

Weißweine *O/C/G

white wine, vino bianco

Weinbar 0,75 l Fl.
Glas 1/8 Gastro / Handel
€ €

Gemischter Satz 2016 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Lukas Lehner, Weinviertel, Niederösterreich
Fruchtig-feiner Mischsatz aus sechzehn verschiedenen Rebsorten,
passt ausgezeichnet zu einem Liptaueraufstrichbrot.

Chardonnay 2016 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Christian Edelmann, Carnuntum, Niederösterreich
Duft von frischem Kernobst, spritzig und angenehm am Gaumen,
versuchen Sie dazu ein Brot mit Grammelnschmalz.

Grüner Veltliner Federspiel 2016 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Heinz Sigl, Wachau, Niederösterreich
Sortentypischer Veltliner mit fruchtigem Aroma und feiner Mineralik,
zum Federspiel passt sehr gut ein Speckbrot oder ein Speckteller.

Lebensfreude 2016 „enjoyment of life“ 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Gerhard Riepl, Neusiedlersee, Burgenland
Lebendige, duftige Cuvée aus Sauvignon Blanc und Welschriesling,
ein idealer Begleiter zum steirischen Kernölverhackerten.

Riesling Smaragd 2015 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Andreas Eder, Wachau, Niederösterreich
Top-Riesling mit herrlicher Aprikosenfrucht und perfektem Abgang,
probieren Sie dazu den Wulka Prosciutto aus dem Burgenland.

Weißburgunder Pinot Blanc 2016 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Franz Michael Mayer, Wien
Herrlicher Duft von reifen, exotischen Früchten, dicht und anhaltend,
zum Pinot Blanc empfehlen wir unseren gemischten Käseteller.

INVINUM Verkostung 6,50

je 1/16 aus Preisklasse € 2,80 / 3,60 / 4,40

Viele weitere Weißweine in unserer Vinothek

Spritzer, Weißwein-Schorle *O/C/G

Viertel Weißwein gespritzt, ¼ white with soda, bianco con soda 2,80

Viertel INVINUM Spritzer mit einem Schuss Rotweinlikör 3,80

Perlweine *O/C/G

sparkling wine, frizzante

Riesling Frizzante „Life“ Glas 1/10 3,20

Weingut Gerhard Riepl, Neusiedlersee, Burgenland
fruchtig-erfrischender Schaumwein, unser „Prosecco“
Flasche „Life“ 0,75 l im Lokal € 18,80

INVINUM „Life“ Frizzante mit Rotweinlikör 3,80

Weingut Gerhard Riepl, Neusiedlersee, Burgenland
Schaumwein mit einem Schuss Rotweinlikör

Süßweine und Raritäten *O/C/G

dessert wine, vino dolce

Spätlese Traminer 2013 1/8 Glas 3,40

Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland
Exklusive, süße Spätlese mit fruchtig-traubigem Aroma

Beerenauslese Gelber Traminer 2014 1/16 4,90

Weingut Thomas Haider, Neusiedlersee, Burgenland
Edelsüßer Top-Dessertwein, mehrfach ausgezeichnet!

Eiswein Grüner Veltliner 2004 1/16 4,90

Weingut Franz Ilkerl, Kremstal, Niederösterreich
Rare Süßwein-Spezialität, gefroren gelesen und verarbeitet

Diese und viele weitere Weine können Sie auch aus dem Regal flaschenweise zum Handelspreis zuzüglich € 6,50 Gastrozuschlag wählen!
Selbstverständlich stehen auch eine Auswahl von österreichischen Premiumweinen zu Ihrer Verfügung!

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Allergene sind mit „ * „ gekennzeichnet, Legende auf der Kartenvorderseite

Rotweine, Rosé *O/C/G

red wine, vino rosso

Weinbar 0,75 l Fl.
Glas 1/8 Gastro / Handel
€ €

Rosé de Noir 2016 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Lukas Lehner, Weinviertel, Niederösterreich
Fruchtig-milder Rosé aus Blauem Zweigelt und St. Laurent,
dazu empfehlen wir ein Brot mit Verhackertem.

Zweigelt Classic 2016 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Hugl-Wimmer, Weinviertel, Niederösterreich
In der Nase typische Beerenfrucht, frisch u. lebendig am Gaumen,
ein feiner Begleiter zu einem Speckbrot oder Speckteller.

St. Laurent Selektion 2013 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Alfred Reinisch, Thermenregion, Niederösterreich
Weicher St. Laurent im Burgunderstil mit perfekter Trinkreife,
passt sehr gut zum Rohschinken aus Pöttelsdorf.

Cabernet Sauvignon 2015 BIO 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Leopold Auer, Thermenregion, Niederösterreich
Typischer Duft von Johannesbeeren, fruchtig-würzig und präsent,
probieren Sie dazu eine Brettljause mit Speck, Wurst und Käse.

Pino-Laurent Cuvée 2013 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Leopold Auer, Thermenregion, Niederösterreich
Premium-Burgundercuvée aus Pinot Noir und St. Laurent,
ein herrlicher Begleiter zum Wulka Prosciutto von Hans Bauer.

Blaifränkisch Leithaberg 2012 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Herbert Lassl, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland
In Barriques gereifter, sortentypischer Blaifränkisch mit Potential,
versuchen Sie zum Leithaberg unseren Asmonte Hartkäse.

INVINUM Verkostung 6,50

je 1/16 aus Preisklasse € 2,80 / 3,60 / 4,40

Viele weitere Rotweine in unserer Vinothek

Kulinarisches, snacks, antipasti

Snack Trio (Erdnüsse, Salzbrezerln, Kürbiskerne) *A/C/E 1,90

Liptaueraufstrich mit Brot *A/C/G/M 3,20

Bärlauchaufstrich mit Brot *A/C/G/L/M 3,20

Eieraufstrich mit Brot *A/C/G/M/O 3,20

Verhackertes mit Brot *A/C/G/M/O 3,60

Grammelnschmalz mit Brot *A/C/G/L/M/O 3,60

Steirisches Kernölverhackertes *A/C/G/M/O 3,80

Speckbrot (2 Brote), bacon with bread, pane con speck *A 5,60

Speckteller mit Brot *A 8,20

plate with bacon and bread, piatto di speck con pane

Wulka Prosciutto aus dem Burgenland *A 10,80

cured ham with bread, prosciutto con pane

Hartkäse, Affineur aus Schärding *A/C/G 6,80

Gemischter Käseteller mit Brot *A/C/G 9,80

plate with cheese and bread, piatto di formaggi vari con pane

Brettljause *A/C/G/L/M 10,80

Brettljause für 2 Personen *A/C/G/L/M 16,80

Süßes, sweets, dolce

Tiroler Kirchtagskrapfen *A/C/E/F/G/H Stk. 1,40
donut with poppy, crafen con papavero

Edelbrände, spirits, Grappa *O/C/G

Marillenbrand, Reinhold Zegg, Innsbruck 2cl 3,20

Williamsbrand, Reinhold Zegg, Innsbruck 2cl 3,20

Muskat Tresterbrand, Weingut Eminger 2cl 2,80

Steirischer Kriecherbrand, Weingut Liener 2cl 3,20