

Weißweine *O/C/G

white wine, vino bianco

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

Gelber Muskateller 2016 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich
Fein duftiger Muskateller, ein perfektes Glas Wein als Aperitif,
passt ausgezeichnet zu einem Liptaueraufstrichbrot.

Pinot Blanc Weißburgunder 2016 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Christian Edelmann, Carnuntum, Niederösterreich
Duft von reifen Äpfeln, spritzig und angenehm am Gaumen,
versuchen Sie dazu ein Brot mit Gammelschmalz.

Grüner Veltliner Alte Reben 2016 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Reinhard Greilinger, Weinviertel, Niederösterreich
Sortentypischer Veltliner mit würzigem Aroma und toller Struktur,
zu den Alten Reben passt sehr gut ein Speckbrot oder ein Speckteller.

Riesling vom Schotter 2016 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Lukas Lehner, Weinviertel, Niederösterreich
Top-Riesling mit herrlicher Aprikosenfrucht u. mineralischem Abgang,
ein idealer Begleiter zum Wulka Prosciutto aus dem Burgenland.

Sauvignon Blanc 2016 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Gerhard Liener, Südsteiermark, Steierland
Perfekter Holunderduft in der Nase, am Gaumen fein und anhaltend,
probieren Sie dazu das steirische Kernölverhackerte.

Wiener Gemischter Satz 2016 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Franz Michael Mayer, Wien
Aus Traditionsreben vom Nußberg, gemeinsam gelesen u. verarbeitet,
zum Wiener Mischsatz 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 Kartevorderseite

Rotweine, Rosé *O/C/G

red wine, vino rosso

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

Rosé Cuvée 2016 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Hannes Eichler, Weinviertel, Niederösterreich
Fruchtig-milder Rosé aus Pinot Noir, St. Laurent und Merlot,
dazu empfehlen wir ein Brot mit Verhackertem.

St. Laurent Classic 2015 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland
In der Nase frische Beerenfrüchte, leicht u. lebendig am Gaumen,
ein feiner Begleiter zu einem Speckbrot oder Speckteller.

Blauer Zweigelt 2013 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Herbert Lassl, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland
Weicher, gehaltvoller Zweigelt mit perfekter Trinkreife,
passt sehr gut zum Rohschinken aus Pöttelsdorf.

Blaufränkisch Dürrau 2015 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Florian Lehrner, Mittelburgenland
Typischer Duft von dunklen Beeren, würzig und präsent,
probieren Sie dazu eine Brettjause mit Speck, Wurst und Käse.

Pinot Noir Exklusiv 2014 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Johann Gisberg, Thermenregion, Niederösterreich
Premium-Pinot, vom Burgundermacher Hans Gisberg,
ein herrlicher Begleiter zum Wulka Prosciutto von Hans Bauer.

COS Cuvée 2015 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland
In Barriques gereifte Top-Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt,
versuchen Sie zum COS Nr. 15 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, Salzbrezeln, 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

Gammelschmalz 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

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

Brettjause 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, krafen 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 Kriecherlbrand, Weingut Liener 2cl 3,20

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