

Weißweine *O/C/G

white wine, vino bianco

	Weinbar Glas 1/8 €	0,75 l Fl. Gastro / Handel €	
Welschriesling 2017	2,90	15,40 / 7,90	
Weingut Reinhard Bruckner, Neusiedlersee, Burgenland Herrlich fruchtiger Welschriesling aus der Weinstadt Gols, passt ausgezeichnet zu einem Gammelschmalzbröt.			

Gelber Muskateller 2017	2,90	15,40 / 7,90	
Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich Herrlich duftiger Muskateller, am Gaumen frisch und trocken, versuchen Sie dazu ein Brot mit Liptaueraufstrich.			

Grüner Veltliner Kirchberg 2017	3,80	20,40 / 12,90	
Weingut Martin Hirtl, Weinviertel, Niederösterreich Typischer Weinviertler Veltliner mit perfekter Frucht und feiner Würze, zum Kirchberg passt sehr gut die Brettljause mit Speck, Wurst und Käse.			

Chardonnay 2016	3,80	20,40 / 12,90	
Weingut Reinhard Bruckner, Neusiedlersee, Burgenland Vollmundiger, fein balancierter Chardonnay mit Fülle und Kraft, ein idealer Begleiter zum gemischten Käseteller.			

Riesling Selection 2015	4,60	24,40 / 16,90	
Weingut Martin Hirtl, Weinviertel, Niederösterreich Marillenduft in der Nase, am Gaumen mineralisch und anhaltend, probieren Sie zum Riesling den Wulka Prosciutto von Hans Bauer.			

Weißburgunder Reserve 2016	4,60	24,40 / 16,90	
Weingut Anton Waldschütz, Wagram, Niederösterreich Pinot Blanc der Premiumklasse, dicht und vollmundig am Gaumen, dazu empfehlen wir den Asmonte Hartkäse.			

INVINUM Verkostung	6,90		
je 1/16 aus Preisklasse € 2,90 / 3,80 / 4,60			

Viele weitere Weißweine in unserer Vinothek

Spritzer, Weißwein-Schorle *O/C/G

Viertel Weißwein gespritzt, ¼ white with soda, bianco con soda	2,90		
Viertel INVINUM Spritzer mit einem Schuss Rotweilikör	3,90		

Perlweine *O/C/G

sparkling wine, frizzante

Riesling Frizzante „Life“	Glas 1/10 3,40		
Weingut Gerhard Riepl, Neusiedlersee, Burgenland fruchtig-erfrischender Schaumwein, unser „Prosecco“ Flasche „Life“ 0,75 l im Lokal € 18,80			

INVINUM „Life“ Frizzante mit Rotweilikör	3,90		
Weingut Gerhard Riepl, Neusiedlersee, Burgenland Schaumwein mit einem Schuss Rotweilikör			

Süßweine und Raritäten *O/C/G

dessert wine, vino dolce

Spätlese Traminer 2015 1/8	Glas 3,40		
Weingut Thomas Haider, Neusiedlersee, Burgenland Exklusive, süße Spätlese mit fruchtig-traubigem Aroma			
Beerenlese Gelber Traminer 2014 1/16	4,90		
Weingut Thomas Haider, Neusiedlersee, Burgenland Edelsüßer Top-Dessertwein, mehrfach ausgezeichnet!			
Eiswein Grüner Veltliner 2016 1/16	4,90		
Weingut Anton Waldschütz, Wagram, Niederösterreich Rare Süßwein-Spezialität, gefroren gelesen und verarbeitet			

Diese und viele weitere Weine können Sie auch aus dem Regal flaschenweise zum Handelspreis zuzüglich €7,50 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 Kartenvorderseite

Rotweine, Rosé *O/C/G

red wine, vino rosso

	Weinbar Glas 1/8 €	0,75 l Fl. Gastro / Handel €	
Rosé St. Laurent 2017	2,90	15,40 / 7,90	
Weingut Thomas Haider, Neusiedlersee, Burgenland Fruchtig-lebendiger, heller Rosé, reinsortig aus St. Laurent, wir empfehlen dazu ein Brot mit Verhackertem.			

RotGenuss 2016 BIO	2,90	15,40 / 7,90	
Weingut Leopold Auer, Thermenregion, Niederösterreich burgundertypische Cuvée aus Pinot Noir und Blauer Portugieser, passt sehr gut zum Rohschinken aus Pöttelsdorf.			

Zweigelt Exklusiv 2016	3,80	20,40 / 12,90	
Weingut Martin Hirtl, Weinviertel, Niederösterreich Beerenfrucht in der Nase, am Gaumen dicht und stoffig, ein herrlicher Begleiter zu einem Speckbrot oder Speckteller.			

Blaufränkisch 2015	3,80	20,40 / 12,90	
Weingut Reinhard Bruckner, Neusiedlersee, Burgenland Dunkelbeeriger, lebendiger Blaufränkisch mit feiner Würze, probieren Sie dazu eine Brettljause mit Speck, Wurst und Käse.			

Terroir de Pierre Cuvée 2015	4,60	24,40 / 16,90	
Weingut Johanne Gisberg, Thermenregion, Niederösterreich Weiche Cuvée aus St. Laurent, Cabernet, Merlot und Zweigelt, versuchen Sie zu diesem Top-Wein den Wulka Prosciutto.			

Cabernet Franc Jg-Cuvée 2013/14/15	4,60	24,40 / 16,90	
Weingut Aois Taferner, Carnuntum, Niederösterreich Premium-Cabernet mit typischer Cassisfrucht und tollem Abgang, ein feiner Begleiter zu einem gemischten Käseteller.			

INVINUM Verkostung	6,90		
je 1/16 aus Preisklasse € 2,90 / 3,80 / 4,60			

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		
Frischkäseaufstrich 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			
Brettljause *A/C/G/L/M	10,80		
Brettljause 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, crafen 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 Kriecherbrand , Weingut Liener	2cl	3,20	

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