

EDUARD

(v) vegetarisch, (vg) vegan

SALATE

Bunter Blattsalat

AGHN mit gebratenem Ziegenkäse (v) €13,90
Nüsse, Äpfel, Birnen, Mango-Chilli-Dressing
optional glutenfrei

G mit Schafkäse im Speckmantel €13,90
Datteln, Granatapfelkernen, Jungzwiebel
Oliven-Limetten-Dressing

ACG Backhendlstreifen auf Erdäpfel-Vogersalat €13,90
mit Kernöl

VORSPEISEN

AGCLF Rindsuppe mit Frittaten € 5,20
mit Wurzelgemüse

AHNL 3erlei Dips (v) € 13,30
Muhammara, Guacamole, Oliven-Hummus
mit Rohkost und Pitabrot

ACGO Arancini (v) € 10,90
Hausgemachte Risottobällchen mit Gemüse,
Tomaten- Basilikum-Sauce, Rucola, Grana

AG Zigarrenbörek (v) € 7,20
mit Schafkäse-Blattspinat-Füllung,
Joghurt-Minz-Dip

AGHN Frittierte Sardellen € 8,10
Knoblauch-Mayonnaise Dip, Pitabrot

AGHN Antipastiteller (ideal zum Teilen) € 18,90
Prosciutto, Salami, Grana, Rucola Oliven,
Grillgemüse, Mozzarella, Basilikumpesto, Crissini

BELIEBTE SPEISEN

GO Rote-Rüben-Risotto (v) € 13,90
Frischer Grana, Rucola, Olivenöl
optional vegan

AGN Falafelwrap (v) € 10,90
Falafel, Tahini, Salat, Tomate, Gurke, roter Zwiebel,
Rotkraut Joghurt-Minz-Sauce

ACG Eiernockerl (v) € 9,90
Grüner Salat

ABC FN Crispy Tofu Bowl (vg) € 14,90
Basmatireis, rohes und gegrilltes Gemüse, schwarzer
Sesam, Koriander, Limette, Poke- und Mango-Chili-Sauce
alternativ mit: gegrilltem Huhn oder Garnelen (+€ 2,00)

ACG HMNO Roastbeef Sandwich € 15,90
Getoastetes Vollkornbaguette, Feigen-Dijonsenf,
Rotweinschalotten, kaltes Roastbeef,
Senfgurkenrelish, Rucola-Limettenmajo, Grana

BURGER

AFH LN Simply Vegan Burger (vg) € 15,90
Hausgemachtes Falafel-Patty, Salat, Tomate, Gurke,
Rotkraut, Hummus, Mango-Chili-Sauce und Taboulé

ACG MN Cheeseburger (medium gegrillt) € 18,90
Öst. Rindfleisch (Fa. Stierschneider), Cheddar, Speck,
Paradeiser, Röstzwiebeln, Dijon-Mayosauce, Salat,
Coleslaw und Pommes/Süßkartoffelpommes

ACE FHN Crispy Chickenburger € 18,90
Gebackenes Hühnerfilet, Speck, Salat,
Krautsalat Paradeiser, Zwiebeln, Sourcream
und Pommes/Süßkartoffelpommes

AGL MO Pulled Pork Cheese Sandwich € 15,90
Gezupfter Braten, knuspriger Speck, Cheddar,
Röstzwiebeln, Essiggurkerl, Coleslaw
und Pommes/Süßkartoffelpommes

HAUPTSPEISEN

GO Hühnerrisotto € 14,90
Edamame, Schmelztomaten, frischer Grana,
Rucola, Olivenöl

ADFP LNRP Lachsforellenfilet € 19,80
Asiatisches Gemüse, Wasabipüree, Kartoffelstroh

AGLM Chili con Carne Wrap € 14,90
Öst. Rindfleisch (Fa. Stierschneider), rote Zwiebeln,
Jalapenòs, Guacamole, Cheddar, Tortillachips

ABDG FHL MNO Gewürzcurry (scharf) € 17,90
Gemüse, Mandelreis, Koriander und Joghurt,
wahlweise mit: Huhn oder Garnelen

ACGLD Steirische Maishuhnbrust € 21,90
Maishuhnbrust sous vide, Tagliatelle, Babyspinat,
getrocknete Tomaten, konfierte Kirschtomaten,
Zitronen-Parmesan-Sauce

AGC Wiener Schnitzel € 15,50
mit Erdäpfel-Vogersalat,
wahlweise vom Schwein oder Huhn

NACHSPEISEN

ACH Apfelstrudel (v) € 5,50

ACGH Cheesecake (v) € 6,20
Karamellsauce, Erdbeersauce

ACGH Schokobrownie (v) € 6,90
Beerenragout, Vanilleeis

KAFFEE & TEE

Kaffee importiert von Grano Nero in Ostuni (It)

G Espresso einfach ohne/mit Milch	€ 2,10/€ 2,30
G Espresso doppelt ohne/mit Milch	€ 4,10/€ 4,30
G Verlängerter ohne/mit Milch	€ 3,10/€ 3,30
G Cappuccino oder Melange	€ 4,10
G Latte Macchiato	€ 4,90
G Flat white	€ 4,40
Espresso coretto (mit Grappa/1cl)	€ 4,60

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

Ingwer-Zitronentee	€ 4,10
G mit frischer Minze	
G Chai Latte kalt/heiß	€ 4,80
G Matcha Latte kalt/heiß	€ 5,80
Heiße Schokolade	€ 4,80
mit oder ohne Schlagobers	
mit 2cl Rum und Schlagobers	€ 5,90

Demmers Tee Spezialitäten

in der Kanne serviert 0,4l € 5,90

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,
Sonnenwiese Kräutertee

APERITIFS, PROSECCO & WEIN

o Mionetto DOC Treviso Brut 0,1l	€ 4,20
o Mionetto MO Sergio Rosé 0,1l	€ 4,20
o Aperol Sprizz with Prosecco	€ 6,10
o Lillet Rosé Sprizz	€ 6,10
o Limoncello Sprizz	€ 6,10
o Hugo Sprizz	€ 6,10
Balis Sprizz Basil, Ginger, Prosecco	€ 6,60
Campari Soda 4cl	€ 5,60
o Campari Orange 4cl freshly squeezed	€ 6,60
1150_Vermuth "Burschik" 5cl dry oder red	€ 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Vöslauer 0,33l	€ 3,10
prickelnd oder still	
Mineralwasser Vöslauer 0,75l	€ 6,20
prickelnd oder still	
Coca Cola, Coca Cola light 0,33l	€ 3,40
Almdudler, Frucade, Spezi 0,33l	€ 3,40
Himbeerkracherl 0,33l	€ 3,40
Tonic Water 0,2l	€ 3,20
Bitter Lemon oder Ginger Ale	
A Becks Blue Alkoholfrei 0,3l	€ 3,90
A Erdinger Alkoholfrei 0,5l	€ 4,80

Eistee & Lassi

Eistee 0,375l	€ 4,50
Schwarztee-Limette, Grüntee-Holunder, Ingwer-Zitrone	
Mangolassi 0,25l	€ 4,90

Säfte

Apfel naturtrüb BIO, Traube, Orange pur 0,25l	€ 2,90
gespritzt mit Soda 0,25l / 0,5l	€ 2,50 / € 4,80
gespritzt mit Wasser 0,25l / 0,5l	€ 2,20 / € 4,10
Rauch Marille, Johannisbeer, Birne 0,2l	€ 3,40
Orange frisch gepresst 0,25l	€ 5,50
Apfel-Karottensaft 0,25l	€ 4,20

Soda 0,25l / 0,5l	€ 2,00 / € 3,90
Soda Zitrone 0,25l / 0,5l	€ 2,30 / € 4,60
Soda Sirup, 0,25l / 0,5l	€ 2,30 / € 4,60
Himbeer oder Holunder	

Vegan

fritz-limo 0,33l	€ 3,90
Kola, Kola zuckerfrei, Zitrone	
Balis 0,25l	€ 3,60
Basilikum-Ingwer Limonade	

BIER VOM FASS

A Weitra Bräu 0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90
A Zwettler Zwickl 0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90
A Cerna Hora Lager 0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90
A Trumer Pils 0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90

FLASCHENBIER

A Schneider Weisse Tap 7 0,5l	€ 5,40
A Radler 0,5l	€ 4,80
A Augustiner Helles 0,5l	€ 5,20
A Die Weisse 0,5l	€ 5,60
A Zwettler Dunkel 0,5l	€ 4,80

WEIN

Weiß 0,125l

o Grüner Veltliner Weingut Lehner	€ 3,10
o Grüner Veltliner DAC Weingut Pollak	€ 4,40
o Gelber Muskateller Weingut Edlinger	€ 4,40
o Gemischter Satz Weingut Christ	€ 4,40
o Welschriesling Weingut Tscheppe	€ 4,40
o Sauvignon Blanc Ried Wechselberg-Himmel	€ 6,10
o Riesling Federspiel Weingut Tegernseehof	€ 6,80

Rot 0,125l

o Zweigelt Ried Haid Weingut Lehner	€ 3,60
o Blaufränkisch Weingut Kerschbaum	€ 5,80
o Zweigelt Rebencuvée Weingut Glatzer	€ 5,80
o St. Laurent Weingut Reinisch	€ 5,80
o Grande Cuvée Weingut Josef Salzl	€ 7,80
o Rosé Cisterciën Schloss Gobelsburg	€ 4,60

Gespritzt 0,25l

o weiß/rot	€ 3,40
------------	--------

WEINKARTE

Weißwein

- **Riesling Federspiel Terrassen** € 39,30/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** € 34,60/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** € 25,10/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** € 25,10/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** € 25,10/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** € 25,10/Fl.
Weingut Tscheppe am Pössnitzberg/Südsteiermark
- Mittleres Grüngelb, frische Apfelschalen und Zitrus in der Nase, saftiger Gaumen, wiederum Apfel, vielschichtiger Welschriesling mit Trinkfluss!

Rotwein

- **Blaufränkisch** € 32,80/Fl.
Weingut Paul Kerschbaum,
Horitschon/Mittelburgenland
- Mittleres Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren und gutes Lagerpotenzial.
- **Zweigelt Rebencuvée** € 32,80/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** € 32,80/Fl.
Weingut Reinisch, Thermenregion Austria
- Sortentypisch mit den Aromen von Waldbeeren, dicht in der Struktur.
- **Grande Cuvée** € 43,80/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

- **Cisterciën Rosé** € 26,60/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** € 27,40/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** € 27,40/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%	€ 5,80
Poli Grappa Sarpa Barrique di Poli in Tubo 40%	€ 7,20
Martell Cognac VSOP 40%	€ 7,20
Wild Turkey Proof 101 8 years 50,5%	€ 4,20
Dalwhinnie Highland 15 Years 43%	€ 6,80
Bombay Sapphire Dry Gin 45%	€ 4,20
Elephant Gin 45%	€ 6,80
Rum Diplomático Exclusiva 12 Y. Reserva 40%	€ 7,20
^A Finlandia Vodka 40%	€ 4,20
^A Tito's Handmade Vodka 40%	€ 5,20
Cuervo Tequila 1800 Reposado 38%	€ 4,20
Marille, Zwetschke, Williams	€ 4,20

Bitters & Digestives

Underberg 2cl/Fl.	€ 3,10
Averna 4cl	€ 5,50
Amaro Montenegro 4cl	€ 5,20
^G Baileys Irish Cream 4cl	€ 5,20

COCKTAILS

Caipirinha	€ 9,50
Cachaca, Limetten, brauner Zucker	
^A Caipiroska	€ 9,50
Vodka, Limetten, brauner Zucker	
Mojito	€10,20
Havana Club (3 Años), Limetten, Minze, brauner Zucker	
Cuba Libre	€ 9,50
Havana Club (3 Años), Limette, Cola	
^A Gimlet (Vodka, Gin oder Havana)	€ 7,90
Limette, Lime Juice	
^A Averna oder Whiskey Sour	€ 7,90
Zitronensaft, Orangensaft	
Erdbeer oder Mango Daiquiri	€ 9,80
Havana Club (3 Años), Erdbeeren od. Mangos, Limettensaft, brauner Zucker	
^A Classic Mule	€10,20
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	
Latin Lover	€10,20
Tequila, Cachaca, Limettensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
Basil Smash	€10,20
Beefeater ²⁴ Gin, frischer Basilikum, Limettensaft, Rohrzucker	
Elephant Fizz	€10,20
Elephant Gin, Limettensaft, Rohrzucker, Soda	

^A Pipe Line	€10,20
Vodka, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup	
^O Negroni	€ 9,50
Select, Vermuth, Gin	
^O Negroni Passion	€ 9,50
Select, Vermuth, Gin, Pink Grapefruit	

After Dinner Drink

^{AG} Espresso Martini	€ 7,90
Vodka, Kaluha, Espresso	
^{AG} "Dude's" Favorite	€ 7,90
Vodka, Kahlúa, Obers	

LONGDRINKS

^O Vermuth Tonic	€ 7,90
4cl Belsazar, Dry Tonic	
Gin Tonic	€ 7,90
4cl Bombay Sapphire, Tonic	
^A Vodka Lemon	€ 7,90
4cl Finlandia, Bitter Lemon	
^A Whiskey Ale	€ 7,90
4cl Wild Turkey Proof 101, Ginger Ale	