

Frühstückskarte

FRISCH UND KLASSISCH IN DEN TAG STARTEN
START THE DAY IN A FRESH AND CLASSIC WAY

Kontinentalfrühstück € 14,90

Auswahl an Brot & Gebäck | Butter, Marmelade & Honig
Kaffee oder Tee | Orangensaft
*Selection of bread & pastries | Butter, jam & honey
Coffee or tea | Orange juice*

Optional zu buchbar:

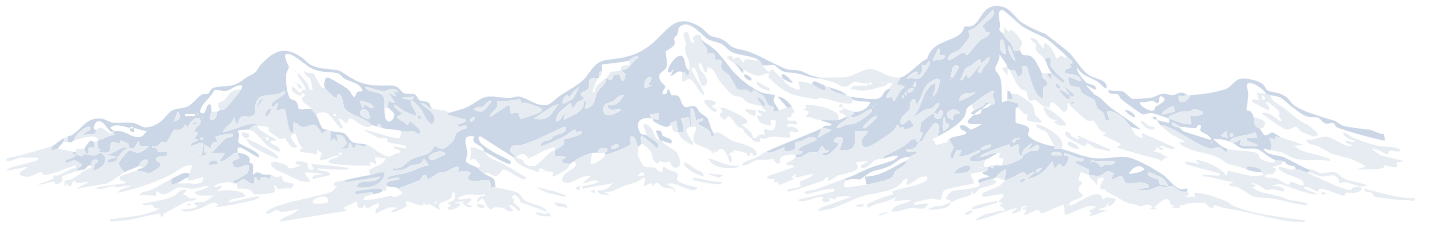
Optional extras:

Herzhaftes Extra

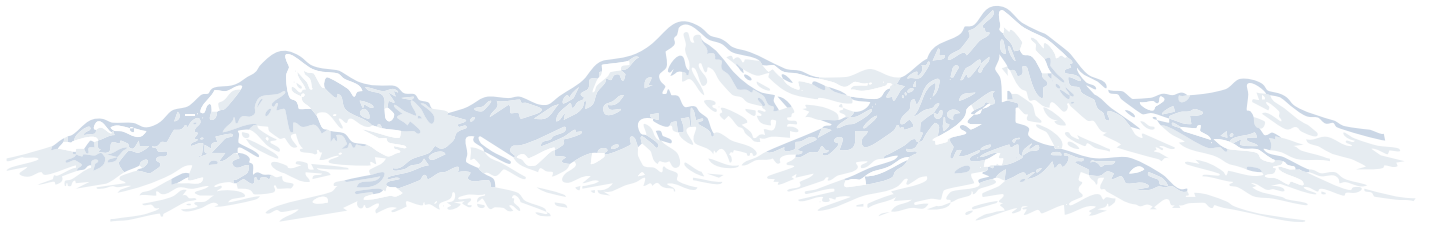
- Käsevariation / Wurstaufschnitt € 5,50
Cheese platter / Cold meat platter
- Räucherlachs mit Kren € 8,90
Smoked salmon with horseradish

Frische Extras

- Naturjoghurt mit frischen Früchten € 4,50
Plain yoghurt with fruit
- Obstteller € 4,50
Fruit platter
- Pancake mit Ahornsirup und frischen Beeren € 6,90
Pancake with maple syrup and fresh berries
- Gemüseteller mit Avocado, Gurke & Tomate € 6,90
Vegetable platter with avocado, cucumber & tomato



Warme Extras	€ 4,10
Rührei Spiegelei - je 2 Eier <i>Scrambled eggs Fried eggs - 2 eggs each</i>	
Bacon	€ 3,50
<i>Bacon</i>	
Getränke Upgrade	
• Cappuccino statt Kaffee	€ 1,50
<i>Cappuccino instead of coffee</i>	
• Frisch gepresster Orangensaft	€ 4,50
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	
• Glas Prosecco	€ 4,30
<i>A glass of Prosecco</i>	
Genussfrühstück	€ 19,90
Kontinental Lachs Prosecco <i>Continental salmon Prosecco</i>	
Vital Frühstück	€ 16,50
Kontinental Joghurt Obst <i>Continental yoghurt fruit</i>	



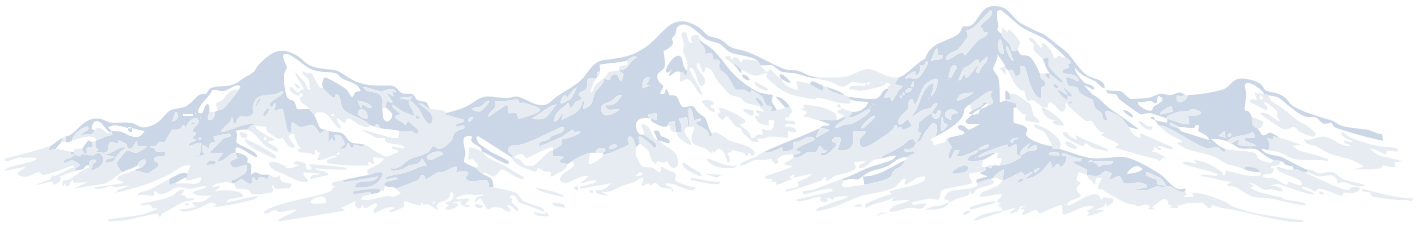
Bistrokarte

KLEINE VORSPEISEN STARTERS

Tomate-Mozzarella <small>GHO</small>	€ 11,90
Rucola Salat Balsamico Pesto <i>Rocket balsamic vinegar pesto</i>	
Honigmelone mit Prosciutto <small>O</small>	€ 9,90
Honeydew melon with prosciutto	

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH SNACKS

Ciabatta Prosciutto Feige <small>AFGN</small>	€ 6,50
Mozzarella Feigen Honig Prosciutto <i>Mozzarella figs honey prosciutto</i>	
Ciabatta Antipasti <small>AFN</small>	€ 5,90
Paprika Auberginen Champignons Zucchini <i>Peppers eggplants mushrooms zucchini</i>	
Ciabatta „Caprese“ <small>AFGHN</small>	€ 5,90
Tomaten Mozzarella Pesto <i>Tomatoes mozzarella pesto</i>	
Schinken Käse Sandwich <small>AFGHN</small>	€ 5,90
Kochschinken Käse Pesto Gurken Tomaten <i>Cooked ham cheese pesto cucumbers tomatoes</i>	



Käse Sandwich AFGHN € 4,90
Gemischter Schnittkäse | Pesto | Gurken | Tomaten
Mixed cheese | pesto | cucumbers | tomatoes

Alle Sandwiches sind auch mit einem glutenfreien Gebäck möglich.
All sandwiches are also available with gluten-free bread.

DARF ES ETWAS SÜSSES SEIN? SOMETHING SWEET

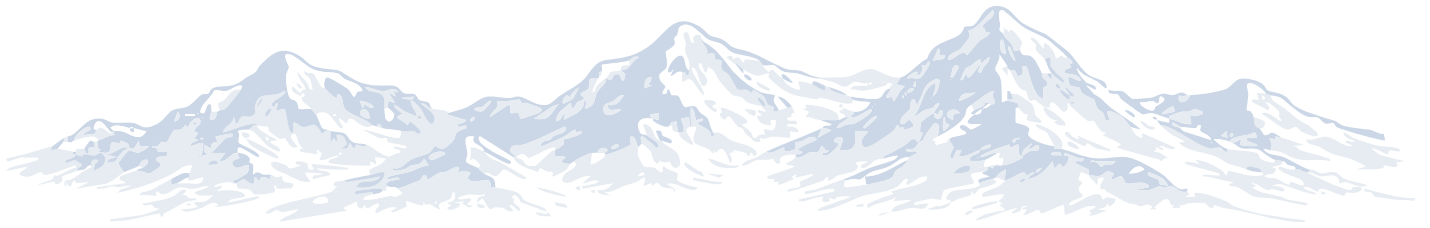
Nougatcroissant ACFGHN € 4,50
Buttercroissant gefüllt mit Nougatcreme
Butter croissant filled with nougat cream

Cannolo Siciliano ACFGH € 4,50
Gefüllt mit süßer Ricotta Masse
Filled with sweet ricotta mixture

Tägliches Angebot an Blechkuchen oder Torten € 4,20
Daily selection of cakes and tarts

Allergene:

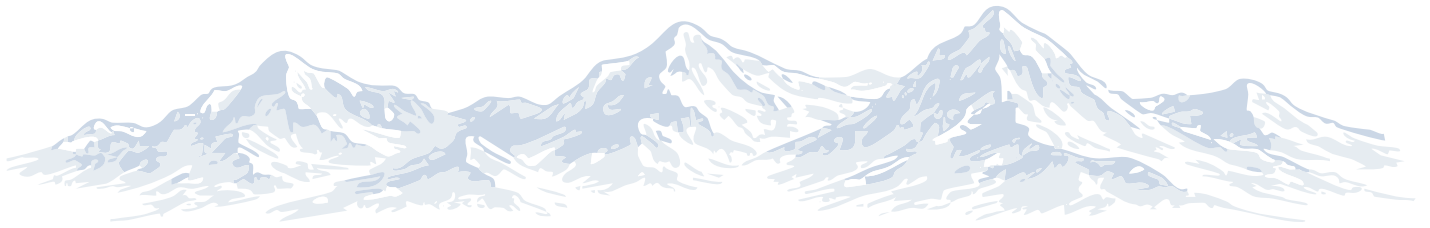
- A *Glutenhaltiges Getreide*
- B *Krebstiere*
- C *Eier*
- D *Fische*
- E *Erdnüsse*
- F *Sojabohnen*
- G *Milch*
- H *Schalenfrüchte*
- L *Sellerie*
- M *Senf*
- N *Sesamsamen*
- O *Schwefeldioxid und Sulphite*
- P *Lupinen*
- R *Weichtiere*



Speisekarte

VORSPEISEN & SALATE STARTERS & SALADS

Burrata ^G	€ 15,60
Getrocknete Tomaten Basilikum <i>Dried tomatoes basil</i>	
Carpaccio vom Rind ^{CGMO}	€ 14,20
Rucola Parmesan <i>Rocket parmesan</i>	
Vitello Tonnato ^{CDGM}	€ 13,90
Zartes Kalbfleisch Thunfischsauce Kapern Zitronenzeste <i>Tender veal tuna sauce capers lemon zest</i>	
Kleiner gemischter Blattsalat	€ 6,90
<i>Small mixed salad</i>	
Caesar Salat ^{ACG}	€ 14,90
Knackiger Römersalat Caesar Dressing Parmesan Croutons <i>Crunchy romaine lettuce caesar dressing parmesan croutons</i>	
<i>On top:</i>	
Gegrilltes Huhn	€ 15,90
<i>Grilled chicken</i>	
Kleiner Caesar Salat ^{ACG}	€ 9,90
<i>Small Caesar Salat</i>	



SUPPEN SOUPS

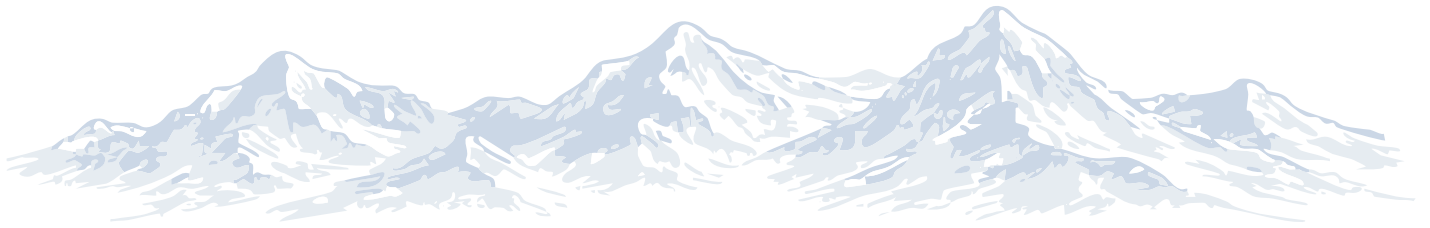
- Fritattensuppe** ACGL € 4,90
Pancake soup
- Kaspressknödelsuppe** ACG € 5,50
Cheese dumpling soup
- Tomatencremesuppe** AFGL € 5,90
Tomato cream soup

PASTA

- Spaghetti al Pomodoro** ACGL € 14,90
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce
- Spaghetti Bolognese** ACGL € 14,90
Spaghetti mit Fleischsauce
Spaghetti with meat sauce
- Spaghetti Carbonara** ACGL € 14,90
Spaghetti mit Speck, Ei und Hartkäse
Spaghetti with bacon, egg and cheese

PIZZA

- Margherita** AG € 10,90
San Marzano Tomaten | Mozzarella | Basilikum
San Marzano tomatoes | mozzarella | basil
- Parma e Rucola** AG € 15,90
San Marzano Tomaten | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola
San Marzano tomatoes | mozzarella | parma ham | rocket



Salame ^{AG} € 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Salami
San Marzano tomatoes | mozzarella | salami

Diavola ^{AG} € 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | scharfe Peperoni | Chiliflocken
San Marzano tomatoes | mozzarella | spicy salami | hot peppers | chili flakes

Prosciutto e Funghi ^{AG} € 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Schinken | Champignons
San Marzano tomatoes | mozzarella | ham | mushrooms

Tonno e Cipolla ^{ADG} € 15,50

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln
San Marzano tomatoes | mozzarella | tuna | red onions

Verdure ^{AG} € 14,50

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Gemüse
San Marzano tomatoes | mozzarella | vegetable

Quattro Formaggi ^{AG} € 15,90

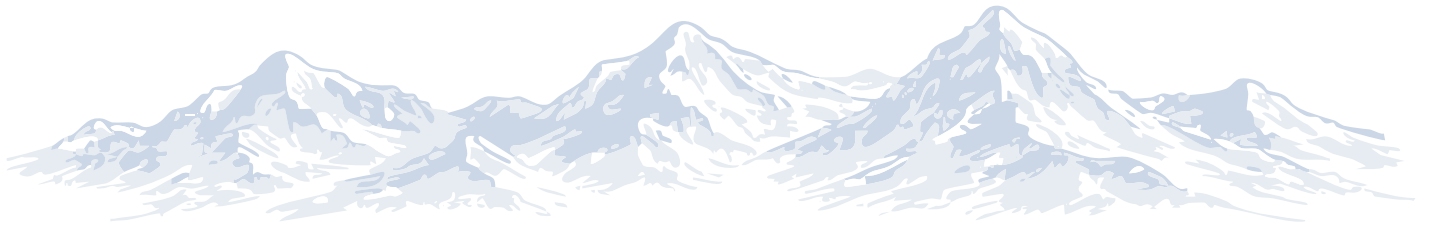
San Marzano Tomaten | Mozzarella | Pecorino | Gorgonzola | Parmesan
San Marzano tomatoes | mozzarella | pecorino | gorgonzola | parmesan

Capricciosa ^{AG} € 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Schinken | Artischocken | Oliven |
Champignons | Basilikum
San Marzano tomatoes | mozzarella | ham | artichokes | olives | mushrooms | basil

Delicate ^{AG} € 15,90

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Burrata | Rucola | Parmaschinken
Kirschtomaten
San Marzano tomatoes | mozzarella | burrata | rocket | parma ham | cherry tomatoes



Gourmet Tartufata AG

 € 16,90

Mozzarella | Trüffel Creme | Steinpilze | Salsiccia | Basilikum

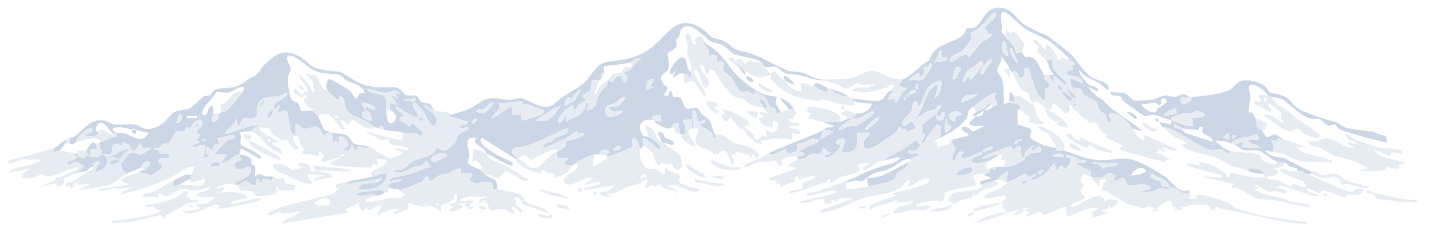
Mozzarella | Truffle cream | Porcini mushrooms | Salsiccia | Basil

Cetara Doc AG

 € 15,90

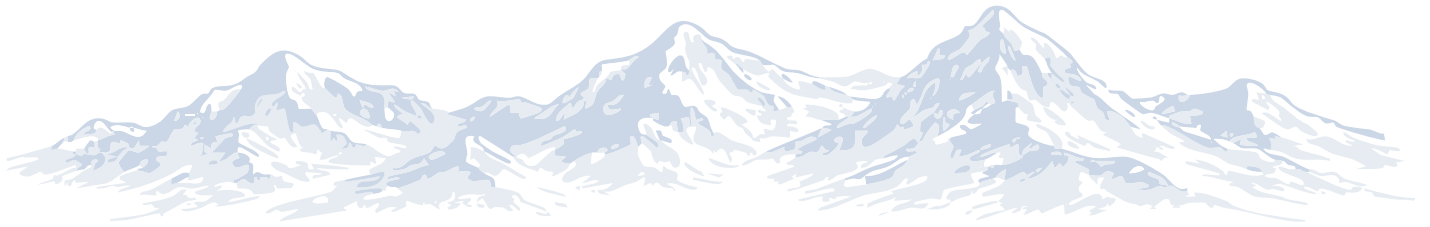
Kirschtomaten | Mozzarella | Sardellen | Kapern | Oliven | Basilikum

Cherry tomatoes | mozzarella | anchovies | capers | olives | basil



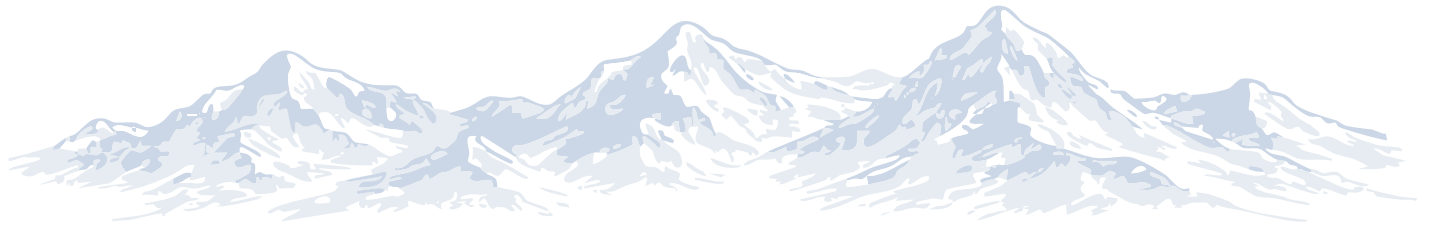
HAUPTSPEISEN MAINS

- Schweineschnitzel „Wiener Art“** ^{ACG} € 19,90
Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
Pork schnitzel | french fries or parsley potatoes | cranberries | lemon
- Medaillons vom Schwein** ^{ACG} € 21,90
Champignonsauce | Rösti | Grillgemüse
Pork medallions | mushroom sauce | Rösti | grilled vegetables
- Zwiebelrostbraten** ^{AGLMFO} € 25,90
Rosa gebraten | Röstzwiebeln | Röstkartoffeln | Speckbohnen
Roast beef | pink roasted | fried onions | roasted potatoes | bacon beans
- Rinderroulade** ^{ACGLMO} € 25,50
Kartoffelpüree | Broccoli Röschen
Beef roulade | mashed potatoes | broccoli florets
- Käsespätzle** ^{ACG} € 14,50
Röstzwiebeln | Krautsalat
Cheese spaetzle | fried onions | cole slaw
- Hühnerbrust suprême** ^{AGLM} € 21,90
Safranrisotto | Gemüse
Chicken breast | saffron risotto | vegetables
- Chili sin Carne** ^{AFML} € 14,90
Basmati Reis
Basmati rice
- Bachsaiblingsfilet** ^{ACDG} € 24,90
Parmesanrisotto | gebratener Mangold
Brook trout | parmesan risotto | fried chard



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR YOUNGER GUESTS

Kinderschnitzel „Wiener Art“ <small>ACG</small>	€ 12,90
Mit Pommes Frites <i>Schnitzel with French fries</i>	
Chicken Fingers <small>ACG</small>	€ 11,90
Mit Pommes Frites <i>With French fries</i>	
Spätzle mit Sauce <small>ACG</small>	€ 10,50
<i>Spaetzle with sauce</i>	
Spaghetti al Pomodoro <small>ACG</small>	€ 10,50
Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Spaghetti Bolognese <small>ACG</small>	€ 10,50
Spaghetti mit Fleischsauce <i>Spaghetti with meat sauce</i>	

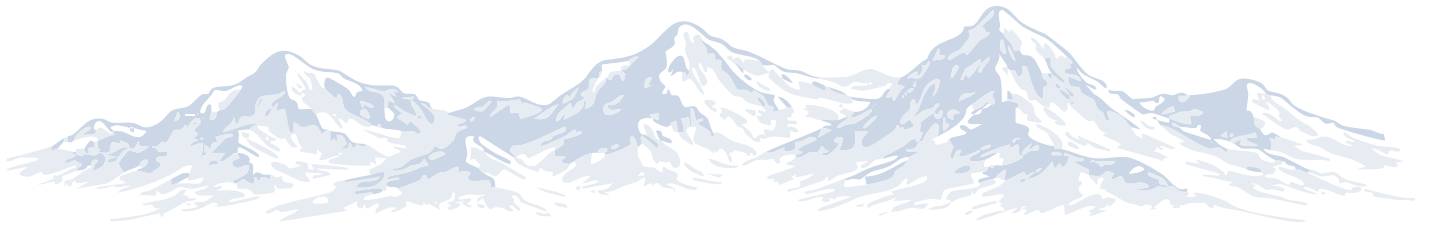


DESSERTS

Kaiserschmarrn <small>ACG</small>	€ 12,90
Karamellisiert Zwetschkenröster Geröstete Mandeln <i>Caramelized shredded pancake plumcompote toasted almonds</i>	
Schokoladensoufflé <small>ACFG</small>	€ 11,90
Schlagobers Beeren <i>Whipped cream berries</i>	
Mohnküchlein auf Heidelbeer-Joghurt Creme <small>ACGH</small>	€ 11,90
Beeren <i>Berries</i>	
Sorbet-Trilogie <small>G</small>	€ 10,20
Zitrone Himbeere Mango <i>Lemon raspberry mango</i>	
Kugel Eis <small>CG</small>	€ 1,60
Schokolade Vanille Erdbeere <i>Chocolate vanilla strawberry</i>	
Nutellapizza <small>A</small>	€ 10,00
Mit Banane	€ 12,00
Mit Smarties	€ 12,00
Mit Kinder Bueno	€ 12,50

Allergene:

- A *Glutenhaltiges Getreide*
- B *Krebstiere*
- C *Eier*
- D *Fische*
- E *Erdnüsse*
- F *Sojabohnen*
- G *Milch*
- H *Schalenfrüchte*
- L *Sellerie*
- M *Senf*
- N *Sesamsamen*
- O *Schwefeldioxid und Sulphite*
- P *Lupinen*
- R *Weichtiere*



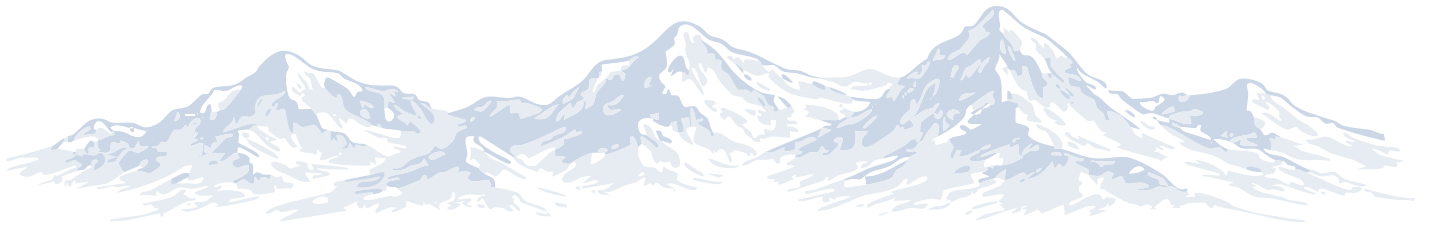
Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,3 l 0,5 l	€ 2,50 € 3,70
Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 3,90
Spezi	0,3 l 0,5 l	€ 2,50 € 3,70
Orangenlimonade	0,3 l 0,5 l	€ 2,50 € 3,70
Zitronenlimonade	0,3 l 0,5 l	€ 2,50 € 3,70
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,90
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	€ 3,90
Almdudler	0,35 l	€ 3,90
Schweppes	0,2 l	€ 4,50
<i>(Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Wild Berry)</i>		
RedBull	0,25 l	€ 4,50
Soda	0,2 l 0,5 l	€ 1,50 € 3,20
Soda Zitrone	0,2 l 0,5 l	€ 2,20 € 3,50
Römerquelle still	0,33 l 0,75 l	€ 3,10 € 4,60
Römerquelle prickelnd	0,33 l 0,75 l	€ 3,10 € 4,60

SÄFTE NATUR

Apfelsaft	0,3 l 0,5 l	€ 3,00 € 4,50
Johannisbeersaft	0,3 l 0,5 l	€ 3,00 € 4,50
Rauch	0,2 l	€ 3,90
<i>(Mango Orange Marille)</i>		



SÄFTE GESPRITZT MIT WASSER

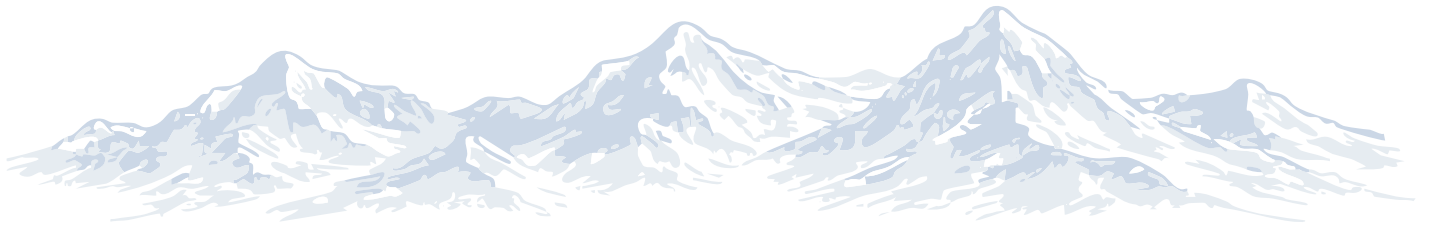
Apfelsaft	0,3 l 0,5 l	€ 3,70 € 4,50
Johannisbeersaft	0,3 l 0,5 l	€ 3,70 € 4,50
Rauch (Mango Orange Marille)	0,5 l	€ 4,50
Holundersaft	0,3 l 0,5 l	€ 2,20 € 3,60
Skiwasser (Himbeere)	0,3 l 0,5 l	€ 2,20 € 3,60

SÄFTE GESPRITZT MIT SODA

Apfelsaft	0,3 l 0,5 l	€ 3,90 € 4,70
Johannisbeersaft	0,3 l 0,5 l	€ 3,90 € 4,70
Rauch (Mango Orange Marille)	0,5 l	€ 4,70
Holundersaft	0,3 l 0,5 l	€ 2,50 € 4,20
Skiwasser (Himbeere)	0,3 l 0,5 l	€ 2,50 € 4,20

APERITIF

Hugo	€ 7,90
Aperol Spritz	€ 7,90
Lillet Wild Berry	€ 7,90
Lillet Lemon	€ 7,90
Lillet Tonic	€ 7,90
Campari Soda	€ 7,50
Campari Orange	€ 7,90
Pink Lake Alkoholfrei	€ 7,00
Prosecco	€ 4,30



BIER

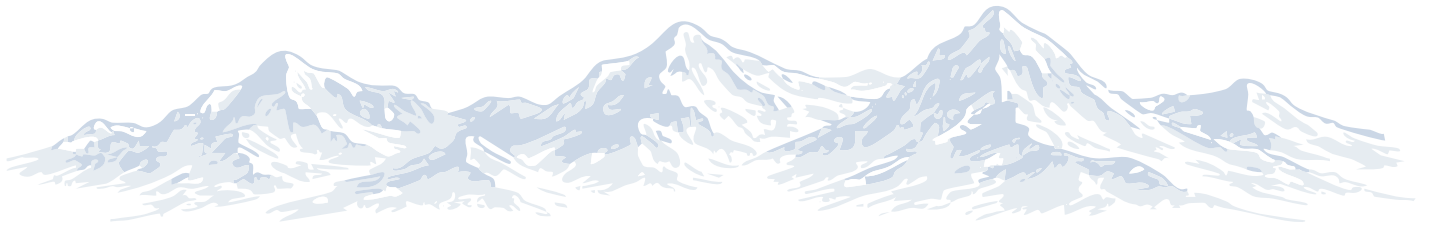
Zipfer Urtyp	0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,50
Gösser Radler	0,3 l 0,5 l	€ 3,60 € 5,50
Paulaner Hefeweizen naturtrüb	0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,50
Paulaner Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Zipfer Hell alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Augustiner	0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,50

WARME GETRÄNKE

Espresso		€ 2,80
Doppelter Espresso		€ 3,60
Cappuccino		€ 3,90
Latte Macchiato		€ 3,90
Verlängerter / Americano		€ 3,20
Tee - verschiedene Sorten		€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 3,90
Rum		€ 4,90
Orangenpunsch		€ 4,50
Waldbeerpunsch		€ 4,50
Glühwein (weiß, rot)		€ 4,90
Jagertee		€ 4,90

SPIRITUOSEN

Obstler	0,2 cl	€ 3,50
Marillenschnaps	0,2 cl	€ 3,50
Williams Birne	0,2 cl	€ 3,50
Jägermeister	0,2 cl	€ 3,50
Ramazotti	0,2 cl	€ 3,50
Baileys	0,2 cl	€ 3,50
Whiskey	0,2 cl	€ 3,50
Rum	0,2 cl	€ 3,50

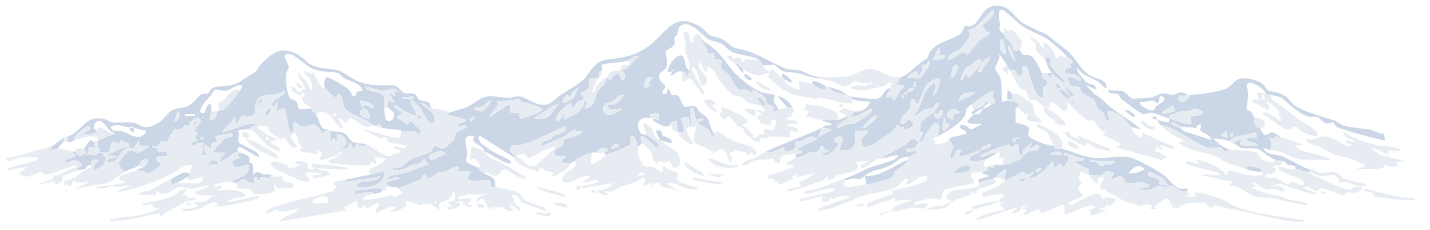


LONGDRINKS

Bacardi Cola	€ 9,00
Vodka Orange	€ 7,90
Whiskey Cola	€ 7,90
Vodka Bull	€ 7,90
Gin Tonic	€ 8,50
Rum Cola	€ 7,90

OFFENE WEINE

Pinot Grigio Grave del Friuli <i>Cantine Sacchetto, Trebaseleghe</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40
Sauvignon Blanc <i>Gerhard Wohlmüt, Steiermark</i>	1/8 1/4	€ 5,50 € 11,10
Alps Grüner Veltliner <i>Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40
Zweigelt Klassik Carnuntum <i>Michael Auer, Höflein</i>	1/8 1/4	€ 5,40 € 10,80
Blaufränkisch vom Lehm <i>Gesellmann, Deutschkreutz</i>	1/8 1/4	€ 6,00 € 12,00
Alps Zweigelt <i>Strommer.wine, Purbach</i>	1/8 1/4	€ 5,90 € 11,80
Clasti Primitivo Susumaniello GT <i>Tenute Masso Antico, Salento</i>	1/8 1/4	€ 5,20 € 10,40



SCHAUMWEINE

Sacchetto Fili Prosecco

€ 32,00

Cantine Sacchetto, Trebaseleghe Italien

Helles Strohgelb | Fruchtig | Pfirsich | Apfel | Zitrus | Florale Noten | Akazie voller Körper | Dezent
Fruchtausprägung | Feine Mousseux | Erfrischender Charakter

*Light straw yellow | fruity | peach | apple | citrus | floral notes | acacia | full-bodied subtle fruitiness |
fine mousse | refreshing character*

Ruinart Champagner Brut

€ 109,00

Ruinart, Reims, Frankreich

Elegante Aromen | Weiße Trauben | Haselnüsse | Aprikosen | Mandeln | Trocken würzig | Florale
Nuancen | Fruchtige Noten | Nachklang mit typischen Chardonnay Tönen

*Elegant aromas | white grapes | hazelnuts | apricots | almonds | dry spicy | floral nuances | fruity notes
| finish with typical Chardonnay tones*

WEISSWEINE

Weißburgunder

€ 29,50

Wendelin, Gols, Burgenland

Leuchtendes Gelb | Fruchtbetont | Nüsse | Reife Südfrüchte schmeichelnde Süße |
Harmonische Säure | Langer Abgang

*Bright yellow | fruity | nuts | ripe tropical fruits flattering sweetness | harmonious acidity | long
finish*

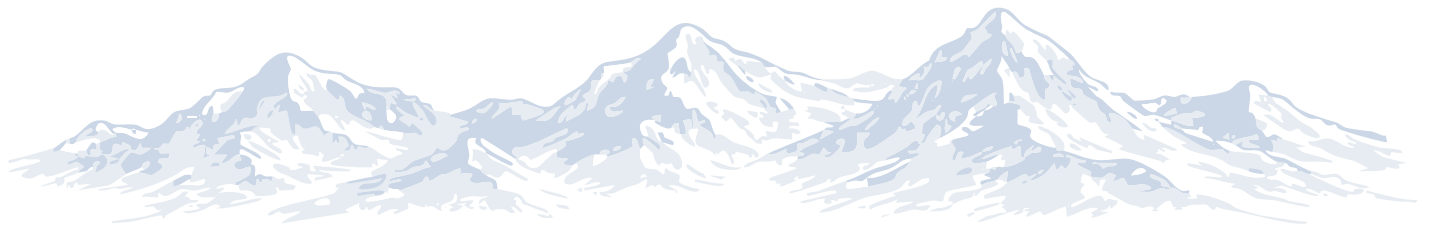
Chardonnay Unplugged

€ 42,00

Ruinart, Reims, Frankreich

Sattes Goldgelb | Exotisch | Banane | Zuckermelone | Pfirsichmark Vanilletouch | Fruchtig |
Moderate Säure | Enorme Extraktsüße

*Rich golden yellow | exotic | banana | sugar melon | peach pulp hint of vanilla | fruity | moderate
acidity | enormous extract sweetness*



Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint DAC

€ 51,00

Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich

Strahlendes Gelbgrün | Melone | Litschi | Weißer Pfeffer | Heu Bienenwachs | Balanciert |
Erfrischend | Rassige Säure | Ausgeprägte Struktur

*Bright yellow-green | melon | lychee | white pepper | hay beeswax | balanced | refreshing | racy
acidity | distinct structure*

Sauvignon Blanc

€ 33,00

Gerhard Wohlmuth, Sausal, Steiermark

Grüngelb | Stachelbeeren | Kiwi | Zitrone | knackige Säure saftiger Fruchtschmelz |
mineralische Adern

Greenish yellow | gooseberries | kiwi | lemon | crisp acidity juicy fruitiness | mineral notes

Weißburgunder Muschelkalk

€ 32,00

Bayer-Erbhof, Donnerskirchen, Burgenland

Strahlendes Gelbgrün | Melone | Litschi | weißer Pfeffer | Heu Bienenwachs | balanciert |
erfrischend | rassige Säure | ausgeprägte Struktur

*Bright yellow-green | melon | lychee | white pepper | hay beeswax | balanced | refreshing | racy
acidity | distinct structure*

Chardonnay Kalkstein

€ 33,00

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich

Helles Strohgelb | Zitrus- und Apfelnoten | frisch eingebundene Säurestruktur | fruchtig |
trinkanimierend

Light straw yellow | citrus and apple notes | fresh integrated acidity | fruity | inviting to drink

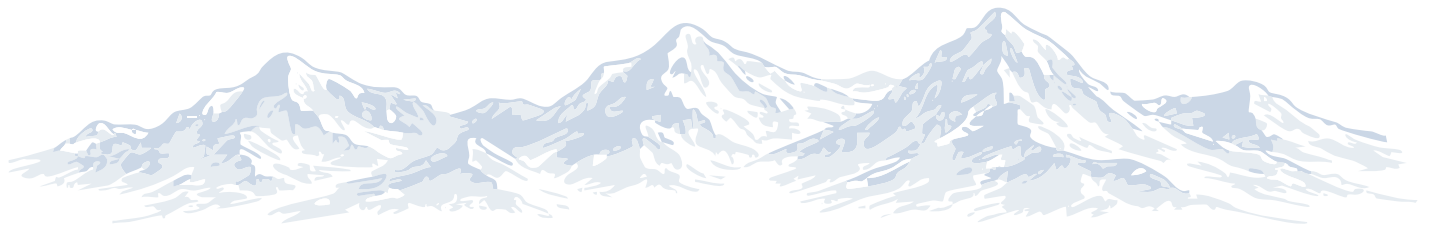
Grüner Veltliner Kamptal

€ 33,00

Schloss Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich

Helles Grüngelb | blumig | Wiesenkräuter | alte Apfelsorten | klassisch kernig | frisch |
mittelkräftig | mineralisch-zitroniger Nachhall

*Light greenish yellow | floral | meadow herbs | old apple varieties | classic robust | fresh | medium-
bodied | mineral-lemon finish*



Riesling Löss & Kiesel € 33,00
Jurtschitsch, Langenlois, Niederösterreich

Strahlendes Goldgelb | Fein-fruchtig | Steinobstnoten | Elegante Stilistik mineralisch | Klare Nuancen | Pfirsich | Marille

Bright golden yellow | delicately fruity | stone fruit notes | elegant style mineral | clear nuances | peach | apricot

I Frati Lugana € 41,00
Cà dei Frati, Lugana di Sirmion

Strohgelb | Gelber Apfel | Marille | Birne | Zarte Mandelnuancen mineralisch | Leichte Kräuterwürze | Gelbe Früchte | Zitronenzesten

Straw yellow | yellow apple | apricot | pear | delicate almond nuances mineral | light herbal spice | yellow fruits | lemon zest

ALPS Grüner Veltliner € 31,00
Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram

Helles Goldgelb | Mineralisch | Grüner Apfel | Zitrusnoten | Viel Fruchtfinesse erfrischende Säure | Würzig | Elegant | Harmonisches Säurespiel

Bright golden yellow | mineral | green apple | citrus notes | lots of fruity finesse | refreshing acidity | spicy | elegant | harmonious acidity

Riesling Smaragd Ried 1000 Eimerberg € 42,00
Anton Nothnagl, Spitz, Niederösterreich

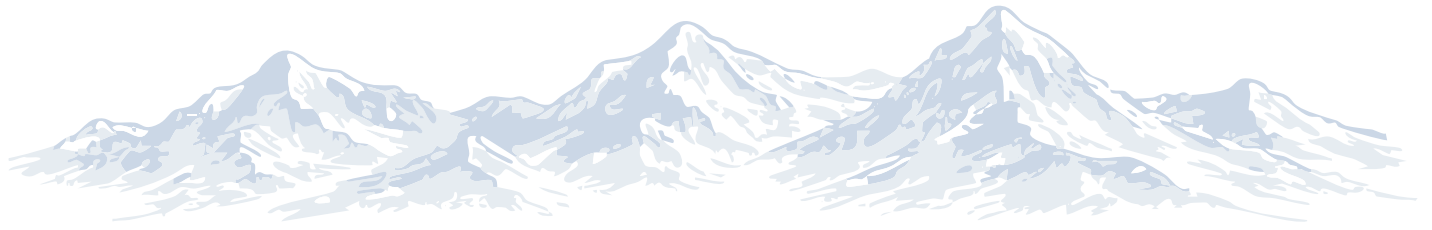
Helles Gelbgrün | Silberfarbene Reflexe | Feinwürzig | Dunkle Mineralik | Zitrus Pfirsich | Marille | Grapefruitzesten | Frisch | Lebendig | Weißes Steinobst | Leichtfüßig

Bright yellow-green | silver reflections | delicately spicy | dark minerality | citrus peach | apricot | grapefruit zest | fresh | lively | white stone fruit | light-footed

Pinot Grigio € 31,00
Cantine Sacchetto, Trebaseleghe

Mittleres Grüngelb | Fruchtige Exotik | Kräuterwürze | Zitrus Limettenabrieb | Nussige Nuancen | Grapefruit im Abgang

Medium greenish yellow | fruity exoticism | herbal spice citrus | lime zest | nutty nuances | grapefruit finish



ROSÉWEINE

Fancy Rose

€ 33,00

Michael Auer, Höflein, Niederösterreich

Helles Lachsrosa | Rotbeerige Komponenten | Steinobst | Birne | Veilchen leicht | Elegant | rotbeerige Nuancen | gutes Säurespiel | Zitrone im Abgang

Light salmon pink | red berry components | stone fruit | pear | violet light | elegant | red berry nuances | good acidity | lemon finish

Rosa dei Frati Vino Rosato

€ 41,00

Cà dei Frati, Lugana di Sirmione

Zartes Rosa | Frisch | Aprikosen | Mandeln | Schmeichelhaft | Vollmundig feine, delikate Säure | Eleganter Abgang

Delicate pink | fresh | apricots | almonds | flattering | full-bodied fine, delicate acidity | elegant finish

ROTWEINE

ALPS Zweigelt

€ 36,00

Strommer.wine, Purbach

Dunkles Rubingranat | violette Reflexe | reife Zwetschken | Nougat | Feigen einladende Fruchtsüße | saftig | elegant | Schokonote | runde Tannine | mineralisch

Dark ruby garnet | violet reflections | ripe plums | nougat | figs | inviting fruit sweetness juicy | elegant | chocolate notes | round tannins | mineral

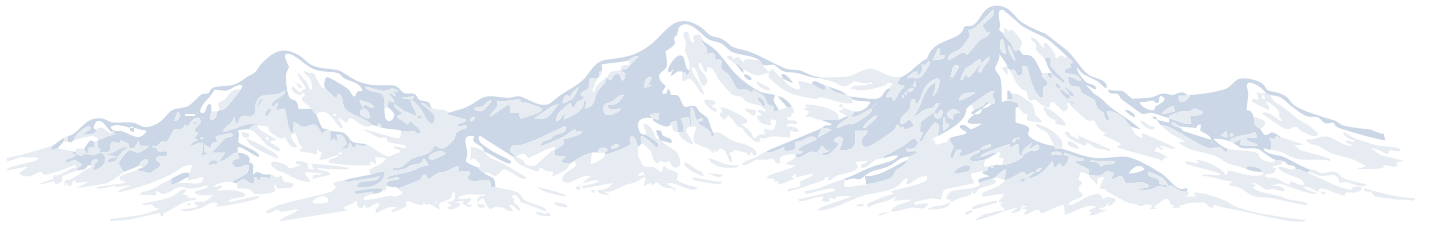
Zweigelt Unplugged

€ 44,00

Hannes Reeh, Andau, Burgenland

Rubingranat | Weichseln | Edelholzwürze | Vanille | Nougattouch Kirsch- und Brombeernoten | zarte Extraktsüße | fein würziges Finish

Ruby garnet | sour cherries | precious wood spice | vanilla | hint of nougat cherry and blackberry notes | delicate extract sweetness | finely spiced finish



I Clasti Primitivo Susumaniello IGT

€ 31,00

Tenute Masso Antico, Salento, Italien

Rubinrot | Intensive Fruchtnoten | Reife Kirsche | Preiselbeeren Waldbeeren | Weiche, samtige Tannine | Lang anhaltendes Finale

Ruby red | intense fruit notes | ripe cherry | cranberries | wild berries soft, velvety tannins | long-lasting finish

The Cabernet Sauvignon

€ 33,00

Scheiblhofer, Andau, Burgenland

Dunkles Violett | Schwarze Ribisel | Roter Pfeffer | Komplex fein abgerundet | Karamelltöne | Eichentouch

Dark violet | blackcurrant | red pepper | complex | finely rounded caramel notes | hint of oak

Quattro Cuvée

€ 47,00

Gager, Deutschkreutz, Burgenland

Dunkles Rubingranat | Waldbeeren | Röstaromen | Leichte Würze harmonisch | Fruchtbetont | Jugendlich | Kräftige Tanninstruktur

Dark ruby garnet | wild berries | roasted aromas | lightly spicy | harmonious fruity | youthful | strong tannin structure

Zweigelt Klassik Carnuntum

€ 32,00

Michael Auer, Höflein, Niederösterreich

Zartes Rubinrot | Feine Fruchtanklänge | Zart kräuterig vollmundig | Elegant | Saftige Frucht

Delicate ruby red | subtle hints of fruit | delicately herbaceous full-bodied | elegant | juicy fruit

Blaufränkisch vom Lehm

€ 36,00

Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland

Dunkles Rubingranat | Brombeeren | Kirsche | Lakritze | Cassis frisch strukturiert | pfeffrige Würze

Dark ruby garnet | blackberries | cherry | liquorice | cassis freshly structured | peppery spice

Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva

€ 49,00

Marchesi Antinori, Firenze, Italien

Rubinrot | Intensive Fruchtnoten | Reife Kirsche | Preiselbeeren Waldbeeren | Weiche, samtige Tannine | Lang anhaltendes Finale

Ruby red | intense fruit notes | ripe cherry | cranberries | wild berries soft, velvety tannins | long-lasting finish