

Weißweine ^{*O/C/G} white wine, vino bianco

	Weinbar Glas 1/8 €	0,75 l Fl. Gastro / Handel €
Gemischter Satz „Klaras“ 2018	2,90	15,40 / 7,90
Weingut Johann Gisberg, Thermenregion, Niederösterreich Duftig, leicht und frisch, der heurige Mischsatz von Hans Gisberg, passt ausgezeichnet zu einem Liptaueraufstrichbrot.		

Grüner Veltliner Federspiel 2018	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Andreas Höllmüller, Wachau, Niederösterreich Fruchtig-würziger Top-Veltliner mit toller Struktur und Substanz, versuchen Sie zum Federspiel ein Speckbrot oder einen Specksteller.		

Tons de Duorum Branko 2018	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Joao P. Ramos, Douro, Portugal Vollmundiger Weißwein aus traditionellen Rebsorten Portugals, zum Duorum Branko passt sehr gut das Oliventrio.		

Riesling Smaragd 2017	4,60	24,40 / 16,90
Weingut Andreas Höllmüller, Wachau, Niederösterreich Gehaltvoller Premium-Riesling von der Jochinger Lage Pichl Point, probieren Sie zum Smaragd den Wulka Prosciutto.		

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 DOCG Spumante , Col Maor, 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 Rotweinelikör	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	2,80
Muskat Tresterbrand , Willi Eminger, Weinviertel	3,20
Chardonnay Grappa , L. Psenner, Südtirol	3,20
Gewürztraminer Grappa , L. Psenner, Südtirol	3,20
St. Magdalener Grappa Barrique , L. Psenner	2,80
Ouzo , griechischer Anisée	

Liköre, Retsina	2,80
Rotweinelikör aus Zweigelt, 2 cl	3,20
Ramazotti Kräuterlikör aus Italien, 2 cl	2,80
Baileys , Irish Cream, 4 cl	

Longdrink

Vodka Bull , 4 cl Vodka Alpha Noble mit Fl. Red Bull	6,60
---	------

Weitere Weine können Sie auch aus dem Regal flaschenweise zum Handelspreis zuzüglich € 7,50 Gastrozuschlag wählen!
Selbstverständlich steht 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

Rotweine, Rosé ^{*O/C/G} red wine, vino rosso

	Weinbar Glas 1/8 €	0,75 l Fl. Gastro / Handel €
Rosé Zweigelt 2018	2,90	15,40 / 7,90
Weingut Anton Waldschütz, Niederösterreich Erfrischender Rosé, reinsortig aus Blauem Zweigelt, versuchen Sie dazu ein Brot mit Verhackertem.		

Zweigelt „der Fruchtige“ 2016	2,90	15,40 / 7,90
Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich Fruchtig-milder Zweigelt, am Gaumen weich und angenehm, dazu empfehlen wir ein Speckbrot oder einen Specksteller.		

Tons de Duorum Tinto 2017	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Joao P. Ramos, Douro, Portugal Dunkelbeerige Cuvée aus markanten Rebsorten Portugals, ein idealer Begleiter zum Tomaten-Oliven Aufstrich.		

Spätburgunder 2015 Engelsberg	4,60	24,40 / 16,90
Weingut Fam. Knab, Baden, Deutschland Premium Burgunder mit typisch heller Farbe und feinem Abgang, versuchen Sie zum deutschen Pinot Noir den Wulka Prosciutto.		

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 2017 ^{1/8}	3,80
Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland	

Eiswein Blaufränkisch 2017 ^{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
Steirisches Kernölverhackertes mit Brot ^{*A/C/G/M/O}	3,80
Speckbrot (2 Brote), bacon with bread, pane con speck ^{*A}	5,60
Specksteller mit Brot ^{*A} plate with bacon and bread, piatto di speck con pane	8,20
Wulka Prosciutto aus Österreich, mit Brot ^{*A} cured ham with bread, prosciutto con pane	10,80
Hartkäse , Asmonte Affineur ^{*A/C/G}	6,80
Gemischter Käseteller mit Brot ^{*A/C/G} plate with cheese and bread, piatto di formaggi vari con pane	9,80
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 Pampero Aniversario , Venezuela	4cl	5,50

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