

EDUARD

SUPPEN

AGCLF Rindsuppe mit Frittaten
mit Wurzelgemüse € 4,80

VORSPEISEN

AHNL 3erlei Dips € 8,20
Muhammara/Guacamole/Oliven-Hummus mit Rohkost
und Pitabrot

AG Zigarrenbörek € 5,90
mit Schafkäse-Blattspinat-Füllung und Joghurt-Minz-Dip

AGHN Frittierte Sardellen € 6,90
Knoblauch-Mayonnaise Dip

AGHN Antipastiteller € 13,90
Crissini/Prosciutto/Salami/Grana/Rucola
Oliven/Grillgemüse/Mozarella/Basilikumpesto

ACGO Arancini € 7,70
gebackene Risottobällchen mit Gemüse/ Tomaten-
Basilikum-Sauce/Rucola/Grana

SALATE

Bunter Blattsalat

AGHN mit gebratenem Ziegenkäse, € 10,90
Nüsse/Äpfel/Birnen und Mango-Chilli-Dressing
optional glutenfrei

G mit Schafkäse im Speckmantel € 10,90
mit Datteln/Granatapfelkernen/Jungzwiebel
Oliven-Limetten-Dressing

ACG Backhendelstreifen auf Erdäpfel-Vogelersalat € 10,90
mit Kernöl

VEGETARISCHE & VEGANE SPEISEN

ACG Eiernockerl € 7,90
grüner Salat

AFHLN Gemüseburger € 13,90
vegane Bun/Gemüse-Falafel/Salat/Tomate/Gurke/
Rotkraut/Hummus/Mango-Chili-Sauce dazu Taboulé

GO Rote-Rüben-Risotto € 9,90
mit frischem Grana, Rucola, Olivenöl
optional vegan

AGN Falafelwrap € 9,20
Tahini, Salat, Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Rotkraut
Joghurt-Minz-Sauce

BURGER & WRAPS

**ACG
HMNO** Roastbeef Sandwich € 13,90
getoastetes Vollkornbaguette, Feigen-Dijonsenf,
Rotweinschalotten, kaltes Roastbeef, Senfgurkenrelisch,
Rucola-Limettenmajo, Grana

**AGL
MO** Pulled Pork Cheese Sandwich € 13,90
Gezupfter Braten/knuspriger Speck/Cheddar,
Röstzwiebeln/Essiggurkerl/Coleslaw

**ACG
MN** Cheeseburger (medium gegrillt) € 15,90
Rindfleisch, Cheddar, Speck, Paradeiser,
Röstzwiebeln, Dijon-Mayosauce, Salat
dazu Coleslaw und Pommes
optional Süßkartoffelpommes

**ACE
FHN** Crispy Chickenburger € 15,90
gebackenes Hühnerfilet, Speck, Salat, Krautsalat
Paradeiser, Zwiebeln, Sourcream und Pommes
optional Süßkartoffelpommes

AGLM Chili con Carne Wrap € 13,90
rote Zwiebeln, Jalapenös-Guacamole, Cheddar
Tortillachips

HAUPTSPEISEN

AGC Wiener Schnitzel € 11,90
vom Schwein/Huhn mit Erdäpfel-Vogelersalat

**ABDG
FHL
MNO** Gewürzcurry (scharf) € 13,90
wahlweise mit: Huhn, oder Garnelen
mit Mandelreis, Koriander und Joghurt

ACGLO Steirische Maishuhnbrust € 16,60
Maishuhnbrust sous vide/Tagliatelle/Babyspinat/
getrocknete Tomaten/ konfierte Kirschtomaten/
Zitronen-Parmesan-Sauce

**ADFP
LNRP** Lachsforellenfilet € 15,50
auf asiatischem Gemüse/ Wasabipüree/Kartoffelstroh

GO Hühnerisotto € 10,90
mit Edamame, Schmelztomaten, frischem Grana,
Rucola, Olivenöl

BOWL

ABCFN Basmatireis, Rohkost, Grillgemüse, schwarzer Sesam, € 14,90
Koriander, Limette, Poke- und Mango-Chili-Sauce
wahlweise mit: € 12,90
2erlei Garnele
Crispy Tofu oder grilled Chicken

NACHSPEISEN

ACGH Schokobrownie € 6,90
Beerenragout/Vanilleeis

ACGH Cheesecake € 5,90
Karamellsauce/Erdbeergel

ACH Apfelstrudel € 4,50

KAFFEE & TEE

Kaffee importiert von Grano Nero in Ostuni (It)

G Espresso einfach ohne/mit Milch	€ 1,90/€ 2,00
G Espresso doppelt ohne/mit Milch	€ 3,80/€ 3,90
G Verlängerter ohne/mit Milch	€ 2,60/€ 2,70
G Cappuccino oder Melange	€ 3,80
G Latte Macchiato	€ 4,20
Espresso coretto (mit Grappa/1cl)	€ 3,90

*Alle Kaffees auch mit Soja-, Hafer- oder Laktosefreier Milch

Ingwer-Zitronentee mit frischer Minze	€ 3,80
G Chai Latte kalt/heiß	€ 4,40
G Matcha Latte kalt/heiß	€ 4,80
G Heiße Schokolade mit oder ohne Schlagobers mit 2cl Rum und Schlagobers	€ 4,40 € 5,60

Demmers Tee Spezialitäten

in der Kanne serviert 0,4l	€ 5,10
English Breakfast, Dio 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	

APERITIFS, PROSECCO & WEIN

Mionetto DOC Treviso Brut 0,1l	€ 3,90
o Mionetto MO Sergio Rosé 0,1l	€ 3,90
o Aperol Sprizz with Prosecco	€ 4,90
o Lillet Rosé Sprizz	€ 4,90
o Limoncello Sprizz	€ 4,90
o Hugo	€ 4,40
o Balis Sprizz Basil, Ginger, Prosecco	€ 4,90
Campari Soda 4cl	€ 3,90
Campari Orange 4cl freshly squeezed	€ 4,90
o 1150_Vermuth "Burschik" 5cl dry oder red	€ 4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Vöslauer 0,33l prickelnd oder still	€ 2,70
Mineralwasser Vöslauer 0,75l prickelnd oder still	€ 5,90
Coca Cola, Coca Cola light 0,33l	€ 2,90
Almdudler, Frucade, Spezi 0,33l	€ 2,90
Himbeerkracherl 0,33l	€ 2,90
Tonic Water 0,2l	€ 2,80
Bitter Lemon oder Ginger Ale	
A Becks Blue Alkoholfrei 0,3l	€ 3,30
A Erdinger Alkoholfrei 0,5l	€ 4,10

Eistee & Lassi

Eistee 0,375l	€ 3,60
Schwarztee-Limette, Grüntee-Holunder, Ingwer-Zitrone	
Mangolassi 0,25l	€ 3,90

Säfte

Apfelsaft naturtrüb BIO, Birnensaft, Traubensaft, Orangensaft	
pur 0,25l	€ 2,80
gespritzt mit Soda 0,25l / 0,5l	€ 2,20 / € 4,30
gespritzt mit Wasser 0,25l / 0,5l	€ 1,80 / € 3,30
Rauch Marille, Johannisbeer 0,2l	€ 2,90
Orangensaft frisch gepresst 0,25l	€ 4,40
Apfel-Karottensaft 0,25l	€ 4,20

Soda 0,25l / 0,5l	€ 1,80 / € 3,60
Soda Zitrone 0,25l / 0,5l	€ 2,10 / € 4,20
Soda Sirup, 0,25l / 0,5l	€ 1,90 / € 3,80
Himbeer oder Holunder	

Vegan

fritz-limo 0,33l	€ 3,20
Kola, Kola zuckerfrei, Zitrone	
Balis 0,25l	€ 3,20
Basilikum-Ingwer Limonade	

BIER VOM FASS

A Weitra Bräu 0,3l / 0,5l	€ 3,10 / € 4,40
A Zwettler Zwickl 0,3l / 0,5l	€ 3,10 / € 4,40
A Cerna Hora Lager 0,3l / 0,5l	€ 3,10 / € 4,40
A Trumer Pils 0,3l / 0,5l	€ 3,10 / € 4,40

FLASCHENBIER

A Schneider Weisse Tap 7 0,5l	€ 4,40
A Radler 0,5l	€ 4,10
A Augustiner Helles 0,5l	€ 4,20
A Die Weisse 0,5l	€ 4,90
A Zwettler Dunkel 0,5l	€ 4,20

WEIN

Weiß 0,125l

o Grüner Veltliner Weingut Lehner	€ 2,10
o Grüner Veltliner DAC Weingut Pollak	€ 3,40
o Gelber Muskateller Weingut Edlinger	€ 3,40
o Gemischter Satz Weingut Christ	€ 3,60
o Welschriesling Weingut Tscheppe	€ 3,40
o Sauvignon Blanc Ried Wechselberg-Himmel	€ 4,80
o Riesling Federspiel Weingut Tegernseehof	€ 5,40

Rot 0,125l

o Zweigelt Ried Haid Weingut Lehner	€ 2,60
o Blaufränkisch Weingut Kerschbaum	€ 4,20
o Zweigelt Rebencuvée Weingut Glatzer	€ 3,90
o St. Laurent Weingut Reinisch	€ 4,20
o Grande Cuvée Weingut Josef Salzl	€ 5,80
o Rosé Cisterciën Schloss Gobelsburg	€ 3,60

Gespritzt 0,25l

o weiß/rot	€ 2,90
------------	--------

WEINKARTE

Weißwein

- Riesling Federspiel Terrassen € 30,40/Fl.
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 € 26,80/Fl.
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 € 18,40/Fl.
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 € 18,40/Fl.
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 € 19,60/Fl.
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 € 18,40/Fl.
Weingut Tschepe am Pössnitzberg/Südsteiermark
- Mittleres Grüngelb, frische Apfelschalen und Zitrus in der Nase, saftiger Gaumen, wiederum Apfel, vielschichtiger Welschriesling mit Trinkfluss!

Rotwein

- Blaufränkisch € 23,20/Fl.
Weingut Paul Kerschbaum,
Horitschon/Mittelburgenland
- Mittleres Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren und gutes Lagerpotenzial.
- Zweigelt Rebcuvée € 21,40/Fl.
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 € 23,20/Fl.
Weingut Reinisch, Thermenregion Austria
- Sortentypisch mit den Aromen von Waldbeeren, dicht in der Struktur.
- Grande Cuvée € 32,80/Fl.
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

- Cistercién Rosé € 19,60/Fl.
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 € 25,30/Fl.
- 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 € 25,30/Fl.
- Ein pfirsichblütenrosa Spumante mit leichten, violetten Reflexen und Aromen von Pink Grapefruit, Himbeere, Johannisbeere und Wildrose. Intensiv, ausgewogen und frisch.

SPIRITUOSEN & COCKTAILS

SPIRITUOSEN & EDELBRAND 2CL

Nonino Grappa Tradizione 41%	€ 4,20
Poli Grappa Sarpa Barrique di Poli in Tubo 40%	€ 4,20
Martell Cognac VSOP 40%	€ 5,50
Wild Turkey Proof 101 8 years 50,5%	€ 3,10
Dalwhinnie Highland 15 Years 43%	€ 4,20
Beefeater 24 London Dry Gin 45%	€ 3,10
Elephant Gin 45%	€ 4,80
Rum Diplomático Exclusiva 12 Y. Reserva 40%	€ 3,60
^A Russian Standard Vodka 40%	€ 3,10
^A Tito's Handmade Vodka 40%	€ 3,30
Cuervo Tequila 1800 Reposado 38%	€ 3,10
Marille, Zwetschke, Williams	€ 3,50

Bitters & Digestives

Underberg 2cl/Fl.	€ 3,10
Averna 4cl	€ 4,80
Amaro Montenegro 4cl	€ 4,80
^G Baileys Irish Cream 4cl	€ 4,80

COCKTAILS

Caipirinha	€ 8,80
Cachaca, Limetten, brauner Zucker	
^A Caipiroska	€ 8,80
Vodka, Limetten, brauner Zucker	
Mojito	€ 9,20
Havana Club (3 Años), Limetten, Minze, brauner Zucker	
Cuba Libre	€ 8,80
Havana Club (3 Años), Limette, Cola	
^A Gimlet (Vodka, Gin oder Havana)	€ 7,20
Limette, Lime Juice	
^A Averna oder Whiskey Sour	€ 7,20
Zitronensaft, Orangensaft	
Erdbeer oder Mango Daiquiri	€ 8,80
Havana Club (3 Años), Erdbeeren od. Mangos, Limettensaft, brauner Zucker	
^A Moscow Mule	€ 9,20
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	
Latin Lover	€ 9,20
Tequila, Cachaca, Limettensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
Basil Smash	€ 9,20
Beefeater24 Gin, frischer Basilikum, Limettensaft, Rohrzucker	
Elephant Fizz	€ 9,20
Elephant Gin, Limettensaft, Rohrzucker, Soda	

^A Pipe Line	€ 9,20
Vodka, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup	
^O Negroni	€ 8,80
Select, Vermuth, Gin	
^O Negroni Passion	€ 8,80
Select, Vermuth, Gin, Pink Grapefruit	

After Dinner Drink

^{AG} Espresso Martini	€ 7,20
Vodka, Kaluha, Espresso	
^{AG} White Russian	€ 7,20
Vodka, Kahlúa, Obers	

LONGDRINKS

^O Vermuth Tonic	€ 7,20
4cl Belsazar, Dry Tonic	
Gin Tonic	€ 7,20
4cl Beefeater 24, Tonic	
^A Vodka Lemon	€ 7,20
4cl Stolichnaya, Bitter Lemon	
^A Whiskey Ale	€ 7,20
4cl Wild Turkey Proof 101, Ginger Ale	