

## Weißweine \*O/C/G

white wine, vino bianco

Weinbar  
Glas 1/8  
€

0,75 l Fl.  
Gastro / Handel  
€

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

Weingut Lukas Lehner, Weinviertel, Niederösterreich  
Frischer Mischsatz aus sechzehn verschiedenen Rebsorten,  
passt ausgezeichnet zu einem Liptaueraufstrichbrot

**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 die Markthallen Brettljause.

**Pinot Grigio Grauburgunder 2016** 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Kellerei Tramin, Südtirol  
Kernobstduft in der Nase, am Gaumen ausgewogen und mild,  
versuchen Sie zum Pinot Grigio unseren gemischten Käseteller.

**Riesling am Berg 2016** 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Gerald Pass, Weinviertel, Niederösterreich  
Top-Riesling mit herrlichem Duft von Aprikosen und perfektem Abgang,  
ein idealer Begleiter zum Wulka Prosciutto von Hans Bauer.

**vinum.in Verkostung** 6,50

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

Viele weitere Weißweine in unserer Vinothek

## Schaumweine \*O/C/G

Glas 1/10

**Riesling Frizzante „Life“**, G. Riepl, Burgenland 3,20  
Flasche „Life“ 0,75 l im Lokal € 18,80

**Prosecco Spumante**, Bosco, Italien 3,20  
Flasche Prosecco 0,75 l im Lokal € 18,80

## Spritzer, Aperol, Hugo \*O/C/G

Viertel **Weißwein gespritzt** 2,80  
Viertel **Aperol Spritz** mit Weißwein und Soda 3,80  
Viertel **INVINUM Spritzer** mit einem Schuss **Rotweinlikör** 3,80  
Viertel **Hugo** mit Prosecco, Soda, Holunder und Minze 4,20

## Edelbrände, Grappa, Liköre \*O/C/G

**Obstbrände** 2 cl

**Marillenbrand**, Reinhold Zegg, Innsbruck 3,20

**Williamsbrand**, Reinhold Zegg, Innsbruck 3,20

**Steirischer Kriecherlbrand**, Gerhard Liener, Gamlitz 3,20

**Gravensteiner Apfelbrand**, L. Psenner, Südtirol 2,80

### Tresterbrände, Grappa

**Muskat Tresterbrand**, Willi Eminger, Weinviertel 2,80

**Chardonnay Grappa**, L. Psenner, Südtirol 3,20

**Gewürztraminer Grappa**, L. Psenner, Südtirol 3,20

**St. Magdalener Grappa Barrique**, L. Psenner 3,20

**Ouzo**, griechischer Anisée 2,80

### Liköre, Retsina

**Rotweinlikör** aus Zweigelt, 2 cl 2,80

**Ramazotti** Kräuterlikör aus Italien, 2 cl 3,20

**Baileys**, Irish Cream, 4 cl 2,80

## Longdrink

**Vodka Bull**, 4 cl Vodka Alpha Noble mit Fl. Red Bull 6,60

## Rotweine \*O/C/G

red wine, vino rosso

Weinbar  
Glas 1/8  
€

0,75 l Fl.  
Gastro / Handel  
€

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

Weingut Christian Edelmann, Carnuntum, Niederösterreich  
Klassischer Zweigelt, fruchtig, leicht und erfrischend,  
dazu empfehlen wir ein Speckbrot oder einen Speckteller.

**Pinot Noir Blauburgunder 2015 BIO** 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Leopold Auer, Thermenregion, Niederösterreich  
Parade-Burgunder mit typischem Aroma, weich und angenehm,  
ein toller Begleiter zum Rohschinken aus dem Burgenland.

**Lagrein 2015** 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Kellerei Tramin, Südtirol  
Dunkelbeeriger Duft, am Gaumen dicht und anhaltend,  
passt sehr gut zu einem Brot mit Verhackertem.

**COS Cuvée 2015** 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland  
Top-Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt, in Barriques gereift,  
probieren Sie zum COS den Hartkäse und das Oliventrio.

**vinum.in Verkostung** 6,50

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

Viele weitere Rotweine in unserer Vinothek

## Süßweine und Raritäten \*O/C/G

**Traminer Spätlese 2013** 1/8 3,40  
Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland

**Eiswein Grüner Veltliner 2004** 1/16 4,90  
Rare Süßwein-Spezialität, gefroren gelesen und verarbeitet

## Kulinarisches, snacks, antipasti

**Oliventrio** Franks Oliven \*A/E 3,90

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

**Tomaten-Oliven Aufstrich** mit Brot \*A/E 3,80

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

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

**Zaziki** Joghurt, Gurken und Knoblauch mit Brot \*A/G 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 Österreich, mit Brot \*A 10,80

cured ham with bread, prosciutto con pane

**Hartkäse**, Asmonte Affineur \*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

**Markthallen Brettljause** mit Speck, Wurst, Käse u. Brot \*A/C/G/L/M 12,80

## Süßes, sweets, dolce

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

## Whisky, Cognac, Vodka, Rum \*A/C/G/O

**Scotch** Single Malt 12y 40 %, Highlands, Lochnagar 4cl 5,50

**Cognac** 40 %, Gournel Premieres Saveurs 4cl 5,50

**Vodka** 40 %, Alpha Noble, Frankreich 4cl 4,40

**Rum** 6y, Venezuela 4cl 5,50

Weitere Weine können Sie auch aus dem Regal flaschenweise zum Handelspreis zuzüglich € 6,50 Gastrozuschlag wählen!

Selbstverständlich stehen auch eine Auswahl von ausgewählten 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