

## Weißweine \*O/C/G

### white wine, vino bianco

	Weinbar Glas 1/8 €	0,75 l Fl. Gastro / Handel €
<b>Gelber Mukateller 2017</b>	2,90	15,40 / 7,90
Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich Herrlich duftiger Muskateller, am Gaumen frisch und trocken, passt ausgezeichnet zu einem Brot mit Liptaueraufstrich.		

<b>Grüner Veltliner Kirchberg 2017</b>	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Martin Hirtl, Weinviertel, Niederösterreich Typischer Weinviertler Veltliner mit perfekter Frucht u. feiner Würze, ein idealer Begleiter zur Brettljause mit Speck, Wurst und Käse.		

<b>Chardonnay 2016</b>	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Reinhard Bruckner, Neusiedlersee, Burgenland Vollmundiger, fein balancierter Chardonnay mit Fülle und Kraft, zum Chardonnay passt sehr gut ein gemischter Käseteller.		

<b>Riesling Mathildengarten 2015</b>	4,60	24,40 / 16,90
Weingut Seebriech, Nierstein, Rheinhessen, Deutschland Deutscher Premium-Riesling aus Nierstein, mineralisch u. anhaltend, probieren Sie zum Mathildengarten den Wulka Prosciutto.		

<b>vinum.in Verkostung</b>	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
<b>Riesling Frizzante „Life“</b> , G. Riepl, Burgenland Flasche „Life“ 0,75 l im Lokal € 18,80	3,40
<b>Prosecco Spumante</b> , Bosco, Italien Flasche Prosecco 0,75 l im Lokal € 18,80	3,40

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

Viertel <b>Weißwein gespritzt</b>	2,90
Viertel <b>Aperol Spritz</b> mit Weißwein und Soda	3,90
Viertel <b>INVINUM Spritzer</b> mit einem Schuss <b>Rotweinlikör</b>	3,90
Viertel <b>Hugo</b> mit Prosecco, Soda, Holunder und Minze	4,40

## 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</b> Tresterbrand, 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 Anisé	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

<b>Vodka Bull</b> , 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 €
<b>Zweigelt „der Fruchtige“ 2015</b>	2,90	15,40 / 7,90
Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich Typischer Zweigelt mit feiner Frucht und mildem Abgang, dazu empfehlen wir ein Brot mit Verhackertem.		

<b>Blaufränkisch 2015</b>	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Reinhard Bruckner, Neusiedlersee, Burgenland Beerenfrucht in der Nase, am Gaumen würzig und präsent, ein toller Begleiter zu einem Speckbrot oder Speckteller.		

<b>Dolomiti Rosso Cuvée 2015</b>	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Kellerei Cavit, Trento IGT, Italien Perfekt abgestimmte Cuvée aus Cabernet, Teroldigo und Merlot, zum Dolomiti Rosso passt sehr gut das Oliventrio.		

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

<b>vinum.in Verkostung</b>	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

<b>Traminer Spätlese 2015</b> 1/8	3,40
Weingut Thomas Haider, Neusiedlersee, Burgenland	
<b>Eiswein Grüner Veltliner 2016</b> 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 plate with bacon and bread, piatto di speck con pane	8,20
<b>Wulka Prosciutto</b> aus Österreich, mit Brot *A cured ham with bread, prosciutto con pane	10,80
<b>Hartkäse</b> , Asmonte Affineur *A/C/G	6,80
<b>Gemischter Käseteller</b> mit Brot *A/C/G plate with cheese and bread, piatto di formaggi vari con pane	9,80
<b>Markthallen Brettljause</b> mit Speck, Wurst, Käse u. Brot *A/C/G/L/M	12,80

## Süßes, sweets, dolce

<b>Tiroler Kirchtagskrapfen</b> *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 %, Gourmel Premieres Saveurs	4cl	5,50
<b>Vodka</b> 40 %, Alpha Noble, Frankreich	4cl	4,40
<b>Rum Pampero Aniversario</b> , 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!  
Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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

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