

Weißweine *O/C/G

white wine, vino bianco

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

Grüner Veltliner 2016 vom Löss 2,90 15,40 / 7,90

Weingut Christian Mantler, Wagram, Niederösterreich
Duft von frischem Kernobst, spritzig und angenehm zu trinken,
passt ausgezeichnet zu einem Liptaueraufstrichbrot

Riesling vom Schotter 2016 3,80 20,40 / 12,90

Weingut Lukas Lehner, Weinviertel, Niederösterreich
Sotentypischer Riesling mit Steinobstaroma und feiner Frucht,
ein idealer Begleiter zum Wulka Prosciutto von Hans Bauer.

Tons de Duorum Branco 2015 3,80 20,40 / 12,90

Weingut Joao P. Ramos, Douro, Portugal
Vollmundiger Weißwein aus traditionellen Rebsorten Portugals,
zum Branco passt sehr gut ein Oliventrio.

Weißburgunder Wien.Kult 2016 4,60 24,40 / 16,90

Weingut Franz Michael Mayer, Wien
Gehaltvoller Top-Burgunder, dicht und anhaltend am Gaumen,
probieren Sie zum Pinot Blanc unseren gemischten Käseteller.

vinum.in Verkostung 6,90

je 1/16 aus Preisklasse € 2,90 / 3,80 / 4,60

Viele weitere Weißweine in unserer Vinothek

Schaumweine *O/C/G

Glas 1/10

Riesling Frizzante „Life“, G. Riepl, Burgenland 3,40
Flasche „Life“ 0,75 l im Lokal € 18,80

Prosecco Spumante, Bosco, Italien 3,40
Flasche Prosecco 0,75 l im Lokal € 18,80

Spritzer, Aperol, Hugo *O/C/G

Viertel **Weißwein gespritzt** 2,90

Viertel **Aperol Spritz** mit Weißwein und Soda 3,90

Viertel **INVINUM Spritzer** mit einem Schuss **Rotweinlikör** 3,90

Viertel **Hugo** mit Prosecco, Soda, Holunder und Minze 4,40

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 „der Fruchtige“ 2015 2,90 15,40 / 7,90

Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich
Fruchtig-milder Zweigelt, am Gaumen leicht und abgerundet,
dazu empfehlen wir ein Brot mit Verhackertem.

Pinot Noir 2015 3,80 20,40 / 12,90

Weingut Johann Gisperg, Thermenregion, Niederösterreich
Klassischer Blauer Burgunder vom Spezialisten Hans Gisperg,
ein toller Begleiter zum Rohschinken aus dem Burgenland.

Tons de Duorum Tinto 2014 3,80 20,40 / 12,90

Weingut Joao P. Ramos, Douro, Portugal
Kräftige Cuvée aus Touriga Franca, T. Nacional und Tinta Roriz,
zum Duorum Tinto passt sehr gut der Tomaten-Oliven-Aufstrich.

Cabernet Sauvignon Reserve 2012 4,60 24,40 / 16,90

Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich
In kleinen Eichenfässern gereifter Cabernet der Sonderklasse,
versuchen Sie zu diesem Top-Wein einen Speckteller.

vinum.in Verkostung 6,90

je 1/16 aus Preisklasse € 2,90 / 3,80 / 4,60

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

neu: Steirisches Kernölverhackertes mit Brot *A/C/G/M/O 3,80

Speckbrot (2 Bröte), 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 %, Gournel Premieres Saveurs 4cl 5,50

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

Rum Pampero Aniversario, Venezuela 4cl 5,50

Weitere Weine können Sie auch aus dem Regal flaschenweise zum Handelspreis zuzüglich € 7,50 Gastrozuschlag wählen!
Selbstverständlich stehen auch eine Auswahl von ausgewählten Premiumweinen zu Ihrer Verfügung!