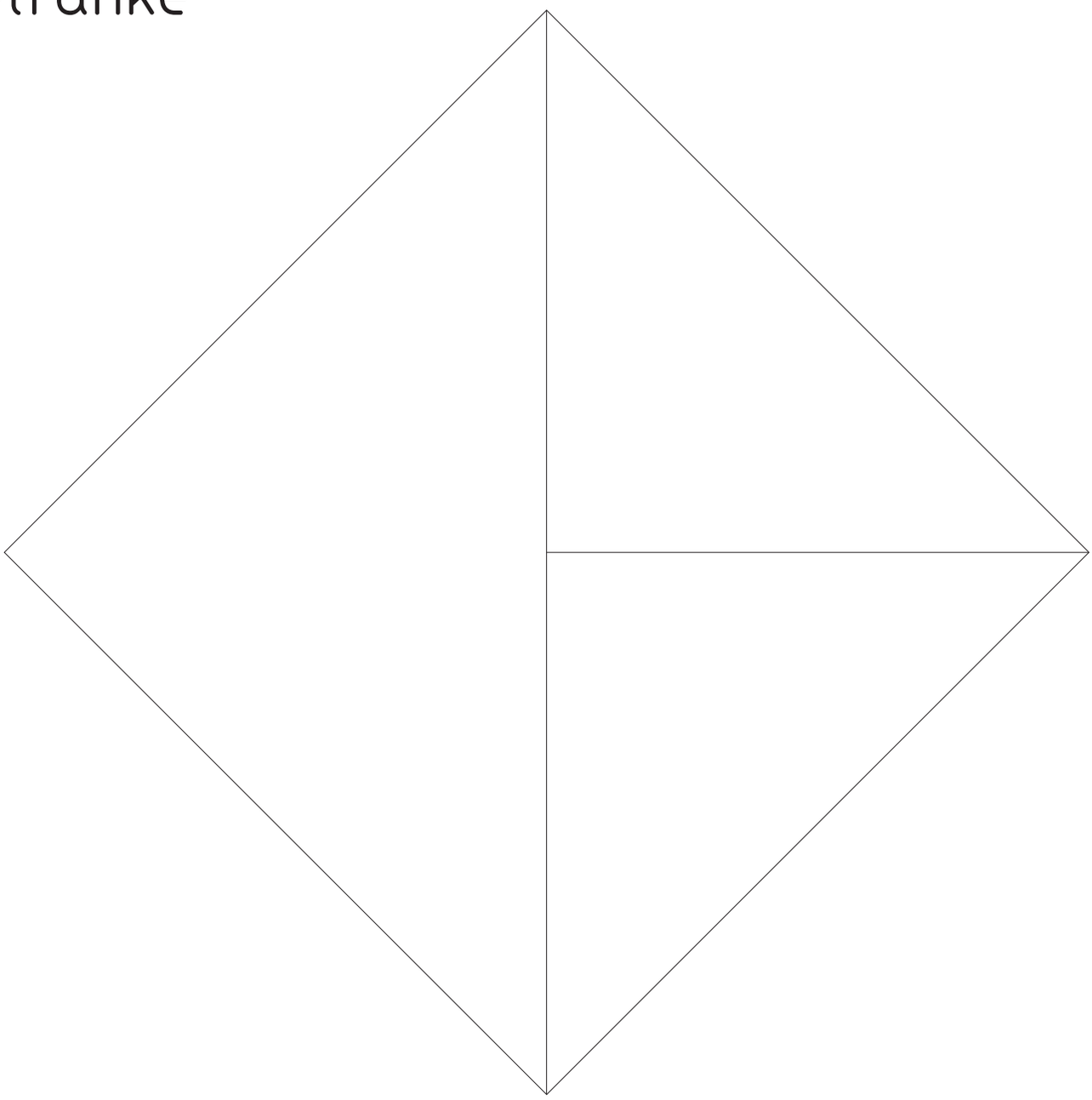
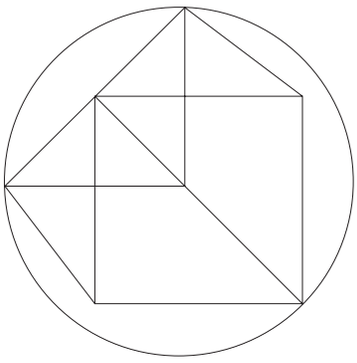
Speisen und Getränke



Speisen



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.

8:00 bis 14:30 Uhr

FRÜHSTÜCK

Georgisches Frühstück 14,50
Adscharisches Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung und Spiegelei, Kirschtomaten-Salat mit rotem Basilikum-Dressing und frischen Kräutern (ca. 20 min) A, C, G

Orientalisches Frühstück 17,50
Labne (Joghurt) mit Za´atar in Olivenöl, Hummus, geräucherter Melanzani-Aufstrich, Weichkäse, Tomaten-Gurken Taboulé, Spiegelei und Pitabrot A, C, G, N

Russisches Frühstück
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 A, C, D, G, H
mit Mamont Vodka 18,90
ohne Vodka 15,90

Wiener Frühstück 15,90
Beinschinken, Bio Emmentaler, weiches Ei, hausgemachte Marillen-Ingwermarmelade oder Honig, Butter, 2 Semmeln, 1 Croissant A, C, G, H
statt Marmelade oder Honig ein kleines Müsli mit Joghurt +1,60

Hähnchen Omelette mit Guacamole, 10,70
Sesam, Kürbiskerncreme und Blattsalat C, G, N, O

Georgischges Omelette 9,30
mit Weichkäse, Mozzarella, frischen Tomaten, Kräutern, Frühlingszwiebeln, Basilikum Öl und Granatapfelkernen C, G

Hash Brown 9,90
mit cremigem Blattspinat, pochiertem Ei und Sprossen C, G,

Zwei Spiegeleier 7,50
mit Beinschinken oder Speck C

Zwei Spiegeleier C 5,60

Weiches Bio Ei mit in Butter getoasteten Brotsticks A, C, G — 3,90

Überbackenes Croissant — 10,50
mit Beinschinken, Weichkäse und Schnittlauch dazu ein pochiertes Ei und Blattsalat A, C, G, O

Aufstrichbrot — 9,90
Bio Joseph Sauerteigbrot mit Maronenaufstrich, Hanfsamen, eingelegten Radieschen und Sprossen A, N, O
oder
Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl und Granatapfelkernen A,H,O

Bio Roggenbrot mit Guacamole, — 12,90
pochiertem Ei, Rucola und Räucherlachs A, C, D, O
(Glutenfrei möglich mit Aufpreis)

Hummus mit Oliven, — 8,50
Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N, O

Ansari Toast mit geräuchertem — 11,90
Beinschinken, Rahm-Brie, Spiegelei, Süßkartoffel-Chips, Aioli-Dip und Blattsalat A, C, G, O

SÜSSE SPEISEN

Bio Müsli mit Joghurt, frischen Früchten und Sanddornsirup A, G, H — 8,30

Frische Früchte mit Joghurt G — 6,90

Kokosmilchreis mit gerösteten Kokoschips und Apfel-Orangen-Kompott (Vegan) — 8,90

Bio Haferbrei mit Chiasamen, — 7,80
Kokosraspeln, Bananen, frischen Früchten, gerösteten Mandeln und Ahornsirup (vegan möglich) A, G, H

Heidelbeer Pancakes mit frischen — 9,20
Früchten, Orangen-Sanddorn-Sauce und Heidelbeer-Vanille-Joghurt-Creme A, C, G,

Sirniki (nur Sonntags) — 8,90
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 — 5,60
eine Portion gebratener Speck — 4,80
eine Portion Räucherlachs D — 7,50
eine Portion Bio Emmentaler G — 4,90
eine Portion Bio Butter G — 2,20
hausgemachte Marillen-Ingwermarmelade — 2,50
eine Portion Honig — 2,50
ein Pitabrot A — 2,20
eine Bio Handsemmel von Joseph A, G — 2,90
eine Scheibe Bio Roggenbrot von Joseph A, — 2,00
eine Scheibe hausgemachtes BIO Buchweizen-Sauerteigbrot (vegan) — 2,50
eine Portion Bio ‚La Marianne'-Sauerteigbrot von Joseph A — 4,00
ein Bio Croissant von Joseph A, G — 4,50

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

11:30 bis 22:00 Uhr

VORSPEISEN

Karotten gefüllt mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich) H, L — 6,80

Dreierlei Aufstriche: Melanzani mit Tahina-Joghurt, Maronen-Sprossen, Kürbiskern-Granatapfel G, H, N, O — 9,80

Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Joseph Brot (vegan) H, L — 8,90

Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander, Dille frisch geriebenem Kren und Matjesfilet C, G, D — 7,70

Hummus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N — 8,50

Georgischer Salat mit Adschikasauce O — 7,50

Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G — 9,30

AB 15:30 UHR

Bittersalat mit Chicorée, Babyspinat, Frisée, Radicchio, Rucola, Ziegenkäse, Blutorangen-Filets, Oragen-Senf-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und confierten Orangen G, H, M, O — 15,50

Frischer Blattsalat mit eingelegten Roten Rüben, süßen Cherry-Tomaten, geflämmtem Ziegenkäse und Granatapfelkernen G, M, O — 14,20
– auf Wunsch mit zarten Hühnerstreifen +2,80
– auf Wunsch mit frischen Garnelen B +3,50

Quinoa-Tabouleh mit RibEyeSteaks und Chimichurri L — 17,50

Zartes Beef Tartar verfeinert mit Trüffel-Mayo, eingelegter Pimpernuss und einem Onsen Dotter, dazu getoastetes Brioche A, C, G, M, O — 19,00

Antipastivariation ab zwei Personen A, D, G, H, L, N, O — pro Person 16,50

SUPPEN

Suppe des Tages — 6,50

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N (vegan möglich) — 8,00

DESSERTS

Orangen Torte im Glass mit Vanille-Orangencreme auf Cognac-Biskuit und Orangen Filets C, G, O — 9,00

Kokos Panna Cotta mit Apfel-Orangen-Kompott und gerösteten Kokoschips (vegan) — 8,70

Sorbets Granatapfel, Matcha und Mango auf frischen Früchten (vegan) — 8,90

Medok Honig-Walnuss Kuchen mit karamellisierter Kondensmilch A, C, G, H — 5,90

Tages Kuchen Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen — 5,90

AB 15:30 UHR

Ansari Lady (Mini Pavlova) mit Waldfrüchten, Joghurtcreme, gerösteten Walnuss, und Kaffee-Karamellsauce C, G, H — 12,60

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen 16,90
mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter
(Vegetarisch, ca. 15 min) A, C, G

Lobio: Rote Bohneneintopf mit frischen Kräutern, 17,50
und Granatapfel dazu in Rote Rüben eingelegtes Kraut,
Salzgurke und Pitabrot (Vegan) L

Gegrillte Melanzani: mit Adschikapaste, 19,20
Basilikum-Hummus-Creme und Kräuter-Quinoa
(vegan) N

Pitabrot gefüllt: mit gebratenen 17,90
Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce
A, C, L, N, O

Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle 18,20
(ca. 20 min) A, C

Lammragout: in Rotwein geschmortes Lamm mit Datteln, 25,90
Quitte, frischen Kräutern und Rosmarin-Cremepolenta G, O

AB 15:30 UHR

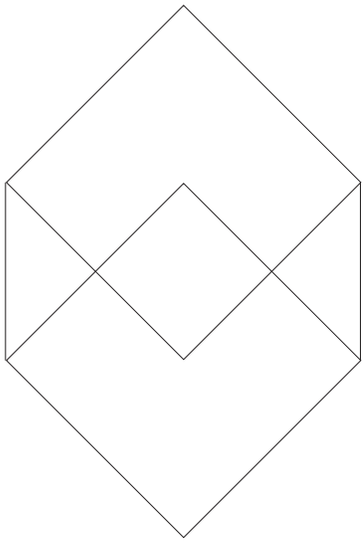
Gebratenes Lachsforellenfilet 30,00
mit glasierten Schwarzwurzeln, Orangen-Dill-Kohlsprossen,
Maronen, Kürbiscreme und Topinambur-Chips D, M

Borani: Hühnerbrust Supreme gebraten auf Blattspinat 22,80
mit gerösteten Mandeln und Zimtjoghurt G, H

Karfiol-Steak: mit TofuSpießen, AschikaHummus, Limetten- 19,90
Couscous, Sonnenblumenkernen F, N

Beilagen
Cremepolenta G — 5,00
Blattsalat M, O — 5,90
Georgischer Salat mit Adschika-Dressing — 7,50
Pitabrot A — 2,20
Roggenbrot von Joseph A— 2,00
eine Portion LA MARIANNE von Joseph A — 4,00
eine Scheibe hausgemachtes BIO Buchweizen-Sauerteigbrot glutenfrei, (vegan) — 2,50

Getränke



KAFFEE
VON WILDKAFFEE RÖSTEREI*

Espresso	3,00
Kleiner Brauner G	3,10
Macchiato G	3,10
Doppelter Espresso	5,10
Doppelter Brauner	5,20
Verlängerter / Amerikano	4,00
Verlängerter Brauner G	4,10
Melange / Cappuccino G	5,10
Café Latte G	5,60
mit extra Shot	+2,00
Flat White G	5,70
(doppelter Ristretto, geschäumte Milch)	
Melange / Cappuccino Haferdrink	5,50
Café Latte-Haferdrink	+0,50
Affogato mit Kardamomeis	6,90

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade mit Milchschaum, Valrhona G	5,50
Heiße Schokolade Haferdrink	+0,50
Bio Milch warm oder kalt 0,25 l G	1,80
Kinderkakao G	2,80

MATCHA

Bio Matcha Latte Haferdrink	6,50
Bio Matcha Latte	6,30
Matcha Affagato mit Kardamomeis	7,30
Heiße Zitrone	3,10
Chai Latte	5,90

*(auf Wunsch koffeinfrei)

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

TEE
VON SCHÖNBICHLER

Tasse mit Beuteltee 4,90
Assam Mangalam Schwarztee
Bio Kamillentee
Bio Sencha Grüntee

Kannentee 5,50
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)

Thé a la Menthe 4,90
Marokkanischer Bio Grüntee mit
frischer Minze & Zucker

Samowar 19,00
Tischsamowar für 4 Personen

wir empfehlen zum Samowar: 1,50
Muraba, eingekochte Früchte, Wassermelone
Walnuss, Kornellkirsche

PICK-ME-UP-DRINKS

Bloody Mary 10,50
Vodka,Tomatensaft, Zitronensaft,
Worcestershire-Sauce, Tabasco,
Salz& Pfeffer, Sellerie

Virgin Mary (alkoholfrei) 6,70
Tomatensaft, Zitronensaft,
Worcestershire-Sauce, Tabasco,
Salz & Pfeffer, Sellerie

Breakfast Martini 8,50
Tanqueray No 10 Gin, Cointreau,
Zitronensaft, Orangenmarmelade,
frischer Orangensaft

Espresso Shot ab 2 (5 cl) 6,50
Espresso, Mamont Vodka, Wiener Mocca pro shot

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMO 0,5L 5,90

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

Kombucha Classic 0,33 l 5,50

ORGANICS (100% Bio) 5,30
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

Cola/ Cola Light 0,33 l 4,90

Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,33 l 3,70
Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,75l 6,80
Soda 0,25 l / 0,50 l 2,40 / 4,60
Soda Zitrone oder S. Holunder oder 3,50
S. Himbeer* 0,25 l (Jugendgetränk)
Soda Zitrone oder S. Holunder oder 4,90
S. Himbeer* 0,5 l

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 Raser-Bayer 0,25 l

Säfte gespritzt 0,25 l 3,70
Säfte gespritzt 0,5 l 5,30
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, 1664 BLANC

Krügerl 0,5 l 5,80
Seidl 0,3 l 4,70
Radler, mit Almdudler 0,5 l 4,90
Radler, mit Almdudler 0,3 l 4,10
Alkoholfreies Bier 0,5 l 5,90

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 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
Frankreich, Clotilde Davenne

SPARKLING APERITIFS

Weißwein gespritzt (Bio) 4,90
Sommerspritzer 0,5 l (Bio) 5,90

Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein 7,50
Aperol Sprizz mit Prosecco 8,50

Limoncello Spritz 8,30
Limoncello, Organic bitter Lemon, Prosecco,
Minze, Limetenscheibe

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

Prosecco mit Kalamansisorbet 7,90

Prosecco mit Dirndlmark 7,20

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

Campari Soda 7,90
Campari Orange mit frischem Orangensaft 8,50
Campari Milano 8,50
Campari, Prosecco, Cranberry, Minze

Lillet Rosé Spritzer 8,50
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
Martini Vibrante alkoholfrei 6,90

LONGDRINKS

PIMM'S No 1 Cup 9,00
Organics Ginger Ale, Gurke,
Orange, Zitrone, Minze

Hendrick's Gin Tonic mit Organics Tonic, Gurke 10,50

Monkeys 47 Gin Tonic 11,50
mit Organics Tonic, Limette

The Botanist Gin Tonic 11,50
mit Organics Tonic, Orangenzeste

Tanqueray 10 Gin Tonic mit Organics Tonic 9,50

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

COCKTAILS ab 16:00 Uhr

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

Marrakesh 12,50
Tanqueray Gin, Thé á La Menthe,
Zitronenmelissen Sirup, Zitronensaft, Minze

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

Old Fashioned 12,50
Maker's Mark Whisky, Zuckersirup,
Angostura Bitters, Orangenzeste

First Sin 12,50
Tanqueray 10 Gin, frischer Granatapfelsaft,
Zuckersirup, Zitrone, Minze

The Communist 11,50
Tanquery Gin, Orangensaft,
Cherry Heering Liqueur, Zitronensaf

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

Cosmopolitan 11,50
Stolichnaya Wodka, Cointreau,
Limettensaft, Cranberry Saft

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

Espresso Martini 11,50
Stolichnaya Wodka, Wiener Mocca, Kaffee,
weise Schokoladen Sirup

Averna Sour 7,60
mit Soda und Zitrone

Whisky Sour 11,00
Maker's Mark Whisky Zitronensaft,
Symple Sirup, Zitronensaft

MADEIRA 5 CL

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

PORTWEINE 5 CL

Port Tawny 10 Years old, Burmester, 5,00
Douro, Portugal

Port Ruby Reserve Sotto Voce Burmester, 4,50
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 6,00
Noilly Prat Dry Vermouth, 6,00
Südfrankreich
Lillet Rosè, Frankreich 6,00

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

WHISKY 4CL
Single Malt Scotch

Lagavulin 16 y Nectar d'or	14,00
Ardbeg 10 y Islay	13,00
Port Charlotte, Bruichladich, Islay,	11,00
Glenfiddich 15 y	11,00
Torabhaig (Smoke & Brine) Schottland	9,00

Blended Malt

Monkey Shoulder, The Original, Schottland	9,00
Hibiki Japanese Harmony, Kansai Region, Japan	16,00

WODKA 4 CL / FL.0,70

Mamont, Sibirien-Russland	9,00 / 150,00
Stolichnaya Original, Russland	7,00 / 110,00
Grey Goose, Frankreich	10,00 / 150,00

GIN 4 CL

The Botanist Islay Gin, Schottland	10,00
Hendrick's Gin, Schottland	10,00
Tanqueray No.10, England	9,00
Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald, Deutschland	13,00
Blue Gin, Reisetbauer Österreich	9,50

RUM 4 CL

Brugal, 1888 Dominikanischen Republik	12,60
Mount Gay Rum, Barbados	10,60
Ron Zacapa, 23 y, Guatemala	10,60

BRANDY/COGNAC 4 CL

Cardenal Mendoza Grand Reserva, Spanien	9,00
Rémy Martin VSOP	10,00

TEQUILA/MEXIKO 2 CL

Tequila 1800, Reposado	5,00
Don Julio Añejo	6,50

GRAPPA 2 CL

Grappa Moscato, Domenis, Friaul	4,10
Grappa Riserva, Domenis, Friaul	4,50
Berta Grappa Tre Soli Tre, Piemont	12,00
Chacha Fresh White	4,00
Cacha Oak Fusion	4,50

EDELBRÄNDE 2 CL

Pfau, Kärnten / Klagenfurt	
Mostbirne	5,50
Apfel vom Fass	5,50
Gölles, Steiermark / Riegersburg	
Alte Zwetschke	8,00
Quitte	8,50
Williamsbirne	8,00
Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg	
Kirsche	7,50
Karotte	7,50
Vogelbeere	8,50

ANISE 4 CL

Henri Bardouin Pastis	7,00

KRÄUTER-BITTERS 4 CL

Nonino Amaro	6,50
Averna	7,00
Cynar	6,60
Aperol	5,00
Campari	5,50
EdelBitter	10,00

Selektion Weiß

	Flasche 0,75l
2025 Grüner Veltliner Der Ott (Bio) Bernhard Ott, Feuersbrunn	50,00
2023 Grüner Veltliner SMARAGD Loibenberg Emmerich Knoll, Loiben	75,00
2025 Gelber Muskateller wild & free Kollerhof - Harald Lieleg, Eichberg, Süd-Steiermark	41,40
2020 Chardonnay Gloria Andi Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	72,00
2025 Sauvignon blanc Gamlitz Willi Sattler, Gamlitz	41,40
2021 Zierfandler Mandel Höh' Johann Stadlmann, Thermenregion	50,00
2022 Wiener Gemischter Satz Rosengartel Fritz Wieninger, Wien	55,70
Amphora Weine aus Georgien 100% Nature, bio, handmade, unfiltered, Orange	
2017 Chitistvala , Specially Botled Qvevriwein Tchotiaschvili. Kakhetien	65,00
2019 Qvevri Dry White Château Mukhrani- Kartli -Georgien	55,00

WEISSWEIN

	Flasche 0,75l	Glas 1/8l
2023 Goruli Mtsvane Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien	41,40	6,90
2025 Gelber Muskateller Obermarkersdorf Herbert Studeny, Weinviertel	35,40	6,90
2025 Grüner Veltliner FASS4 (Bio) Bernhard Ott - Feuersbrunn	43,20	7,20
2025 Riesling Terrassen Günter Brandl, Zöbing	39,60	6,60
2025 Sauvignon blanc Toni Perner, Süd-Steiermark	41,40	6,90
2025 Gemischter Satz Kalkterrassen Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland	41,40	6,90
2025 Grüner Veltliner Wagram Thomas Schuster, Wagram	37,80	6,30
2023 Grauburgunder Reserve Bio Annemarie Raser-Bayer, Niederösterreich, Carnuntum	41,40	6,90
2025 Aurora Lieblich Bio Annemarie Raser-Bayer, Niederösterreich, Carnuntum	34,20	5,70

ROSÉ

	Flasche 0,75l	Glas 1/8l
2025 Rosé St. Laurent/Pinot Noir Hannes Haiden, Oggau	37,20	6,20
2021 Rosé Qvevri Gvant's Wine, Georgien	42,60	7,10
2025 Rosé BIO Annemarie Raser-Bayer, Niederösterreich, Carnuntum	34,00	5,70
2025 Rosalie Bernhard Ott, Feuersbrunn	41,20	
2025 Das Fräulein Rosé Mayer am Pfarplatz , Wien	39,00	

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Selektion Rot

	Flasche 0,75l
2020 Blaufränkisch Goldberg Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland	75,00
2020 Pinot Noir Kleiner Wald Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	50,00
2021 Rosso e Nero CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof	55,00
2019 Steinzeiler Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch/ZW Andreas Kollwentz, Großhöflein	92,40
2022 Xur Zweigelt/Blaufränkisch/St. Laurent Werner Achs, Neusiedlersee	50,00
2020 Dry Red Qvevri Saperavi, Cabernet Sauvignon, Tavkveri Château Mukhrani, Kakhetien-Georgien	56,00
2019 Saperavi Réserve Royale Château Mukhrani, Kakhetien-Georgien	59,00

ROTWEIN

	Flasche 0,75l	Glas 1/8l
2021 Saperavi Château Mukhrani - Kakhetien - Georgien	42,60	7,10
2023 Zweigelt Goldberg Werner Achs, Gols	41,40	6,90
2022 Blaufränkisch Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee	39,00	6,50
2023 Blaufränkisch Edelgrün Bio Paul Achs, Burgenland	44,00	7,30
2021 Château de Rieufret Graves, Bordeaux, Frankreich	41,40	6,90
2021 Sir Gawein St. Laurent/Merlot/Zweigelt Hannes Haiden, Oggau	39,00	6,50
2021 Cabernet Sauvignon Johann Stadlmann, Traiskirchen	41,40	6,90
2019 Feteasca Neagra Corcova, Mehedinti, Rumänien	39,00	6,50
2022 Meandro Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Douro, Portugal	41,40	6,90

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 illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (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