

## Weißweine <sup>\*O/C/G</sup> white wine, vino bianco

	Weinbar Glas 1/8 €	0,75 l Fl. Gastro / Handel €
<b>Grüner Veltliner 2018</b>	2,90	15,40 / 7,90
Winzergenossenschaft Krems, Kremstal, Niederösterreich Erfrischend leichter, fruchtiger Grüner Veltliner mit feinem Trinkspaß, versuchen Sie dazu ein Brot mit Gammelschmalz.		

<b>Cabernet Blanc 2019 BIO</b>	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Leopold Auer, Thermenregion, Niederösterreich Stachelbeerduft in der Nase, am Gaumen leicht und frisch, dazu empfehlen wir das steirische Kernölverhackerte.		

<b>Chardonnay Exklusiv 2018</b>	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Martin Hirtl, Weinviertel, Niederösterreich Vollmundiger, dichter Chardonnay mit Fülle und Substanz, zum Exklusiv passt sehr gut der gemischte Käseteller.		

<b>Riesling vom Urgestein 2019</b>	4,60	24,40 / 16,90
Weingut Christian Parzer, Kremstal, Niederösterreich Top-Riesling mit perfektem Aprikosenaroma und feiner Mineralität, probieren Sie zum Urgestein den Wulka Prosciutto von Hans Bauer.		

<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 <sup>\*O/C/G</sup> Glas 1/10

<b>Riesling Frizzante „Life“</b> , G. Riepl, Burgenland	3,40
Flasche „Life“ 0,75 l im Lokal € 20,80	

<b>Prosecco DOC Spumante</b> , Le Contesse, Italien	3,40
Flasche Prosecco 0,75 l im Lokal € 20,80	

## Spritzer, Aperol, Hugo <sup>\*O/C/G</sup>

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>Rotweinelikör</b>	3,90
Viertel <b>Hugo</b> mit Prosecco, Soda, Holunder und Minze	4,40

## Edelbrände, Grappa, Liköre <sup>\*O/C/G</sup>

<b>Obstbrände</b>	2 cl
<b>Marillenbrand</b> , Reinhold Zegg, Innsbruck	3,20
<b>Williamsbrand</b> , Reinhold Zegg, Innsbruck	3,20
Steirischer <b>Kriecherlbrand</b> , Gerhard Liener, Gamlitz	3,20
<b>Gravensteiner Apfelbrand</b> , L. Psenner, Südtirol	3,20

### Tresterbrände, Grappa

<b>Muskat</b> Tresterbrand, Willi Eminger, Weinviertel	2,80
<b>Lagrein</b> Grappa, L. Psenner, Südtirol	3,20
<b>Gewürztraminer</b> Grappa, L. Psenner, Südtirol	3,20
<b>St. Magdalener</b> Grappa Barrique, L. Psenner	3,20
<b>Ouzo</b> , griechischer Anisée	2,80

### Liköre

<b>Rotweinelikör</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
---	------

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 Kartenrückseite

## Rotweine, Rosé <sup>\*O/C/G</sup> red wine, vino rosso

	Weinbar Glas 1/8 €	0,75 l Fl. Gastro / Handel €
<b>Rosé de Noir 2019</b>	2,90	15,40 / 7,90
Weingut Lukas Lehner, Weinviertel, Niederösterreich Fruchtig-milder Rosé aus Pinot Noir und Blauem Zweigelt, passt ausgezeichnet zu einem Brot mit Verhackertem.		

<b>Zweigelt „der Fruchtige“ 2016</b>	2,90	15,40 / 7,90
Weingut Willi Eminger, Weinviertel, Niederösterreich In der Nase feine Beerenfrucht, angenehme weich am Gaumen, dazu empfehlen wir ein Speckbrot oder einen Speckteller.		

<b>Alter Rebstock Cuvée 2017</b>	3,80	20,40 / 12,90
Weingut Lukas Lehner, Weinviertel, Niederösterreich Perfekt abgestimmte Cuvée aus St. Laurent, Pinot Noir und Zweigelt, ein idealer Begleiter zum Wulka Prosciutto aus dem Burgenland.		

<b>Cabernet Sauvignon Select 2016</b>	4,60	24,40 / 16,90
Weingut Hess, Napa Valley, Kalifornien, USA Premium Cabernet aus Übersee, am Gaumen dicht und gehaltvoll, versuchen Sie zum Select den Asmonte Hartkäse.		

<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 <sup>\*O/C/G</sup>

<b>Traminer Spätlese 2017</b> 1/8	3,80
Weingut Gernot Schuhmann, Neusiedlersee, Burgenland	

<b>Eiswein Grüner Veltliner 2019</b> 1/16	4,90
Rare Süßwein-Spezialität, gefroren gelesen und verarbeitet	

## Kulinarisches, snacks, antipasti

<b>Oliventrio</b> Franks Oliven <sup>*A/E</sup>	3,90
<b>Liptaueraufstrich</b> mit Brot <sup>*A/C/G/M</sup>	3,60
<b>Tomaten-Oliven Aufstrich</b> mit Brot <sup>*A/E</sup>	3,90
<b>Verhackertes</b> mit Brot <sup>*A/C/G/M/O</sup>	3,90
<b>Gammelschmalz</b> mit Brot <sup>*A/C/G/L/M/O</sup>	3,90
<b>Steirisches Kernölverhackertes</b> mit Brot <sup>*A/C/G/M/O</sup>	3,90
<b>Speckbrot</b> (2 Brote), bacon with bread, pane con speck <sup>*A</sup>	6,40
<b>Speckteller</b> mit Brot <sup>*A</sup>	8,80
plate with bacon and bread, piatto di speck con pane	
<b>Wulka Prosciutto</b> aus Österreich, mit Brot <sup>*A</sup>	12,80
cured ham with bread, prosciutto con pane	
<b>Hartkäse</b> , Asmonte Affineur <sup>*A/C/G</sup>	6,80
<b>Gemischter Käseteller</b> mit Brot <sup>*A/C/G</sup>	10,80
plate with cheese and bread, piatto di formaggi vari con pane	
<b>Markthallen Brettljause</b> mit Speck, Wurst, Käse u. Brot <sup>*A/C/G/L/M</sup>	14,80

## Süßes, sweets, dolce

<b>Tiroler Kirchtagskrapfen</b> <sup>*A/C/E/F/G/H</sup>	Stk.	1,60
donut with poppy, crafen con papavero		

## Whisky, Cognac, Vodka, Rum <sup>\*A/C/G/O</sup>

<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 Pampero Aniversario</b> , Venezuela	4cl	5,50

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