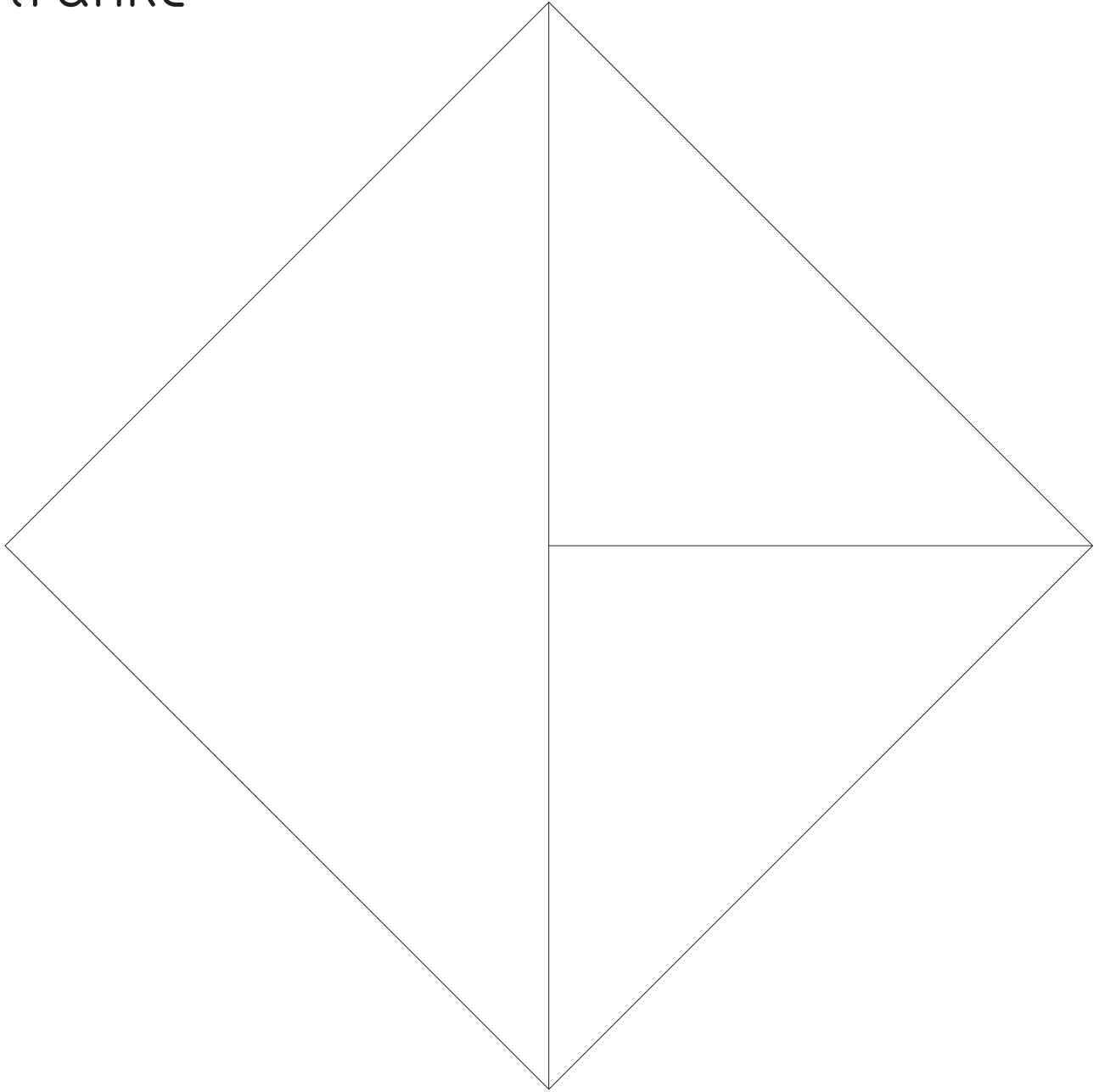
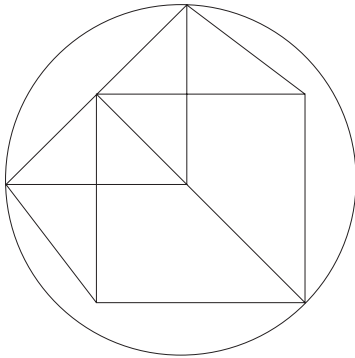


Speisen  
und  
Getränke



# 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, 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 Orangennuss Topfenfülle, und dazu eine Scheibe La Marianne Brot und Mamont Vodka <small>A, C, D, G, H</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 oder Rührei mit</u>	9,20
gerösteten Sonnenblumenkernen, Avocado, frischen Sprossen, Rucola und geräuchertem Lachs <small>C, D, G</small>	
<u>Georgisches Omelette</u>	8,90
mit Weichkäse, Mozzarella, frischen Tomaten, Kräutern, Frühlingszwiebeln, Basilikum Öl und Granatapfelkernen. <small>C, G</small>	
<u>Spargel-Huhn Omelette</u>	9,20
mit grünem Spargel, sautierten Hühnerfilet, Petersilie, hausgemachter Adschika-Sauce und Blattsalat <small>C, G, O</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> mit Beinschinken oder Speck <sup>c</sup>	7,20	<u>Sirniki</u> (nur Sonntags) Topfenmedaillons mit Sauerrahm und frischen Früchten auf ukrainische Art <sup>A, C, G</sup>	8,70
<u>Zwei Spiegeleier</u> <sup>c</sup>	5,20	<u>Tageskuchen</u> bitte fragen Sie unsere ServicemitarbeiterInnen	4,90/5,90
<u>Weiches Bio Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks <sup>A, C, G</sup>	3,90		
<u>Überbackenes Croissant</u> mit Beinschinken, Weichkäse und Schnittlauch dazu ein pochiertes Ei und Blattsalat <sup>A, C, G, O</sup>	10,20		
<u>Bio Roggenbrot mit Guacamole,</u> pochiertem Ei, Rucola und Räucherlachs (Glutenfrei möglich mit Aufpreis) <sup>A, C, D, O</sup>	12,50		
<u>Hummus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) <sup>A, N, O</sup>	7,70		
<u>Ansari Toast</u> mit geräuchertem Beinschinken, Rahm-Brie, Spiegelei, Süßkartoffel-Chips, Aioli-Dip und Blattsalat <sup>A, C, G, O</sup>	11,50		
<b>SÜSSE SPEISEN</b>			
<u>Bio Müsli</u> mit Joghurt, frischen Früchten und Sanddornsirup <sup>A, G, H</sup>	8,00		
<u>Frische Früchte</u> mit Joghurt <sup>G</sup>	6,50		
<u>Kokosmilchreis</u> mit gerösteten Cashewkernen und Sauerkirschkompott, Kalt oder Warm serviert (vegan) <sup>H</sup>	8,90		
<u>Bio Haferbrei</u> mit Chiasamen, Kokosraspeln, Banane, frischen Früchten, gerösteten Mandeln und Ahornsirup (vegan möglich) <sup>A, G, H</sup>	7,00		
<u>Heidelbeer Pancakes</u> mit frischen Früchten, Orangen-Sanddorn-Sauce und Heidelbeer-Vanille-Joghurt- Creme. <sup>A, C, G,</sup>	8,90		

---

eine Portion Beinschinken — 4,90  
eine Portion gebratener Speck — 3,90  
eine Portion Räucherlachs <sup>D</sup> — 6,50  
eine Portion Bio Emmentaler <sup>G</sup> — 3,80  
eine Portion Bio Butter <sup>G</sup> — 1,90  
hausgemachte Marillen-Ingwermarmelade — 1,90  
eine Portion Honig — 1,90  
ein Pitabrot <sup>A</sup> — 1,80  
eine Bio Handsemmel von Joseph <sup>A, G</sup> — 1,90  
eine Scheibe Bio Roggenbrot von Joseph <sup>A</sup> — 1,50  
eine Scheibe hausgemachtes BIO Buchweizen-  
Sauerteigbrot (vegan) — 2,50  
eine Portion Bio ‚La Marianne‘-Sauerteigbrot von  
Joseph <sup>A</sup> — 3,00  
ein Bio Croissant von Joseph <sup>A, G</sup> — 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, Erbsen-Bärlauch, Rote Paprika-Walnuss. <small>A, G, H, N,</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 <small>D</small>	7,20
<u>Khatschapuri:</u> Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung <small>A, G</small>	9,00

**AB 15:30 UHR**

<u>Frühlingsalat</u> mit grünem Spargel, mariniertem Kohlrabi, Baby Leafs, Papaya, Avocado, Mango-Ingwer- Vinaigrette Radieschensprossen und Cashewkernen <small>H, D</small>	12,50
<u>Gebeizte Lachsforelle-Shiso</u> auf einem Bett aus gemischtem Salat, dazu eingelegter Spargel <small>D</small>	13,90
<u>Bittersalat</u> mit Chicorée, Babyspinat, Frisée, Radicchio, Rucola, Ziegenkäse, Blutorangen-Filets, Orangen-Senf-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und Confierte Orangen <small>G, H, M, D</small>	11,90
<u>Quinoa-Brombeer Salat</u> mit Hühnerfilet und Brombeersauce	14,50
<u>Zartes Beef Tartar</u> verfeinert mit Trüffel-Mayo, eingelegter Pimpernuss und einem Onsen Dotter, dazu getoastetes Brioche <small>A, C, G, M, D</small>	17,50
<u>Antipastivariation</u> ab zwei Personen (ab 15:30 Uhr) <small>A, D, G, H, L, N, D</small>	pro Person 16,50

**SUPPEN**

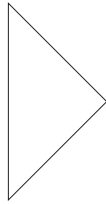
<u>Suppe des Tages</u>	5,80
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen <small>G, L, N</small> (vegan möglich)	6,50

**DESSERTS**

<u>Beeren Torte im Glass</u> mit Vanille-Orangencreme auf Cognac-Biskuit und frischen Beeren <small>A, C, G</small>	9,00
<u>Kokos Panna Cotta</u> mit Sauerkirschkompott 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 <small>A, C, G, N</small>	14,50



## HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (Vegetarisch, ca. 15 min) A, C, G 16,00

Lobio: Rote Bohneneintopf mit frischen Kräutern, und Granatapfel dazu in Rote Rüben eingelegtes Kraut, Salzgurke und Pitabrot (Vegan) L 16,70

Gegrillte Melanzani mit Adschikapaste, orientalischer Mango-Hummus Creme und Kräuter-Quinoa (vegan) n 17,00

Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, L, n, o 16,70

Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C 17,50

Tschakapuli: in Weißwein geschmortes Lamm, mit Spargel, Estragon, Jungzwiebel und frischen Kräutern, dazu cremige Polenta A, G, L, o 22,50

### AB 15:30 UHR

Seibling: in der Pfanne gebraten, begleitet von gebratenen Enoki-Pilzen, Babybrokkoli und einer würzigen Hafer-Adjikasauc D, F 28,00

Borani: Gebratenes Hühnerfilet auf Blattspinat mit gerosteten Mandeln und Zimtjoghurt G, H 19,50

Karfiolsteak aus dem Ofen mit Curry-Kurkuma Butter, Tahinajoghurt, Granatapfelkernen, begleitet von Kräuter-Quinoa (vegetarisch) G, n, o 17,50

### Beilagen

Cremepolenta G — 4,00

Blattsalat m, o — 5,90

Georgischer Salat mit Adschika-Dressing — 7,20

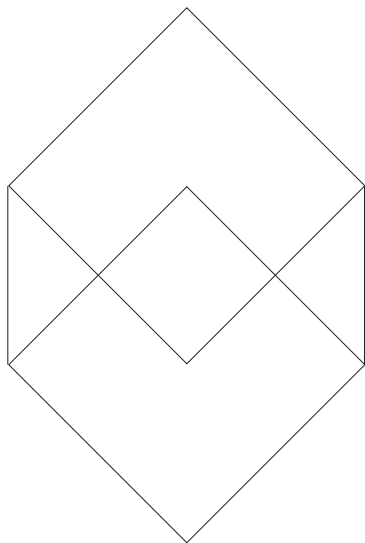
Pitabrot A — 1,80

Roggenbrot von Joseph A — 1,50

eine Portion LA MARIANNE von Joseph A — 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	4,80
Doppelter Brauner	4,90
Verlängerter / Amerikano	4,00
Verlängerter Brauner	4,10
Melange / Cappuccino	4,80
Café Latte	5,20
mit extra Shot	+2,00
Flat White	5,30
[doppelter Ristretto, geschäumte Milch]	
Melange / Cappuccino Haferdrink	4,90
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	1,80
Kinderkakao	2,80

## 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>	4,60
Assam Mangalam Schwarztee	
Bio Kamillentee	
Bio Sencha Grüntee	

<u>Kannentee</u>	4,90
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	
(2 min ziehen lassen)	

<u>Thé a la Menthe</u>	4,70
Morokkanischer Bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker	

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

wir empfehlen zum Samowar:	1,50
Murabā. 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
Tanqueray No 10 Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade, frischer Orangensaft	

<u>Espresso Shot</u> ab 2 (5 cl)	6,50
Espresso, Mämont Vodka, Wiener Mocca	pro shot

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE LIMONADEN

### HAUSGEMACHTE LIMO 0,5L 5,90

Zitronenmelisse-Limonade  
Lavendel-Limonade  
Saisonale Limonade (bitte nachfragen)

Kombucha Classic 0,25 l 4,90

### ORGANICS (100% Bio) 4,90

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 4,90  
Red Bull Sugarfree Dose

Fentimens Rose Lemonade 0,27 l 4,70

Cola Light 0,33 l 4,30

Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,33 l 3,70  
Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,75l 6,80  
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 Hoflieferanten, 0,25 l 4,70  
Birne von Hoflieferanten 0,25 l  
Apfel Dirndl 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 / 0,25 l 3,70 / 7,00

### BIER VOM FASS

#### STIEGL GOLDBRÄU, PILSNER URQUELL, COLUMBUS

Krüglerl 0,5 l 5,30  
Seidl 0,3 l 4,40  
Pfiff 0,2 l 2,90  
Radler, mit Almdudler 0,5 l 4,90  
Radler, mit Almdudler 0,3 l 4,10  
Alkoholfreies Bier 0,5 l 4,90

## 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 7,70/49,00  
Frankreich, Clotilde Davenne

Crémant de Bourgogne Extra Brut, 7,70/49,00  
N.V. Frankreich, Clotilde Davenne

### SPARKLING APERITIFS

Weißwein gespritzt (Bio) 4,50

Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein 6,90  
Aperol Sprizz mit Prosecco 7,90  
Prosecco Leone

Limoncello Spritz 7,90  
Limoncello, Organic bitter Lemon, Prosecco,  
Minze, Limetenscheibe

Hugo Prosecco 7,90  
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda,  
Minze, Zitronenscheiben

Viennaverde Spritzer 7,50  
Prosecco, Soda, Gurkenscheiben, Minze

Prosecco mit Kalamansisorbet 7,90

Prosecco mit Dirndlmärk 7,20

La Rose Prosecco Rose, 7,90  
Fentimens Rose Limonade, Rosenblätter

Campari Soda 6,90  
Campari Orange mit frischem Orangensaft 8,50  
Campari Milano 8,50  
Campari, Prosecco, Cranberry, Minze

Lillet Rosé Spritzer 7,90  
Lillet Rosé, Zitronenmelisse Sirup, Prosecco, Minze

Port o' Tonik 7,50

Portwein/rosso/bianco

Wermut Tonic 7,50  
La Quintinye Bianco mit Limette und Minze

## LONGDRINKS

<u>PIMM'S No 1 Cup</u> Organics Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Minze	9,00
<u>Hendrick's Gin Tonic</u> mit Organics Tonic, Gurke	10,50
<u>Monkeys 47 Gin Tonic</u> mit Organics Tonic, Limette	11,50
<u>The Botanist Gin Tonic</u> mit Organics Tonic, Orangenzeste	11,50
<u>Tanqueray 10 Gin Tonic</u> mit Organics Tonic	9,50
<u>Mamont Siberian Wellness</u> Mamont Vodka, Soda, Zitronen	11,50

## COCKTAILS ab 16:00 Uhr

<u>Negroni</u> Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari, Orangenzeste	12,50
<u>Marrakesh</u> Tanqueray Gin, Thé á La Menthe, Zitronenmelissen Sirup, Zitronensaft, Minze	12,50
<u>Moscow Mule</u> Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Limettensaft, Gurkenschale	12,50
<u>Old Fashioned</u> Maker's Mark Whisky, Zuckersirup, Angostura Bitters, Orangenzeste	12,50
<u>First Sin</u> Tanqueray 10 Gin, frischer Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone, Minze	12,50
<u>The Communist</u> Tanquery Gin, Orangensaft, Cherry Heering Liqueur, Zitronensaf	11,50
<u>Martini Dry</u> von Luis Buñuel Tanqueray No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura Orange Bitters	11,50
<u>Cosmopolitan</u> Stolichnaya Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberry Saft	11,50
<u>Bloody Mary</u> Stolichnaya Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie	10,50
<u>Espresso Martini</u> Stolichnaya Wodka, Wiener Mocca, Kaffee, weise Schokoladen Sirup	11,50

<u>Averna Sour</u> mit Soda und Zitrone	7,60
<u>Whisky Sour</u> Maker's Mark Whisky Zitronensaft, Symple Sirup, Zitronensaft	7,60

## 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> Jarana 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 Rosè</u> , 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, Bruichlaidich, 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

**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>	8,00
<u>Quitte</u>	8,50
<u>Williamsbirne</u>	8,00
<u>Reisetbauer, Oberösterreich/Axberg</u>	
<u>Kirsche</u>	7,50
<u>Karotte</u>	7,50
<u>Vogelbeere</u>	8,50

**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>2023 Grüner Veltliner Der Ott (Bio)</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn	47,40
<u>2023 Grüner Veltliner SMA Kreutles</u> Emmerich Knoll, Loiben	60,00
<u>2024 Gelber Muskateller wild &amp; free</u> Kollerhof - Harald Lieleg, Eichberg, Süd-Steiermark	41,40
<u>2019 Chardonnay Gloria</u> Andi Kollwenz, Neusiedlersee-Hügelland	72,00
<u>2023 Sauvignon blanc Gamlitz</u> Willi Sattler, Gamlitz	41,40
<u>2021 Zierfandler Mandel Höh'</u> Johann Stadlmann, Thermenregion	50,00
<u>2022 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien	48,00
<b>Amphora Weine aus Georgien</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
<u>2019 Qvevri Dry White</u> Château Mukhrani- Kartli -Georgien	49,00

## WEISSWEIN

Flasche  
0,75l

Glas  
1/8l

<u>2022 Goruli Mtsvane</u> Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien	41,40	6,90
<u>2024 Gelber Muskateller</u> Obermarkersdorf Herbert Studeny, Weinviertel	35,40	6,90
<u>2024 Grüner Veltliner FASS4 (Bio)</u> Bernhard Ott - Feuersbrunn	43,20	7,20
<u>2024 Riesling Terrassen</u> Günter Brandl, Zöbing	39,60	6,60
<u>2024 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark	41,40	6,90
<u>2024 Gemischter Satz Kalkterrassen</u> Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland	41,40	6,90
<u>2024 Grüner Veltliner Wagram</u> Thomas Schuster, Wagram	37,80	6,30
<u>2023 Chardonnay</u> Christian Fischer, Soss, Thermenregion	39,00	6,50

# Selektion Rot

Flasche  
0,75l

<u>2020 Blaufränkisch Goldberg</u> Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland	75,00
<u>2020 Pinot Noir Kleiner Wald</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	45,00
<u>2021 Rosso e Nero</u> CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof	45,00
<u>2019 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>2020 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>2020 Saperavi</u> Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien	42,60	7,10
<u>2023 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

## ROSÉ

Flasche  
0,75l  
Glas  
1/8l

<u>2024 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau	37,20	6,20
<u>2024 Das Fräulein Rose</u> Mayer am Pfarplatz, Wien	39,00	6,50
<u>2017 Rosé Qvevri</u> Gvant's Wine, Georgien	42,60	7,10

## ROSÉ 0,75 l

<u>2023 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