fresh tomato sauce, fresh coriander and fried baby parsley potatoes <small>G, L, N</small>	19,50
<u>Cauliflower steak</u> from the oven with curry butter, tahini yoghurt, pomegranate seeds and couscous salad (vegan) <small>A, G, L, N</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
[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, 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  
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

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 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 Kollwenz, 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> Obermarkersdorf 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