

Getränkekarte

Biere

<i>Spaten hell vom Faß</i>	0,5l	€ 4,00
<i>Spaten hell -Schnitt-</i>		€ 3,30
<i>Löwenbräu Dunkel im gekühlten Steinkrug</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Löwenbräu alkoholfrei</i>	0,5l	€ 4,00
<i>Löwenbräu Pils vom Faß</i>	0,3l	€ 4,00
<i>Radler</i>	0,5l	€ 4,00
<i>Franziskaner Weißbier vom Faß</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Franziskaner Weißbier dunkel</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Franziskaner Weißbier leicht</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Franziskaner Weißbier alkoholfrei</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Franziskaner Weißbier alkoholfrei /Holunder /Zitrone</i>	0,3l	€ 3,20
<i>Ruß'n</i>	0,5l	€ 4,10

Alkoholfreie Getränke

<i>Petrusquelle Gourmet spritzig oder still</i>	0,25l	€ 3,00
<i>Petrusquelle Gourmet spritzig oder still</i>	0,75l	€ 5,70
<i>Tafelwasser</i>	0,4l	€ 3,00
<i>Apfelschorle</i>	0,4l	€ 3,90
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,4l	€ 3,90
<i>Orangenschorle</i>	0,4l	€ 3,90
<i>Rhabarberschorle</i>	0,4l	€ 3,90
<i>Maracujaschorle</i>	0,4l	€ 3,90
<i>Spezi Schwip Schwap (1,14)</i>	0,4l	€ 3,80
<i>Mirinda (1,2,11)</i>	0,4l	€ 3,80
<i>Afri Cola (1,14)</i>	0,4l	€ 3,80
<i>Afri Cola ohne Zucker (1,2,9,14,15)</i>	0,2l	€ 2,60
<i>Zitronenlimonade</i>	0,4l	€ 3,80



Unsere Aperitif und Weinkarte

Aperitif

Campari Soda ⁽¹⁾	25%	4cl	€ 5,50
Campari Orange ⁽¹⁾	25%	4cl	€ 5,80
Hugo		0,20l	€ 5,50
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol)		0,25l	€ 5,50
Lillet Roseberry		0,25l	€ 5,50
Sanbitter Orange (Alkoholfrei)		0,20l	€ 4,50

Sekt & Schaumwein

Prosecco		0,1l	€ 3,40
Prosecco mit Holunderblütensirup		0,1l	€ 3,70
mit Rhabarbersaft		0,1l	€ 3,40
mit Aperol ⁽¹⁾	15%	0,1l	€ 3,70
Prosecco	Flasche	0,75l	€ 21,00

Champagner

Champagner	Flasche	0,75l	€ 75,00
Champagner rosé	Flasche	0,75l	€ 95,00

Offene Weißweine

Grüner Veltliner "Leopold", Schönberg, A		0,2l	€ 4,20
Pinot Grigio, Cantina Custozza, I		0,2l	€ 4,50
Riesling, Mantel, Diedesfeld Pfalz		0,2l	€ 4,50

Offene Roséweine

Weißherbst Rosé, Munzinger Attilafelsen, D		0,2l	€ 4,60
Cuvee Rosé, Salzl, Burgenland, A		0,2l	€ 4,60

Offene Rotweine

Südtiroler Vernatsch, Barleith, Kaltern, I		0,2l	€ 4,20
Merlot, Cantina Custozza, I		0,2l	€ 4,20
Zweigelt, Salzl, Burgenland, A		0,2l	€ 4,60

Weinschorle weiß oder rot		0,4l	€ 5,00
---------------------------	--	------	--------



Weißwein 0,75 l

Welschriesling

Salzl, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 21,50

Er hat ein feines Aroma von Apfel und Birne, Grapefruit und leicht blumigen Aromen.

Am Gaumen ist er rassig und frisch, dabei bestens ausgewogen.

*Passt zu **Vorspeisen, Salaten** und leichten Gerichten, **Spargel**.*

Lugana

Zenato, San Benedetto, I (Halbtrocken) 0,75l € 25,50

Er ist ein sehr schöner, eleganter und sanfter Wein, der über feine, frische Säure,

Töne von reifer Frucht, etwas Grünem und einem anziehenden Kräuterbitter verfügt.

*Nicht nur zu **Lachs** oder **hellem Geflügel**, auch zu **Thunfisch, Kalbsfleisch und Schweinefilet** ist dieser Wein ein schmackhafter Begleiter, vor allem, wenn **pikante Saucen** im Spiel sind.*

Sauvignon Blanc

Mantel, Diedesfeld Pfalz, D (Trocken) 0,75l € 25,50

Im Mund voll und frisch, mit langanhaltendem Geschmack und viel Körper.

Leicht zugänglich, sehr elegant und auffällig durch seinen floralen Charakter mit einem Hauch von Kräutern.

Harmonisches Verhältnis von Frucht und der für diese Rebsorte typischen Säure.

*Zudem passt seine Säure zu **Fischgerichten** oder auch **Mixsalat in denen sich Geflügel** oder auch **Thunfisch** tummeln.*

Mantel-Traum aus Spätburgunder

Bland de Noir, Diedesfeld Pfalz, D (Halbtrocken) 0,75l € 23,50

Die roten Spätburgundertrauben wurden weiß gekeltert und kalt vergohren.

Dieser Blanc de Noir präsentiert sich jung, frisch und feinspritzig. Er hat eine harmonisch eingespielte Säure, die von einer facettenreichen Fruchtaromatik umspielt wird. Der Wein ist ein hervorragender Frühlings- und Sommerwein, der zu erfrischenden und leichten Speisen sehr zu empfehlen ist.

*Passt sehr gut zu **sommerlichen Salaten, Fisch, Krustentieren** und als **schöner Menübegleiter**.*

Roséwein 0,75 l

Cuvee rosé

Salzl, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 21,50

Der Salzl Rose Cuvee (aus Zweigelt, Merlot, Syrah, Cabernet und Blaufränkisch)

ist ein fruchtintensiver Rose Wein, sehr cremig und mit würziger Note am Gaumen.

Idealer Sommerwein, aber auch ein vielseitiger Speisenbegleiter!

*Passt wunderbar zu **Wiener Schnitzel, Brathendl**, oder zu **Backfisch**.*

Rotwein 0,75 l

Zweigelt

Salzl, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 21,50

Sehr dicht und vollmundig, aber auch äußerst geschmeidig und weich mit ausgeprägter Fruchtaromatik!
Passt gut zu **Kalbsgeschmetztem, dunklem Geflügel, kräftigen Fischgerichten.**

Merlot

Hannes Reeh, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 26,50

Schwarz mit Violettrand, in der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.
Ideal zu klassischen **Pasta-Gerichten, Rind gebraten und gegrillt** und zum **Schweinefleisch.**

Valpolicella Classico DOC

Cesari, Venetien, I (Trocken) 0,75l € 25,50

Der Valpolicella präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot.
In der Nase feiner Duft nach Heidelbeeren und Kirsche, zarte Frucht. Am Gaumen weich und harmonisch, nicht aufdringlich, elegant, mit Nuancen von roten Beeren und einem geschmeidigen Körper, samtige Tannine und üppige Frucht. **Ideal zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.**
Ente gebraten, Entrecôte, Filetsteak, Hirschmedaillons, Lammkoteletts gegrillt, Rehbraten, Rinderschmorbraten, Rindsrouladen, Wild-Schmorgerichte.

St. Laurent

Mantel, Diedesfeld Pfalz, D (Halbtrocken) 0,75l € 23,50

St. Laurent ist eine hocharomatische Rotweinsorte der Burgunderfamilie.
Der Wein ist von mittlerem Körper und weist einen intensiven Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirschen auf.
Als Partner zu **Braten von Wild und Rind, Rindsbackerl, Grillgemüse, Rostbratwürstl, Zwiebelrostbraten, Kurzgebratenem oder kräftiger Käse** ein Genuss.

Cabernet Dorsa

Mantel, Diedesfeld Pfalz, D (Trocken) 0,75l € 25,50

Diese Traube ist eine Kreuzung von Dornfelder und Cabernet Sauvignon.
Ein sehr Farbtensiver Rotwein, mit feinem Fruchtspiel und deutlichen Kirscharomen.
Ideal zu **kräftigen Speisen, dunklem Fleisch, Wildgerichten oder zu Käse.**



Heiße Getränke



<i>Tasse Dallmayr Kaffee</i>	€ 2,70
<i>Haferl Dallmayr Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,20
<i>Milchkaffee im Haferl</i>	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,60
<i>Espresso</i>	€ 2,10
<i>Haferl Heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,60
<i>Dallmayr Tee im Haferl</i> (Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, Earl Grey oder Grüner Tee)	€ 3,10

Schnäpse

<i>Asbach Uralt</i>	38% 2cl	€ 2,90
<i>Fernet Branca</i>	40% 2cl	€ 2,90
<i>Ramazotti</i>	30% 2cl	€ 2,90
<i>Averna</i>	32% 2cl	€ 2,90
<i>Jim Beam</i>	40% 2cl	€ 2,90
<i>Wodka</i>	40% 2cl	€ 2,90
<i>Grappa Nonino</i>	40% 2cl	€ 3,90

Schnitzenbaumer's Edelbrände aus Sauerlach

<i>Obstler</i>	42% 2cl	€ 2,90
<i>Williamsbirne</i>	42% 2cl	€ 3,20
<i>Marillenbrand</i>	42% 2cl	€ 3,90
<i>Zwetschgenbrand</i>	42% 2cl	€ 3,90

Lantenhammer

<i>Mirabellenbrand</i>	42% 2cl	€ 5,50
<i>Waldhimbeergeist</i>	42% 2cl	€ 5,50
<i>Williamsbrand</i>	42% 2cl	€ 5,50
<i>Haselnuss</i>	42% 2cl	€ 5,50
<i>Vogelbeerbrand</i>	42% 2cl	€ 6,80

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 8=mit Phosphat, 9=mit Süßungsmittel, 11=mit Oranengeschmack, 13=chiminhalzig, 14=koffeinhaltig, 15=Nährwertangabe je 100g, siehe Flasche