

## Weißweine \*O/C/G

white wine, vino bianco

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

**Jungwein Primaner 2017** 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Walter Heiss, Neusiedlersee, Burgenland  
Der erste Jungwein des Jahres aus der Rebsorte Bouvier,  
wir empfehlen dazu **neu!** das steirische Kernölverhackerte

**Grüner Veltliner Sprinzenberg 2016** 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Christian Parzer, Kremstal, Niederösterreich  
Sortentypischer Veltliner mit fruchtigem Aroma und toller Struktur,  
zum Sprinzenberg passt sehr gut die Markthallen Brettljause.

**Vina Esmeralda 2016** 3,60 19,40 / 12,90

Weingut Miguel Torres, Penedés, Spanien  
Traubig duftige Cuvée aus Moscatel und Gewürztraminer,  
versuchen Sie zum Esmeralda unseren Tiroler Kirchtagskrapfen.

**Riesling Reserve Anzentel 2016** 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Anton Waldschütz, Wagram, Niederösterreich  
Top-Riesling mit herrlicher Aprikosenfrucht und perfektem Abgang,  
ein idealer Begleiter zum Wulka Prosciutto aus dem Burgenland.

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

## Edelbrände, Grappa, Liköre \*O/C/G

<b>Obstbrände</b>	2 cl
<b>Marillenbrand</b> , Reinhold Zegg, Innsbruck	3,20
<b>Williamsbrand</b> , Reinhold Zegg, Innsbruck	3,20
<b>Steirischer Kriecherlbrand</b> , Gerhard Liener, Gamlitz	3,20
<b>Gravensteiner Apfelbrand</b> , L. Psenner, Südtirol	2,80
<b>Tresterbrände, Grappa</b>	
<b>Muskat Tresterbrand</b> , Willi Eminger, Weinviertel	2,80
<b>Chardonnay Grappa</b> , L. Psenner, Südtirol	3,20
<b>Gewürztraminer Grappa</b> , L. Psenner, Südtirol	3,20
<b>St. Magdalener Grappa Barrique</b> , L. Psenner	3,20
<b>Ouzo</b> , griechischer Anisée	2,80

## Liköre, Retsina

<b>Rotweinlikör</b> aus Zweigelt, 2 cl	2,80
<b>Ramazotti</b> Kräuterlikör aus Italien, 2 cl	3,20
<b>Baileys</b> , 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	0,75 l Fl.
Glas 1/8	Gastro / Hande
€	€

**Blaufränkisch Classic 2015** 2,80 14,40 / 7,90

Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland  
In der Nase frische Beerenfrüchte, würzig u. lebendig am Gaume  
passt sehr gut zur Brettljause mit Speck, Wurst und Käse.

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

Weingut Hannes Eichler, Weinviertel, Niederösterreich  
Typischer, fruchtbetonter Zweigelt, weich und abgerundet,  
ein toller Begleiter zu einem Brot mit Verhackertem.

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

Weingut Kellerei Tramin, Südtirol  
Dunkelbeeriger Duft, am Gaumen dicht und anhaltend,  
zum Lagrein empfehlen wir ein Speckbrot oder einen Speckteller

**Montepulciano d'Abruzzo 2013 Riserva** 4,40 23,40 / 16,90

Weingut Fosso Corno, Fam. Biscardo, Abruzzen, Italien  
Zwei Jahre fassgereift, aus der Montepulciano Traube,  
probieren Sie dazu das Oliventrio und/oder den Hartkäse.

**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

<b>Oliventrio</b> Franks Oliven *A/E	3,90
<b>Liptaueraufstrich</b> mit Brot *A/C/G/M	3,20
<b>Tomaten-Oliven Aufstrich</b> mit Brot *A/E	3,80
<b>Verhackertes</b> mit Brot *A/C/G/M/O	3,60
<b>Grammelschmalz</b> mit Brot *A/C/G/L/M/O	3,60
<b>neu: Steirisches Kernölverhackertes</b> mit Brot *A/C/G/M/O	3,80
<b>Speckbrot</b> (2 Brote), bacon with bread, pane con speck *A	5,60
<b>Speckteller</b> mit Brot *A	8,20
plate with bacon and bread, piatto di speck con pane	
<b>Wulka Prosciutto</b> aus Österreich, mit Brot *A	10,80
cured ham with bread, prosciutto con pane	
<b>Hartkäse</b> , Asmonte Affineur *A/C/G	6,80
<b>Gemischter Käseteller</b> mit Brot *A/C/G	9,80
plate with cheese and bread, piatto di formaggi vari con pane	
<b>Markthallen Brettljause</b> 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

<b>Scotch</b> Single Malt 12y 40 %, Highlands	4cl	5,50
<b>Cognac</b> 40 %, Gournel Premieres Saveurs	4cl	5,50
<b>Vodka</b> 40 %, Alpha Noble, Frankreich	4cl	4,40
<b>Rum</b> 6y, Venezuela	4cl	5,50

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