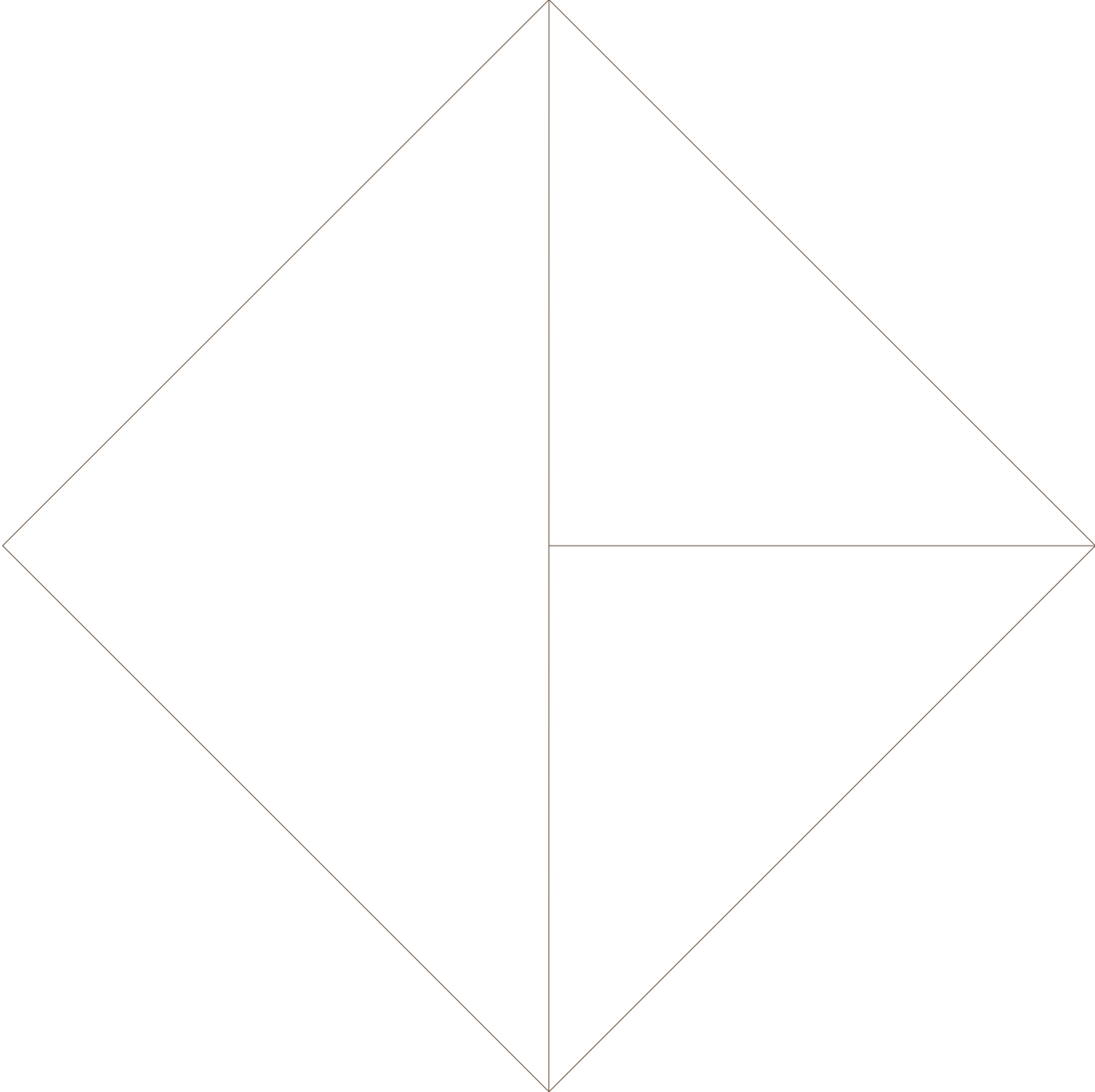
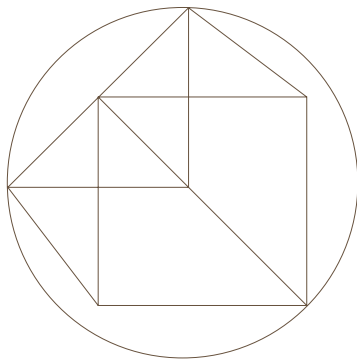


Meals  
and  
Drinks



# 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, fried egg and pita bread <small>A, C, G, N,</small>	
<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	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>Salmon 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>Pumpkin omelette</u> with baked Hokkaido wedges, sautéed butternut squash, carrot-coconut chutney, pumpkin seeds, lamb's lettuce and pumpkin seed oil <small>C, O</small>	8,90
<u>Beef omelette</u> with braised beef in thin slices, chestnut sauce, lettuce and pomegranate seeds <small>C, F, 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	<u>Cake of the day</u>	4,90/5,90
<u>Soft boiled egg with bread sticks roasted in butter</u> <small>A, C, G</small>	3,90	please ask our staff	
<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 guacamole, poached egg, rocket and smoked salmon (Gluten-free possible with an additional charge)</u> <small>A, C, D, O</small>	12,50		
<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 ham, creamed brie, fried egg, Jerusalem artichoke chips, aioli dip and lettuce</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 pear compote. Served warm (vegan)</u> <small>H</small>	8,90
<u>Organic porridge with chia seeds, coconut flakes, banana, fresh fruit, roasted almonds and maple syrup</u> <small>A, G, H</small>	7,00
<u>Banana pancakes with fresh fruit, orange sea buckthorn sauce and cardamon ice cream</u> <small>A, C, G, H</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

---

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, pumpkin with goat cheese, red pepper 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 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>Winter salad</u> marinated Chinese cabbage with chestnuts, Hokkaido pumpkin, chives, lemon soy yogurt dressing, Jerusalem artichoke chips and pomegranate seeds (vegan) <small>F, G, O</small>	12,50
<u>Beef paillard</u> Beef fillet slices on beluga lentils, Tabbouleh with caper aioli <small>B, C, L</small>	15,50
<u>Bitter salad</u> with chicory, baby spinach, frisée, radicchio, rocket, goat cheese, blood orange fillets, orange mustard vinaigrette, roasted walnuts and confit oranges <small>G, H, M, O</small>	11,90
<u>Quinoa-Romana salad</u> with chicken fillet, walnut sauce and pomegranate seeds <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

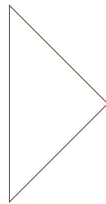
<u>Soup of the day</u>	5,80
<u>Red lentil soup</u> with tahina-yogurt and pomegranate seeds <small>G, L, N</small> (possible vegan)	6,50

## DESSERTS

<u>Orange cake in a glass</u> with orange cream on cognac sponge cake and orange fillets <small>C, G, O</small>	9,00
<u>Coconut panna cotta</u> with pear compote and coconut almonds (vegan) <small>H</small>	8,00
<u>Sorbets</u> with raspberries, mango and peach 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> with fresh fruit and cardamom ice cream -15 min <small>A, C, G</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 hummus cream and herb quinoa (vegan) <small>n</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>Lamb Ragout</u> : lamb braised in red wine with dates, quince, fresh herbs and thyme cream polenta <small>o, G</small>	22,50

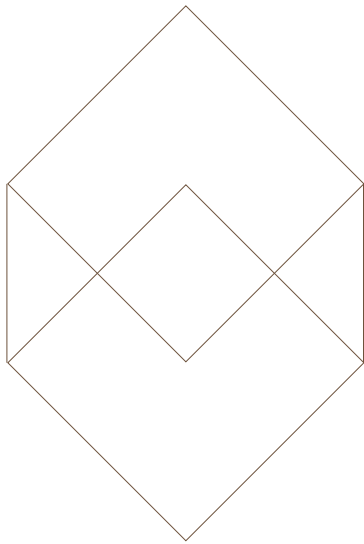
### FROM 3:30 PM

<u>Fried Char fillet</u> on saffron fennel stock, with butternut squash, pak choi and fregola sarda <small>A, D, G, L, o</small>	28,00
<u>Shkmeruli</u> : fried chicken fillet in garlic sauce, with marinated baby spinach and mashed potatoes <small>G, L, o</small>	19,50
<u>Cauliflower steak</u> from the oven with curry butter, tahini yoghurt, pomegranate seeds and couscous salad (vegetarian) <small>G, L, o</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 ab 2 (5 cl)</u>	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**

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, 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</u> Hendrick's & Organics Tonic	10,50
<u>Gin Tonic</u> Monkeys 47 & Organics Tonic	11,50
<u>Gin Tonic</u> The Herbal The Botanist Gin, Organics Tonic, 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>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, Zuckersirup, 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> , 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	
<u>Mostbirne</u>	5,50
<u>Apfel vom Fass</u>	5,50
<u>Gölles</u> , Steiermark / Riegersburg	
<u>Alte Zwetschke</u>	7,00
<u>Quitte</u>	7,00
<u>Williamsbirne</u>	6,50
<u>Reisetbauer</u> , Oberösterreich / Axberg	
<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> 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  
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  
0,75 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 SO<sub>2</sub>
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse