

Weißweine *O/C/G

white wine, vino bianco

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

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

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

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 die Markthallen Brettljause.

Dolomiti Bianco Cuvée 2016 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Kellerei Cavit, Trento IGT, Italien
Feine Cuvée aus Chardonnay, Nosiola und Sauvignon Blanc,
versuchen Sie zum Dolomiti bianco unseren gemischten Käseteller.

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

Weingut Gerhard Liener, Südsteiermark, Steierland
Perfekter Holunderduft in der Nase, am Gaumen fein und anhaltend,
ein idealer Begleiter zu einem Brot mit Grammelschmalz.

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 Anisé 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 Classic 2014 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Thomas Stopfer, Wagram, Niederösterreich
Klassischer Zweigelt, fruchtig, leicht und erfrischend,
dazu empfehlen wir ein Speckbrot oder einen Speckteller.

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

Weingut Florian Lehrner, Mittelburgenland
Typischer Duft von dunklen Beeren, würzig und präsent,
ein toller Begleiter zu einem Brot mit Verhackertem.

Dolomiti Rosso Cuvée 2015 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Kellerei Cavit, Trento IGT, Italien
Perfekt abgestimmte Cuvée aus Cabernet, Teroldigo und Merlot,
passt sehr gut zum Oliventrio und zum Hartkäse.

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

Weingut Leopold Auer, Thermenregion, Niederösterreich
Top-Burgunder-Cuvée aus Pinot Noir und St. Laurent,
probieren Sie dazu den Wulka Prosciutto von Hans Bauer.

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 4cl 5,50

Cognac 40 %, Gourmet 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 Kartevorderseite

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