

GETRÄNKE  
&  
SPEISEN

VIELEN DANK  
FÜR  
IHREN BESUCH!

# HEISSGETRÄNKE

Kaffee importiert von Grano Nero in Ostuni (It)

⊖ Espresso einfach ohne/mit Milch	€ 2,6/€ 2,8
⊖ Espresso doppelt ohne/mit Milch	€ 4,6/€ 4,8
⊖ Verlängerter ohne/mit Milch	€ 3,6/€ 3,8
⊖ Cappuccino oder Melange	€ 4,5
⊖ Latte Macchiato	€ 5,4
⊖ Flat white	€ 4,9
Espresso coretto (mit Grappa/1cl)	€ 5,1

Ingwer-Zitronentee mit frischer Minze	€ 4,9
Chai Latte kalt/heiß	€ 4,8
Matcha Latte kalt/heiß	€ 6,2
⊖ Heiße Schokolade	€ 5,9
⊖ mit oder ohne Schlagobers	
⊖ mit 2cl Rum und Schlagobers	€ 6,9

\*Alles auch mit Soja-, Hafer- oder Laktosefreier

Milch

## Demmers Tee Spezialitäten

in der Kanne serviert 0,4l

English Breakfast	
Bio Nilgiri FOP Oothu Fairtrade Schwarztee	
Sunny Island Ceylon	
Grüner Jasmin	
Bio Thé à la menthe	
Beeren Cocktail	
Mango Cocktail	
Frisch & Fit Kräutertee	
Kashmir Chai Walla	
Sonnenwiese Kräutertee	

# ALLERGENVERZEICHNIS

---

A	Gluten
---	--------

---

B	Schaltier
---	-----------

---

C	Ei
---	----

---

D	Fisch
---	-------

---

E	Erdnuss
---	---------

---

F	Soya
---	------

---

G	Milch
---	-------

---

P	Lupinen
---	---------

---

H	Nüsse
---	-------

---

L	Sellerie
---	----------

---

M	Senf
---	------

---

N	Sesam
---	-------

---

O	Sulfite
---	---------

---

R	Molluske
---	----------

---

(v) vegetarisch

(vg) vegan

---

Mo-Fr 11.30 -22.30 Uhr  
Sa, So und feiertags ab 15.00 Uhr

## BURGER & WRAPS Burgerbuns vom Öfferl

AGN	<b>Falafelwrap (v) optional vegan</b>	€ 10,9
	Tahini, Salat, Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Rotkraut Joghurt-Minz-Sauce	
AFHLN	<b>Simply Vegan Burger (vg)</b>	€ 15,9
	veganer Bun, Gemüse-Falafel, Salat, Tomate, Gurke, Rotkraut, Hummus, Mango-Chili-Sauce dazu Taboulé	
AGL MO	<b>Pulled Pork Burger</b>	€ 15,9
	Gezupfter Braten, knuspriger Speck, Cheddar, Röstzwiebeln, Essiggurkerl, Coleslaw und Pommes optional Süßkartoffelpommes	
ACG MN	<b>Cheeseburger (medium gegrillt)</b>	€ 18,9
	Rindfleisch, Cheddar, Speck, Paradeiser, Röstzwiebeln, Dijon-Mayosauce, Salat dazu Coleslaw und Pommes optional Süßkartoffelpommes	
ACE FHN	<b>Crispy Chickenburger</b>	€ 18,9
	gebackenes Hühnerfilet, Speck, Salat, Krautsalat Paradeiser, Zwiebeln, Sourcream und Pommes optional Süßkartoffelpommes	
AGLM	<b>Chili con Carne Wrap</b>	€ 14,9
	rote Zwiebeln, Cheddar, Tortillachips Jalapenòs, Guacamole-Dip	

## NACHSPEISEN

ACGH	<b>Schokobrownie</b>	€ 6,9
	Beerenragout & Vanilleeis	
ACGH	<b>Cheesecake</b>	€ 6,2
	Karamellsauce & Erdbeergel	
ACH	<b>Apfelstrudel</b>	€ 5,5
	mit Rosinen	
AH	<b>Bananenbrot (vg)</b>	€ 4,4

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Vöslauer 0,33l	€ 3,3
prickelnd oder still	
Mineralwasser Vöslauer 0,75l	€ 6,6
prickelnd oder still	
fritz-kola 0,33l	€ 4,7
fritz-kola, fritz-kola ohne zucker, fritz-limo zitrone	
Balis 0,25l	€ 4,2
Basilikum-Ingwer Limonade	
Coca Cola, Coca Cola light 0,33l	€ 3,9
Almdudler, Frucade, Spezi 0,33l	€ 3,9
Himbeerkracherl 0,33l	€ 3,9
Tonic Water 0,2l	€ 3,2
Bitter Lemon oder Ginger Ale	
<sup>A</sup> Becks Blue Alkoholfrei 0,3l	€ 3,9
<sup>A</sup> Erdinger Alkoholfrei 0,5l	€ 4,8

## Hausgemacht

Eistee 0,375l	€ 4,9
Schwarztee-Limette, Grüntee-Holunder, Ingwer-Zitrone	
Mangolassi 0,25l	€ 5,5
Orange frisch gepresst 0,25l	€ 5,5
Apfel-Karottensaft 0,25l	€ 4,2

## Säfte

Apfel naturtrüb BIO, Traube, Orange	
pur 0,25l	€ 2,9
gespritzt mit Soda 0,25l / 0,5l	€ 2,5 / € 4,8
gespritzt mit Wasser 0,25l / 0,5l	€ 2,2 / € 4,1
Rauch 0,2l	
Marille, Johannisbeer, Birne	€ 3,7
gespritzt mit Soda 0,5l	€ 5,8
gespritzt mit Wasser 0,5l	€ 4,9

Soda 0,25l / 0,5l	€ 2,0 / € 3,9
Soda Zitrone 0,25l / 0,5l	€ 2,3 / € 4,6
Soda Sirup 0,25l / 0,5l	€ 2,3 / € 4,6
Himbeer oder Holunder	

Mo-Fr 11.30 -22.30 Uhr  
Sa, So und feiertags ab 15.00 Uhr

# BIER & WEIN

## BIER VOM FASS

A Weitra Bräu 0,3l / 0,5l	€ 3,8 / € 5,1
A Zwettler Zwickl 0,3l / 0,5l	€ 3,8 / € 5,1
A Cerna Hora Lager 0,3l / 0,5l	€ 3,8 / € 5,1
A Trumer Pils 0,3l / 0,5l	€ 3,8 / € 5,1

## FLASCHENBIER

A Schneider Weisse Tap 7 0,5l	€ 5,8
A Radler 0,5l	€ 4,9
A Augustiner Helles 0,5l	€ 5,6
A Die Weisse 0,5l	€ 6,1
A Zwettler Dunkel 0,5l	€ 5,4

## WEIN

WeiÙ	1/8	6/8
o Grüner Veltliner Lehner	€ 3,1	
o Grüner Veltliner DAC Pollak	€ 4,4	€ 25,1
o Gelber Muskateller Edlinger	€ 4,4	€ 25,1
o Gemischter Satz Christ	€ 4,4	€ 25,1
o Welschriesling Tscheppe	€ 4,4	€ 25,1
o Sauvignon Blanc Weichselbaum	€ 6,1	€ 34,6
o Riesling Federspiel Tegernseehof	€ 6,8	€ 39,3
Rot	1/8	6/8
o Zweigelt Ried Haid Lehner	€ 4,1	€ 25,1
o Blaufränkisch Kerschbaum	€ 5,8	€ 32,8
o Zweigelt Rebencuvée Glatzer	€ 5,8	€ 32,8
o St. Laurent Reinisch	€ 5,8	€ 32,8
o Grande Cuvée Josef Salzl	€ 7,8	€ 43,8
o Rosé Cisterciën Schloss Gobelsburg	€ 4,6	€ 26,6
o 1150_Vermuth "Burschik" 5cl dry oder red	€ 5,2	
o 1/4 Spritzer weiß/rot	€ 3,4	

## HAUPTSPEISEN

ACG Eiernockerl (v) grüner Salat	€ 9,9
GO Rote-Rüben-Risotto (v) optional vegan mit frischem Grana, Rucola, Olivenöl	€ 13,9
AGC Wiener Schnitzel vom Schwein/Huhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 15,5
ADFP Lachsforellenfilet LNRP auf asiatischem Gemüse, Wasabipüree, Kartoffelstroh	€ 19,8
GO Hühnerrisotto mit Edamame, Schmelztomaten, frischem Grana, Rucola, Olivenöl	€ 14,9
ACGH MNO Roastbeef Sandwich getoastetes Vollkornbaguette, Feigen-Dijonsenf, Rotweinschalotten, kaltes Roastbeef, Senfgurkenrelish, Rucola-Limettenmajo, Grana	€ 15,9

## BOWL

ABCFN Basmatireis,  
Rohkost,  
Grillgemüse, Sesam,  
Koriander, Limette,  
Poke- und Mango-  
Chili-Sauce

€ 15,9

## CURRY

ABDG mit Basmatireis,  
FHLM Mandeln,  
NO Koriander,  
Joghurt, Gemüse,  
Kokosmilch

€ 17,9

optional mit

Tofu (vg) | Huhn | Garnele

Mo- Fr 11.30 -22.30 Uhr  
Sa, So und feiertags ab 15.00 Uhr

## SUPPEN

- AGCLF Rindsuppe mit Frittaten € 5,5  
mit Wurzelgemüse
- FHLMNO Kokos-Curry-Suppe (vg) € 6,5  
mit Gemüse

## VORSPEISEN

- AHNL 3erlei Dips (vg) € 13,3  
Muhammara, Guacamole, Oliven-Hummus mit  
Rohkost und Pitabrot
- AG Zigarrenbörek (v) € 7,2  
mit Schafkäse-Blattspinat-Füllung & Joghurt-Minz-Dip
- AGHN Frittierte Sardellen € 8,1  
Knoblauch-Mayonnaise Dip
- AGHN Antipastiteller (ideal zum Teilen) € 18,9  
Grissini, Prosciutto, Salami, Grana, Rucola,  
Oliven, Grillgemüse, Mozzarella, Basilikumpesto
- ACGO Arancini (v) € 10,9  
gebackene Risottobällchen mit Gemüse, Tomaten-  
Basilikum-Sauce, Rucola, Grana

## SALATE

- AGHN mit gebratenem Ziegenkäse (v) € 13,9  
Nüsse, Äpfel, Birnen und Mango-Chilli-Dressing  
optional glutenfrei
- G mit Schafkäse im Speckmantel € 13,9  
mit Datteln, Granatapfeln, Jungzwiebel  
Oliven-Limetten-Dressing
- ACG Backhendlstreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat € 13,9  
mit Kernöl

Mo-Fr bis 11.30 Uhr  
Sa, So und feiertags bis 15.00 Uhr

# SPIRITUOSEN & COCKTAILS

## APERITIFS & PROSECCO

○ Mionetto DOC Treviso Brut 0,1l	€ 4,2
○ Mionetto MO Sergio Rosé 0,1l	€ 4,2
○ Aperol Sprizz mit Prosecco	€ 6,9
○ Lillet Rosé Sprizz	€ 6,9
○ Limoncello Sprizz	€ 6,9
○ Hugo Sprizz	€ 6,9
○ Balis Sprizz Basilikum, Ingwer, Prosecco	€ 7,4
○ Campari Soda 4cl	€ 5,6
○ Campari Orange 4cl frisch gepresst	€ 6,6
○ Mimosa	€ 5,2

## COCKTAILS

Caipirinha	€ 9,5
Cachaca, Limetten, brauner Zucker	
<sup>A</sup> Caipiroska	€ 9,5
Vodka, Limetten, brauner Zucker	
Mojito	€ 10,2
Havana Club (3 Años), Limetten, Minze, brauner Zucker	
Cuba Libre	€ 9,5
Havana Club (3 Años), Limette, Cola	
<sup>A</sup> Gimlet (Vodka, Gin oder Havana)	€ 7,9
Limette, Lime Juice	
<sup>A</sup> Averna oder Whiskey Sour	€ 7,9
Zitronensaft, Orangensaft	
Erdbeer oder Mango Daiquiri	€ 9,8
Havana Club (3 Años), Erdbeeren/Mangos, Limettensaft, brauner Zucker	
<sup>A</sup> Classic Mule	€ 10,2
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	
Latin Lover	€ 10,2
Tequila, Cachaca, Limettensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
Basil Smash	€ 10,2
Beefeater24 Gin, frischer Basilikum, Limettensaft, Rohrzucker	
Elephant Fizz	€ 10,2
Elephant Gin, Limettensaft, Rohrzucker, Soda	
Pipe Line	€ 10,2
Vodka, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup	
Negroni	€ 9,5
Select, Vermuth, Gin	
Negroni Passion	€ 9,5
Select, Vermuth, Gin, Pink Grapefruit	

## FRÜHSTÜCKSGERICHTE

<sup>ACG</sup> Shakshuka (v)	€ 12,9
Pita, pochiertes Ei, Schafkäse, Joghurt	
<sup>ACG</sup> Gröst'l	€ 15,9
Pita, Zwiebeln, Paprika, Erdäpfel, pikante Salsiccia, Rucola, Grana, Spiegelei, Speck	
<sup>ACGH</sup> Breakfast Burger	€ 13,9
Salat, Tomate, Speck, Erdäpfel-Bergkäse Patty, Spiegelei & Sourcreme	
<sup>ACG</sup> Schinken-Käse-Ei-Croissant	€ 8,5
<sup>AGH</sup> Tomaten-Mozzarella (v)	€ 7,5
Toast mit Basilikumpesto	
<sup>AGH</sup> Schinken-Käse Toast	€ 6,5
<sup>AGH</sup> Croque Madame	€ 9,1
Schinken-Käse-Toast mit Spiegelei	

## SÜSSES

<sup>GH</sup> Griechisches Joghurt	€ 6,9
Honig & Früchten oder mit Honig & Nüssen	
<sup>AH</sup> Schoko-Bananen Porridge (vg)	€ 6,9
Kokosmilch, Beeren, Nüsse, Kokosraspeln	
<sup>AH</sup> Blueberry Bowl (vg)	€ 7,9
Granola, Beeren, Banane, Nüsse	
<sup>ACG</sup> Frenchtoast	€ 8,9
Ahornsirup, Beeren, Banane, Vanillecreme	
<sup>ACGH</sup> Croissant mignon	€ 9,2
Mascarpone-Vanillecreme, Nougatcreme, Banane, Beeren, Mandeln	
<sup>ACG</sup> Waffel	€ 8,9
Vanilleeis, Schokosauce, Beeren	
<sup>AH</sup> Bananenbrot (vg)	€ 4,4
<sup>ACH</sup> Apfelstrudel mit Rosinen	€ 5,5

Mo-Fr bis 11.30 Uhr  
Sa, So und feiertags bis 15.00 Uhr

## SAUERTEIGBROT

Sauerteigbrot vom Öfferl

ACGLMO	<b>Eggs Benedict</b>	€ 14,2
	Sauerteigbrot, Beinschinken, 2 pochierte Eier, Sauce Hollandaise	
ACGDLMO	<b>Lachs Benedict</b>	€ 16,6
	Sauerteigbrot, Räucherlachs, 2 pochierte Eier, Sauce Hollandaise	
ACG	<b>Brot Vital (v)</b>	€ 14,2
	Sauerteigbrot, Guacamole, Tomaten, 2 pochierte Eier, Cottagecheese, Rucola	
AGH	<b>Avocado Smash (v)</b>	€ 12,8
	Sauerteigbrot, Guacamole, Brie, Walnüsse, Honig	
AC	<b>Steirerspeis (v)</b>	€ 12,8
	Sauerteigbrot, Eierspeis, Tomaten, Vogerlsalat, Kürbiskerne, Kernöl	
AFHLN	<b>Simply Vegan (vg)</b>	€ 12,8
	Sauerteigbrot, roter Rübenhummus, Antipasti, Falafel, Rucola	

## VOM FREILANDEI

AG	<b>Weiches Ei, Spiegelei</b>	€ 2,8
C	<b>2 Eier im Glas</b>	€ 5,6
C	<b>Eierspeise, 3 Eier</b>	€ 7,7
C	<b>Ham &amp; Eggs, 2 Eier</b>	€ 8,9
C	<b>Bacon &amp; Eggs, 2 Eier</b>	€ 8,9
C	<b>Omlette 3 Eier</b>	€ 7,7
C	<b>mit Gemüse</b>	€ 9,5
CG	<b>mit Käse</b>	€ 10,5
CG	<b>mit Schinken-Käse</b>	€ 10,5
CDG	<b>mit Räucherlachs</b>	€ 13,9

## SPIRITUOSEN & COCKTAILS

### AFTER DINNER DRINKS

AG	<b>Espresso Martini</b>	€ 7,9
	Vodka, Kaluha, Espresso	
AG	<b>"Dude´s" Favorite</b>	€ 7,9
	Vodka, Kahlúa, Obers	

### LONGDRINKS

O	<b>Vermuth Tonic</b>	€ 7,9
	4cl Belsazar, Dry Tonic	
	<b>Gin Tonic</b>	€ 7,9
	4cl Bombay Sapphire, Tonic	
A	<b>Vodka Lemon</b>	€ 7,9
	4cl Finlandia, Bitter Lemon	
A	<b>Whiskey Ale</b>	€ 7,9
	4cl Wild Turkey Proof 101, Ginger Ale	

### SPIRITUOSEN & EDELBRAND 2CL

	<b>Nonino Grappa Tradizione 41%</b>	€ 5,8
	<b>Poli Grappa Sarpa Barrique di Poli in Tubo 40%</b>	€ 7,2
	<b>Martell Cognac VSOP 40%</b>	€ 7,2
	<b>Wild Turkey Proof 101 8 years 50,5%</b>	€ 4,2
	<b>Dalwhinnie Highland 15 Years 43%</b>	€ 6,8
	<b>Bombay Sapphire Dry Gin 45%</b>	€ 4,2
	<b>Elephant Gin 45%</b>	€ 6,8
	<b>Rum Diplomático Exclusiva 12 Y. Reserva 40%</b>	€ 7,2
A	<b>Finlandia Vodka 40%</b>	€ 4,2
A	<b>Tito's Handmade Vodka 40%</b>	€ 5,2
	<b>Cuervo Tequila 1800 Reposado 38%</b>	€ 4,2
	<b>Marille, Zwetschke, Williams</b>	€ 4,2

### Bitters & Digestives

	<b>Underberg 2cl/Fl.</b>	€ 3,1
	<b>Averna 4cl</b>	€ 5,5
	<b>Amaro Montenegro 4cl</b>	€ 5,2
G	<b>Baileys Irish Cream 4cl</b>	€ 5,2

Mo-Fr bis 11.30 Uhr  
Sa, So und feiertags bis 15.00 Uhr

# SPEISEN

## FRÜHSTÜCKSANGEBOTE

### FRÜHSTÜCK

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| ACG  | <b>Wiener Duett (v)</b>   | € 8,9  |
|      | 2 Eier im Glas & Schnittlauchbrot   |        |
| ACG  | <b>Kleines Frühstück (v)</b>  | € 9,5  |
|      | Semmel oder Kornspitz, Croissant, Butter, Marmelade<br>weiches Ei, Bananenbrot, frischer Orangensaft 0,1l   |        |
| ACGH | <b>Kleines Frühstück erweitert</b>  | € 12,5 |
|      | zusätzlich: Gouda, Brie, Schinken, Salami, Essiggurkerl<br>Joghurt mit Granola & Früchten   |        |
| ACGH | <b>Großes Frühstück</b>   | € 15,9 |
|      | Semmel & Kornspitz, Croissant, Butter, Marmelade,<br>Brie, Schinken, Salami, Gouda, Cottagecheese,<br>Essiggurkerl, Joghurt mit Granola & Früchten,<br>weiches Ei, Bananenbrot, frischer Orangensaft 0,1l |        |
| ACGH | <b>Vegetarisch (v)</b>  | € 15,9 |
|      | Pita, Hummus, Antipasti, Rucola, Ziegenkäse,<br>Schafkäse-Spinatbörek, Menemen, Spiegelei,<br>Joghurt mit Nüssen&Honig, Bananenbrot,<br>Mangolassi 0,1l   |        |
| ANFH | <b>Vegan (vg)</b>   | € 15,9 |
|      | Pita, Rote-Rübenhummus, Antipasti, Rucola,<br>Falafel, Guacamole, Apfel-Karottensaft 0,1l<br>Schoko-Kokos-Bananen-Porridge  |        |

### EXTRAS

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| AG | <b>Gebäck</b>                          | € 2,6 |
|    | Semmel, Kornspitz, Pita, Sauerteigbrot |       |
| AG | <b>Croissant</b>                       | € 3,9 |
| AG | <b>Schnittlauchbrot</b>                | € 3,9 |
| AG | <b>Butterbrot</b>                      | € 3,4 |
|    | <b>Knuspriger Speck</b>                | € 3,9 |



# WEINKARTE

## Weißwein

€/Flasche

- **Riesling Federspiel Terrassen** € 39,3  
Weingut Tegernseehof, Dürnstein/Wachau  
*Helles Grüngelb. Feine gelbe Steinobstanklänge, ein Hauch von Pfirsich, Nuancen von Blütenhonig. Saftige weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, angenehme Zitrusnuancen, ein frischer Sommerwein mit Tropenfruchtnachhall.*
- **Sauvignon Blanc** € 34,6  
Ried Wechselberg-Himmel  
*Ein Wein mit einzigartigem Aroma, erinnernd an Holunderblüten und schwarze Johannisbeeren, zarter Stachelbeerentouch. Ein reifer, sehr eleganter und kräftiger Wein, würzig und voll im Abgang!*
- **Grüner Veltliner** € 25,1  
Weinviertel DAC - Rockabilly  
Weingut Pollak, Unterretzbach/Weinviertel  
*Helles Grüngelb, in der Nase würzig-pfeffrig, am Gaumen sehr vielschichtig mit reifen exotischen Früchten, eleganter Säure und schönem Trinkfluss.*
- **Gelber Muskateller** € 25,1  
Göttweiger Berg  
Weingut Josef Edlinger, Palt/Kremstal  
*Helles Grüngelb, elegantes, sortentypisches Fruchtbukett, Holunderblüten, traubige Nuancen und exotische Fruchtanklänge, am Gaumen frisch-fruchtig, lebendiges Säurespiel, feine Mineralik, gute Länge.*
- **Wiener Gemischter Satz** € 25,1  
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien  
*Gelbgrün, in der Nase duftige Apfel- und Stachelbeernoten, florale Anklänge, Gewürztouch, am Gaumen gelbe Äpfel, zarte Muskatnote, delikate, reife Säure*
- **Welschriesling** € 25,1  
Weingut Tscheppe am Pössnitzberg/Südsteiermark  
*Mittleres Grüngelb, frische Apfelschalen und Zitrus in der Nase, saftiger Gaumen, wiederum Apfel, vielschichtiger Welschriesling mit Trinkfluss!*

# WEINKARTE

## Rotwein

€/Flasche

- **Blaufränkisch** € 32,8  
Weingut Paul Kerschbaum,  
Horitschon/Mittelburgenland  
*Mittleres Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren und gutes Lagerpotenzial.*
- **Zweigelt Rebencuvée** € 32,8  
Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn/Carnuntum  
*Rubinrot mit Granatschimmer, in der Nase rote Früchte, zarte würzige Nuancen, am Gaumen elegante Textur mit schöner Harmonie, charmant, fruchtig im Finish.*
- **St. Laurent** € 32,8  
Weingut Reinisch, Thermenregion Austria  
*Sortentypisch mit den Aromen von Waldbeeren, dicht in der Struktur.*
- **Grande Cuvée** € 43,8  
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee  
*Tiefdunkle rubinrote Farbe mit schwarzem Kern, in der Nase angenehm reife Zwetschken-Kirsch-Frucht, mit Schokolade unterlegt, leichter Duft nach Kokos und Vanille sowie Kräuterwürze und Süßholz, am Gaumen dicht, rund, weiche Tannine, vollmundig, reifer Paprika, Zwetschke, reife dunkle Kirsche, wieder Kräuterwürze, schwarze Olive, speckig-rauchige Röstaromen, etwas Kaffeebohne und florale Noten im Nachhall.*

## Rosé

- **Cisterciën Rosé** € 26,6  
Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois/Kamptal  
*Sehr hell in der Farbe, in der Nase etwas Nougat und türkischer Honig, kühl und erfrischend, am Gaumen schlank und pikant, geht trotz der Zweigelt-Dominanz in eine burgundische Richtung, erfrischend und anhaltend, der Sommer kann kommen.*

## Prosecco & Sekt

- **Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut** € 27,4  
*Die Trauben entwickeln in diesem Spumante eine hell-leuchtende strohgelbe Farbe, eine intensive Perlage, ein fruchtiges Bukett nach Golden Delicious Äpfeln, Birnen und Honig sowie feine Aromen nach Akazie.*
- **Mionetto MO Sergio Rosé** € 27,4  
*Ein pfirsichblütenrosa Spumante mit leichten, violetten Reflexen und Aromen von Pink Grapefruit, Himbeere, Johannisbeere und Wildrose. Intensiv, ausgewogen und frisch.*

GETRÄNKE  
KARTE