



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER <i>Gasteiner</i>		
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 <i>Hasenfit</i> (b)		
Apfel Naturtrüb	0,25 l	3,60
Apfel Naturtrüb gespritzt	0,25 l	2,80
Apfel Naturtrüb gespritzt	0,50 l	4,80
Orange	0,25 l	3,60
Apfel-Karotte-Rote Rübe	0,25 l	3,60
Johannisbeer-Nektar	0,25 l	3,80
Marille	0,25 l	3,80
Erdbeere	0,25 l	3,80

LIFETIME DRINKS

Cola <i>Organics by Red Bull</i> (b)	4,20
Bitter Lemon <i>Organics by Red Bull</i> (b)	4,20
Tonic Water <i>Organics by Red Bull</i> (b)	4,20
Ginger Ale <i>Organics by Red Bull</i> (b)	4,20
Purple Berry <i>Organics by Red Bull</i> (b)	4,20
Black Orange <i>Organics by Red Bull</i> (b)	4,20
Ginger Beer <i>Organics by Red Bull</i> (b)	4,20
Holunder-Ingwer <i>Ökobrauerei Riedenburg</i> (b)	4,50
Kirsche-Aronia <i>Ökobrauerei Riedenburg</i> (b)	4,50
Natur Orange <i>Bio Zisch von Voelkl</i> (b)	3,80
Blutorange <i>Bio Zisch von Voelkl</i> (b)	3,80
Voelkl Fairer Eistee (<i>Himbeer-Hibiskus</i>) (b, d)	4,20
Fritz-Spritz-Bio-Rhabarberschorle (b)	4,20

HEISSGETRÄNKE

Espresso <i>Citta di Italia Biologico</i> (b)	2,80
Doppelter Espresso <i>Citta di Italia Biologico</i> (b)	4,10
Verlängerter <i>Citta di Italia Biologico</i> (b)	3,50
Cappuccino <i>Citta di Italia Biologico</i> (b)	4,10
Latte Macchiato <i>Citta di Italia Biologico</i> (b)	4,40
Heiße Schokolade <i>Naturata & Demeter Milch</i> (b)	4,10

APERITIFS ^(o)

ÖSTERREICH. FRIZZANTE <i>Josef Dockner</i>		
Rosé (k)	0,10 l	4,20
BIO-SPRIZZ (b)		
Bio-Prosecco, Aperitivo Naturale Veneziano, Soda	0,25 l	6,50
Bio Weißer-Spritzer <i>Biohof Pratsch</i> (b)	0,25 l	3,50
Bio-Prosecco <i>Anno Domini Vineyards</i> (b)	0,10 l	4,50

BIER ^(A)

Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl</i> (b)	0,3 l	3,90
Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl</i> (b)	0,5 l	4,70
Paracelsus Glutenfrei <i>Stiegl</i> (b)	0,33 l	4,20
Stiegl-Hell / Goldbräun (k)	0,3 l	3,60
Stiegl-Hell / Goldbräu (k)	0,5 l	4,40
Radler Grapefruit <i>Stiegl</i> (k)	0,3 l	3,60
Radler Grapefruit <i>Stiegl</i> (k)	0,5 l	4,40
Weisse Naturtrüb <i>Stiegl</i> (k)	0,3 l	3,80
Weisse Naturtrüb <i>Stiegl</i> (k)	0,5 l	4,40
Stiegl 0,0% Freibier alkoholfrei (k)	0,5 l	4,40
Stiegl 0,0% Zitrone alkoholfrei (k)	0,33 l	3,60
Lammsbräu alkoholfrei <i>Neumarkter</i> (b)	0,33 l	3,80
„Die Weisse“ alkoholfrei (b)	0,33 l	4,20
Columbus 1492 Pale Ale <i>Stiegl</i> (k)	0,33 l	3,90
Jakobsgold <i>Gusswerk</i> (b, d)	0,33 l	4,20
Weizenguss <i>Gusswerk</i> (b, d)	0,33 l	4,20

BIOTEAQUE – CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Schwarza Beni – Schwarztee Earl Grey (b)	4,10
Greana Gustl – Grüntee 1st grade „China	4,10
Gunpoder (b)	
Scheene Leni – Früchtetee Waldfrucht & Himbeere (b)	4,10
Guada Luggi – Bergkräutertee (b)	4,10
Frische Resi – Grüntee Limone-Ingwer (b)	4,10
Coco Pino – (b)	4,10

(b) bio (d) demeter (k) konventionell

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.
Unser Betrieb ist durch Lacon AT-BIO-402 biozertifiziert



HUMBOLDT
ORGANIC FOOD & LIFESTYLE

Empfohlen von



CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE ^(o)

Josef Dockner Frizzante Rosé (k)	0,75 l	28,00	Perrier-Jouët Grand Brut (k)	0,75 l	85,00
Bio-Prosecco Anno Domini	0,75 l	31,00	Perrier-Jouët Grand Rosé (k)	0,75 l	125,00
Fleury Brut Bio-Champagner	0,75 l	85,00	Perrier-Jouët Belle Epoque (k)	0,75 l	245,00

BIO-WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH ^(o)

FRISCH UND KLASSISCH

Grüner Veltliner Matzner Hügel Christian Mrozowski, Hohenrappersdorf – Weinviertel <i>Lebendig und frisch mit überraschender Länge.</i>	0,75 l	26,00
	0,125 l	4,50
Gelber Muskateller Velue Weingut Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf – Weinviertel <i>Blumig, fruchtig und würzig – ein harmonischer Muskateller. (d)</i>	0,75 l	26,00
	0,125 l	4,50
Grüner Veltliner Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram <i>Duft nach reifen, gelben Früchten, dezentes Kräuteraroma. Elegante und frische Säure.</i>	0,75 l	28,00
	0,125 l	5,00
Grüner Veltliner Fass 4 Ott Bernhard, Feuersbrunn am Wagram <i>Saftig, elegant, reife Frucht, angenehme Süße, lebendig strukturiert, würzig und anhaftend.</i>	0,75 l	36,00
Sauvignon Blanc Leo Hillinger, Jois – Leithaberg <i>Zart, aromatisch und trinkfreudig mit verspielter Säure.</i>	0,75 l	28,00
	0,125 l	5,00

VOLL, AROMATISCH UND ELEGANT

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

HARMONISCH UND KRÄFTIG

Pannobile Weiss Andreas Gsellmann, Gols – Neusiedlersee <i>Weissburgunder mit einer saftig cremigen Struktur, zart nach Karamell</i>	0,75 l	35,00
Riesling Smaragd Küss den Pfennig Bioweingut Schmidl, Dürnstein – Wachau <i>Feine Aromatik mit einer rassigen Säure.</i>	0,75 l	49,00

(d) demeter (k) konventionell

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.
Unser Betrieb ist durch Lacon AT-BIO-402 biozertifiziert

WEIN



HUMBOLDT
ORGANIC FOOD & LIFESTYLE

Empfohlen von



BIO-ROSÉ AUS ÖSTERREICH ^(o)

Rosé vom Zweigelt, Pinot Noir & Merlot Christian Mrozowski, Weinviertel <i>Fruchtiger Sommerwein.</i>	0,75 l 0,125 l	26,00 4,50
Circe Rosé-Cuvée, Zweigelt & Cabernet Sauvignon Georg Schmelzer, Gols <i>Biodynamischer Cuvée, leicht und spritzig. (d)</i>	0,75 l 0,125 l	32,00 5,20

BIO-ROTWEINE AUS ÖSTERREICH ^(o)

FRUCHTIG UND SCHMEICHELND

Zweigelt vom Heideboden Andreas Gsellmann, Gols – Neusiedlersee <i>Saftig und frisch strukturiert mit feinen Beerenaromen.</i>	0,75 l 0,125 l	26,00 4,50
Blaufränkisch Gernot Heinrich, Gols – Neusiedlersee <i>Erfrischende Rotfrucht mit einer pikanten Würze, feiner Säurenerv.</i>	0,75 l 0,125 l	29,00 5,00
Zweigelt unfiltriert Georg Schmelzer, Gols – Neusiedlersee <i>Angenehme und erfrischende Säure, dunkelbeerige Frucht und ein Hauch von Preiselbeere. (d)</i>	0,75 l	34,00

ELEGANT UND REIFE AROMATIK

Heideboden Cuveé (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) Claus Preisinger, Gols – Neusiedlersee <i>Anziehender Duft nach Kirschen und Waldbeeren, harmonisches Säurespiel.</i>	0,75 l 0,125 l	34,00 5,80
St. Laurent Sommelier Edition Johanneshof – Reinisch, Tattendorf – Thermenregion <i>Rauchig und würzig, zart nach Lakritze und Brombeeren, Edelschokolade im Nachhall.</i>	0,75 l	30,00
Pinot Noir Premium Christian Fischer, Sooß – Thermenregion <i>Zart nach Kirschen und Waldbeeren, elegant strukturiert, frisch und anhaltende.</i>	0,75 l	42,00

KRÄFTIG UND INTENSIV

Olivin (Zweigelt) Winkler – Hermaden, Kapfenstein – Vulkanland <i>Tiefdunkles Rubingranat, zart unterlegte Beerenfrucht, angenehm im Finish.</i>	0,75 l	42,00
Bela Rex (Cabernet Sauvignon, Merlot) Albert Gesellmann, Deuschkreutz – Mittelburgenland <i>Ein Duftbild von Brombeeren und Cassis, angenehm würzig und am Gaumen saftig.</i>	0,75 l	68,00
Redition unfiltriert, 3 Sorten, 4 Jahrgänge Georg Schmelzer, Gols – Neusiedlersee <i>Zweigelt 2013, Cabernet Sauvignon 2013-2016, Roesler 2015, Zweigelt 2014 Tanninreicher Rotwein mit intensivem Fruchtfleisch, perfekt zu würzigen Speisen. (d)</i>	0,75 l	36,00

(d) demeter (k) konventionell

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.
Unser Betrieb ist durch Lacon AT-BIO-402 biozertifiziert

WEIN