

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER *Gasteiner Kristallklar*

still oder prickelnd	0,33 l	3,30
still oder prickelnd	0,75 l	6,20

SODA

pur	0,25 l	1,80
mit Zitrone (b) oder Holler (b)	0,25 l	2,00
mit Zitrone (b) oder Holler (b)	0,50 l	3,60

BIO SÄFTE *Hasenfit (b)*

Apfel Naturtrüb	0,25 l	3,60
Apfel Naturtrüb gespritzt	0,25 l	2,80
Apfel Naturtrüb gespritzt	0,50 l	4,80
Orangensaft	0,25 l	3,60
Apfel-Karotte-Rote Rübe	0,25 l	3,60
Johannisbeer-Nektar	0,25 l	3,80
Marillensaft	0,25 l	3,80
Erdbeere	0,25 l	3,80

BIOLIMONADEN

Cola oder Bitter Tonic <i>Red Bull Organics (b)</i>	4,20
Tonic oder Ginger Ale <i>Red Bull Organics (b)</i>	4,20
Wildshuter Zitronen Flüs <i>Stiegl (b)</i>	4,50
Holunder-Ingwer <i>Ökobrauerei Riedenburg (b)</i>	4,50
Kirsche-Aronia <i>Ökobrauerei Riedenburg (b)</i>	4,50
Natur Orange <i>Bio Zisch von Voelkl (b)</i>	3,80
Blutorange <i>Bio Zisch von Voelkl (b)</i>	3,80

HEISSGETRÄNKE

Espresso <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	2,80
Doppelter Espresso <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	4,10
Verlängerter <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	3,50
Cappuccino <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	4,10
Latte Macchiato <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	4,40
Tee <i>Sonnenator (b)</i>	3,50
Basen Kräuter / Earl Grey / Früchtetraum / Grüntee Zitronengras / Hagebute-Hibiskus / Holunderblüte Ingwer Zitrone / Kamille / Pfefferminze	

APERITIFS

ÖSTERREICH. FRIZZANTE *Josef Dockner*

Weiss	0,10 l	4,20
Rosé	0,10 l	4,20

BIO-SPRIZZ **(b)**

Bio-Prosecco, Aperitivo Naturale Venezia- no, Soda	0,25 l	6,50
---	--------	------

Bio Weißer-Spritzer <i>Biohof Pratsch (b)</i>	0,25 l	3,50
Bio-Prosecco (b)	0,10 l	4,50

BIER

Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl (b)</i>	0,20 l	3,10
Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl (b)</i>	0,33 l	3,90
Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl (b)</i>	0,50 l	4,70

Goldbräu <i>Stiegl</i>	0,33 l	3,60
Goldbräu <i>Stiegl</i>	0,50 l	4,40

Columbus Pale Ale <i>Stiegl</i>	0,33 l	3,90
Wildshuter Sortenspiel <i>Stiegl (b)</i>	0,75 l	17,90

Radler Grapefruit <i>Stiegl</i>	0,33 l	3,60
Radler Grapefruit <i>Stiegl</i>	0,50 l	4,40

Weisse Naturtrüb <i>Stiegl</i>	0,33 l	3,80
Weisse Naturtrüb <i>Stiegl</i>	0,50 l	4,40

Freibier Alkoholfrei <i>Stiegl</i>	0,33 l	3,60
Jakobsgold <i>Gusswerk (d)</i>	0,33 l	4,20

(b) biologisch **(d)** demeter

Über Informationen zu Allergenen bitten wir Sie bei unseren KellnerInnen nachzufragen.

Besuchen Sie die letzte Seite unserer Speisekarte und erfahren Sie, wo jedes der verwendeten Produkte herkommt.

GETRÄNKE

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

Perrier Jouet Grand Brut	0,75 l	85,00	Josef Dockner Frizzante	0,75 l	28,00
Perrier Jouet Blason Rosé	0,75 l	125,00	Bio-Prosecco Anno Domini Vineyards (b)	0,75 l	31,00
Perrier Jouet Belle Epoque Blanc	0,75 l	245,00	Bründlmayer Sekt Brut Rosé	0,75 l	48,00

WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH

FRISCH UND KLASSISCH

2017 Sauvignon Blanc Leo Hillinger, Jois – Leithaberg	0,75 l	28,00
<i>Zart, aromatisch und trinkfreudig mit verspielter Säure (b)</i>	0,125 l	5,00
2016 Grüner Veltliner Matzner Hügel Christian Mrozowski, Hohenruppersdorf – Weinviertel	0,75 l	24,00
<i>Lebendig und frisch mit überraschender Länge (b)</i>	0,125 l	4,20
2017 Gelber Muskateller Velue Weingut Johannes Zillinger, Velm Götzendorf – Weinviertel	0,75 l	26,00
<i>Blumig, fruchtig und würzig – ein harmonischer Muskateller (b) (d)</i>	0,125 l	4,50

VOLL, AROMATISCH UND ELEGANT

2017 Rotgipfler Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion	0,75 l	26,00
<i>Helles Gelbgrün, Duft von exotischen Früchten, elegant und trocken (b)</i>		
2017 Gemischter Satz Stierwoscha Weingut Alexander Zöler, Dross – Kremstal	0,75 l	25,00
<i>Apfel- und Kräuternoten, fleischig mit einem zarten Bitterl (b)</i>		
2013 Riesling Ried Gebling 10ETW Kresmtal DAC Reserve	0,75 l	42,00
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf – Kremstal		
<i>Fein balancierte Textur mit typischer Riesling-Säure. Perfekt gereift (b) (d)</i>		

HARMONISCH UND KRÄFTIG

2015 Pannobile Weiss Andreas Gsellmann, Gois – Neusiedlersee	0,75 l	35,00
<i>Weissburgunder mit einer saftig cremigen Struktur, zart nach Karamell (b)</i>		
2016 Riesling Smaragd Kuess den Pfennig Bioweingut Schmidl, Duernstein – Wachau	0,75 l	49,00
<i>Feine Aromatik mit einer rassigen Säure (b)</i>		
2017 Grauburgunder Klassik Bioweingut Ploder-Rosenberg, St. Peter – Vulkanland	0,75 l	34,00
<i>Helles Rotgold, Dörrobst, feine Fruchtsüsse und Honigtouch im Abgang (b) (d)</i>		

ROSÉ AUS ÖSTERREICH

2017 Rosé vom Zweigelt Weingut Sepp Moser, Apetion – Neusiedlersee	0,75 l	27,00
<i>Erfrischend und herzhaft mit einer delikaten Frucht im Abgang (b) (d)</i>		

(b) biologisch (d) demeter

Über Informationen zu Allergenen bitten wir Sie bei unseren KellnerInnen nachzufragen.

Zum Wecken der guten Geister, fragen Sie nach unserer Humboldt-Barkarte.

ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

FRUCHTIG UND SCHMEICHELND

2016 Zweigelt vom Heideboden | Andreas Gselmann, Gois – Neusiedlersee 0,75 l 26,00
Saftig und frisch strukturiert mit feinen Beerenaromen **(b)** 0,125 l 4,50

2016 Blaufränkisch | Gernot Heinrich, Gois – Neusiedlersee 0,75 l 29,00
Erfrischende Rotfrucht mit einer pikanten Würze, feiner Säure nerv **(b)** 0,125 l 5,00

ELEGANT UND REIFE AROMATIK

2016 Heideboden Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot | Claus Preisinger, Gois – Neusiedlersee 0,75 l 34,00
Anziehender Duft nach Kirschen und Waldbeeren, harmonisches Säurespiel **(b)** 0,125 l 5,80

2016 St. Laurent Sommelier Edition | Johanneshof – Reinisch, Tattendorf – Thermenregion 0,75 l 30,00
Rauchig und würzig, zart nach Lakritzte und Brombeeren, Edelschokolade im Nachhall **(b)**

2015 Pinot Noir Premium | Christian Fischer, Sooss – Thermenregion 0,75 l 42,00
Zart nach Kirschen und Waldbeeren, elegant strukturiert, frisch und anhaltende **(b)**

KRÄFTIG UND INTENSIV

2015 Olivin (Zweigelt) | Winkler – Hermaden, Kapfenstein – Vulkanland 0,75 l 42,00
Tiefdunkles Rubingranat, zart unterlegte Beerenfrucht, angenehm im Finish **(b)**

2015 Bela Rex Cabernet Sauvignon, Merlot | Albert Gesellmann, Deuschkreutz – Mittelburgenland 0,75 l 68,00
Ein Duftbild von Brombeeren und Cassis, angenehm würzig und am Gaumen saftig **(b)**

(b) biologisch **(d)** demeter

Über Informationen zu Allergenen bitten wir Sie bei unseren KellnerInnen nachzufragen.

Zum Wecken der guten Geister, fragen Sie nach unserer Humboldt-Barkarte.