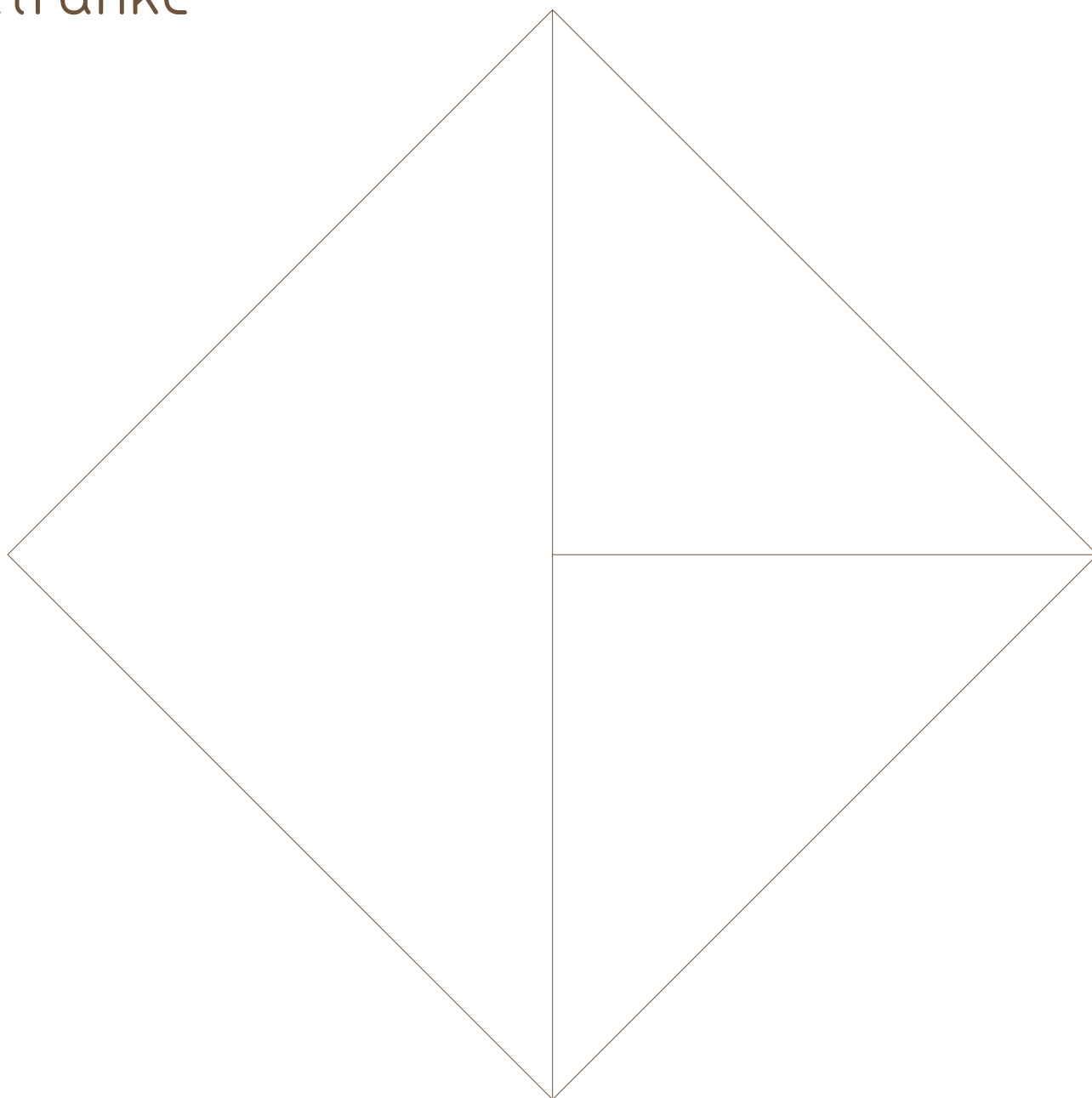
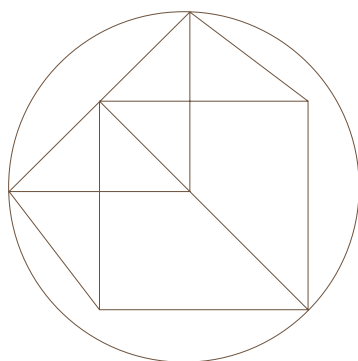


Speisen
und
Getränke



Speisen



8:00 bis 14:30 Uhr

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, Spiegelei und 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>Lachs-Omelette</u> oder Rührei mit	9,20
gerösteten Sonnenblumenkernen, Avocado, frischen Sprossen, Rucola und geräuchertem Lachs <small>C, D, G</small>	
<u>Kürbis-Omelette</u> mit gebackenen Hokkaido Spalten, sautierten Butternusskürbis, Karotte-Kokos-Chutney, Kürbiskerne, Vogerlsalat und Kürbiskernöl <small>C, O</small>	8,90
<u>Rinder-Omelette</u> mit geschmortem Rindfleisch in dünnen Scheiben, Maronensauce, Blattsalat und Granatapfelkernen. <small>C, F, O</small>	9,20

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.

Zwei Spiegeleier 7,20
mit Beinschinken oder Speck _c

Zwei Spiegeleier _c 5,20

Weiches Bio Ei mit in Butter
getoasteten Brotsticks _{A, C, G} 3,90

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

Bio Roggenbrot mit Guacamole, 12,50
pochiertem Ei, Rucola und
Räucherlachs
(Glutenfrei möglich mit Aufpreis) _{A, C, D, O}

Hummus mit Oliven, 7,70
Gemüsesticks und Pitabrot
(vegan) _{A, n}

Ansari Toast mit geräuchertem 11,50
Beinschinken, Rahm-Brie,
Spiegelei, Topinambur-Chips,
Aioli-Dip und Blattsalat _{A, C, G, O}

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 Birnenkompott,
Warm serviert (vegan) _H

Bio Haferbrei mit Chiasamen, 7,00
Kokosraspeln, Banane, frischen
Früchten, gerösteten Mandeln und
Ahornsirup (vegan möglich) _{A, G, H}

Bananen-Pancakes mit frischen 8,90
Früchten, Orangen-Sanddorn-Sauce
und Kardamoneis _{A, C, G, H}

Sirniki (nur Sonntags) 8,70
Topfenmedaillons mit Sauerrahm
und frischen Früchten auf
ukrainische Art _{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} — 1,90
eine Scheibe Bio Roggenbrot von Joseph _A — 1,50
eine Scheibe hausgemachtes BIO Buchweizen-
Sauerteigbrot (vegan) — 2,50
eine Portion Bio ‚La Marianne‘-Sauerteigbrot von
Joseph _A — 3,00
ein Bio Croissant von Joseph _{A, G} — 3,00

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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, Kürbis mit Ziegenkäse, 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, O</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>Wintersalat</u> Marinierter Chinakohl mit Maronen, Hokkaidokürbis, Schnittlauch, Zitronen-Sojajoghurt-Dressing, Topinambur-Chips und Granatapfelkernen. (Vegan) <small>F, G, O</small>	12,50
<u>Paillard vom Rind</u> Rinderfiletscheiben auf Belugalinsen, Tabbouleh mit Kapern, Aioli <small>B, C, L</small>	15,50
<u>Bittersalat</u> mit Chicorée, Babyspinat, Frisée, Radicchio, Rucola, Ziegenkäse, Blutorangen-Filets, Orangen-Senf-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und Confierte Orangen <small>G, H, M, O</small>	11,90
<u>Quinoa-Romana Salat</u> mit Hühnerfilet, Walnusssauce und Granatapfelkerne <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>Orangen Torte im Glass</u> mit Orangencreme auf Cognac-Biskuit und Orangen-Filets <small>C, G, O</small>	9,00
<u>Kokos Panna Cotta</u> mit Birnenkompott und Kokos-Mandeln (vegan) <small>H</small>	8,00
<u>Sorbets</u> mit Himbeeren, Mango und Pfirsich, 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> mit frischen Früchten und Kardamomeis – ca. 15 min <small>A, C, G</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, orientalischer Mango-Hummus Creme und Kräuter-Quinoa (vegan) <small>n</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> : Teigwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) <small>A, C</small>	17,50
<u>Lammragout</u> : in Rotwein geschmortes Lamm mit Datteln, Quitte, frischen Kräutern und Thymian-Cremepolenta <small>O, G</small>	22,50

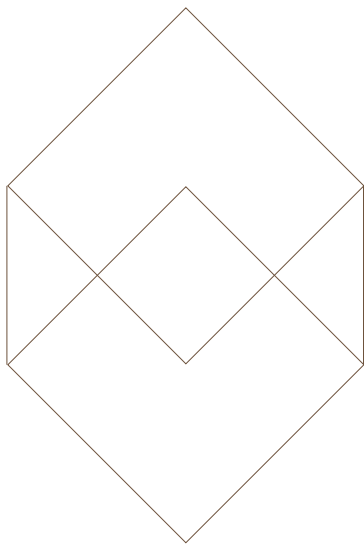
AB 15:30 UHR

<u>Gebratenes Seiblingfilet</u> auf Safran-Fencheln Fond mit Butternuss Kürbis, Pak Choi und Fregola Sarda <small>A, D, G, L, O</small>	28,00
<u>Shkmeruli</u> : gebratenes Hühnerfilet in Knoblauchsauce mit mariniertem Babyspinat und Kartoffelstampf <small>G, L, N</small>	19,50
<u>Karfiolsteak</u> aus dem Ofen mit Currybutter, Tahinajoghurt, Granatapfelkernen und Couscous Salat (vegetarisch) <small>G, L, O</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
<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

<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
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 Limonade 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, Zitronescheiben

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

<u>Pimm's 6 cl</u> Organics Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Minze	9,00
<u>Gin Tonic Hendrick's & Organics Tonic</u>	10,50
<u>Gin Tonic Monkeys 47 & Organics Tonic</u>	11,50
<u>Gin Tonic The Herbal</u> The Botanist Gin, Organics Tonic, Rosmarinzweig	11,50
<u>Gin Tonic Tanqueray 10 & Organics Tonic</u>	9,50
<u>Mamont Siberian Wellness</u> 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 von Luis Buñuel</u> Tanqueray No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura	11,50
<u>Cosmopolitan</u> Mamont Wodka, Cointreau, Limettensaft, 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

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 Jarama 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</u> 12 y Nectar d'or	11,00
<u>Ardbeg</u> 10 y Islay	12,00
<u>Port Charlotte</u> , Bruichladdich, 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
<u>Apfel vom Fass</u>	5,50
<u>Gölles</u> , Steiermark / Riegersburg Alte Zwetschke	7,00
<u>Quitte</u>	7,00
<u>Williamsbirne</u>	6,50
<u>Reisetbauer</u> , Oberösterreich / Axberg 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>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	45,00
<u>2015 Rkatsiteli, limited Reserve Qvevriwein</u> Tchotiaschwili. Kakhetien	50,00
<u>2017 Chitistvala , Specially Botled Qvevriwein</u> Tchotiaschwili. Kakhetien	73,00
<u>2017 Mtsvane , Rcheuli Qvevriwein</u> Tchotiaschwili. Kakhetien (Limited)	45,00

WEISSWEIN

Flasche Glas
0,75l 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
0,75 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>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 SO₂
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse