

# Getränke

## Tee Spezialitäten

Jasmintee	3,90
Intensiv duftend mit Jasminblüten	
Grüner Tee	3,90
Ein Trinkgenuss	
Prinzessin Turand	4,00
Speziell verarbeiteter Rosenblütentee	
Oolong Tee „Schwarzer Drache“	3,90
Der halbfermentierte Oolong wächst nur in der Küstenregion, typischer deftig-feiner Geschmack	
Crysanthemenblütentee	4,00
Der sanfte Engel unter den Tees, leicht und verführerisch	

## Heiße Getränke

Kaffee (G)	3,50
Espresso (G)	3,50
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne (G)	3,90
Latte Macchiato (G)	3,90
Kaffee Hag (G)	3,50
Tee Pfefferminz, Kamille, Früchte, Schwarztee (G)	2,90

## Aperitif

Pflaumenwein fruchtig lieblich	10 cl	3,50
Sake japanischer Reiswein	10 cl	3,50
Lycheesekt mit einer Lycheefrucht	10 cl	3,50
Prosecco Piccolo	20 cl	4,90
Martini Bianco	5 cl	3,20

## Spirituosen

Obstler	2 cl	2,90
Williams	2 cl	2,90
Marillenbrand	2 cl	2,90
Grappa	2 cl	2,90
Reisschnaps	2 cl	3,90
Ginsengschnaps	2 cl	3,90
Rosenschnaps	2 cl	3,90
Wu-Jia	2 cl	3,90
Wurzelschnaps Magenbitter		
Cognac ( Remy Martin )	4 cl	4,50
Whisky	4 cl	4,50
(Jack Daniels, Chivas Regal)		
Ramazotti	4 cl	3,80

## Bier

Bier vom Fass <sup>(A)</sup>		
	0,30 l	3,20
	0,50 l	4,30
Radler – süß oder sauer <sup>(A)</sup>		
	0,30 l	3,20
	0,50 l	4,30
Hefeweizen <sup>(A)</sup> - hell oder dunkel	0,50 l	4,30
Alkoholfreies Bier <sup>(A)</sup>	0,50 l	4,30
Bier aus Japan <sup>(A)</sup>	0,33 l	3,90
Bier aus Thailand <sup>(A)</sup>	0,33 l	3,90
Bier aus China <sup>(A)</sup>	0,33 l	3,90

## Long Drinks

Whisky Cola	5,30
Campari Orange	5,30
Campari Soda	5,30
Wodka Orange	5,30
Wodka Red Bull	5,30

## Alkoholfrei

**Apfel , Orangen , Johannisbeersaft  
Cola , Fanta , Spezi , Sprite , Eistee**

0,25 l 2,90  
0,50 l 4,20

**Apfel oder Orangensaft gespritzt**

0,25 l 2,70  
0,50 l 3,90

**Cola light – Almdudler**

0,33 l 3,50

**Bitter Lemon**

0,20 l 3,50

**Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure**

0,33 l 3,20  
1,00 l 6,50

**Sodawasser**

0,25 l 2,30  
0,50 l 3,00

**Red Bull**

0,20 l 4,20

**Soda mit Himbeer-, Grüner Apfel  
oder Maracujasirup**

0,50 l 3,20

**Lycheesaft**

0,25 l 3,00

**Leitungswasser**

0,25 l 0,80  
0,50 l 1,00

## Rotwein<sup>(O)</sup>

<b>Rioja Bordon Crianza</b>	1/8 l	3,50
Bodega Franco-Espanolas, Logrono, La Rioja	1/4 l	6,80

Crianza ist eine Qualitätsbezeichnung, der Wein wird Mindestens ein Jahr im Barrique und ein weiteres Jahr in Der Flasche gelagert, bevor er in den Verkauf kommt

<b>Zweigelt Selection, Qualitätswein trocken</b>	1/8 l	2,90
Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland	1/4 l	5,40

Fruchtiger vollmundiger Rotwein, mit Duftnuancen nach reifen, dunklen Kirschen. Angenehm knackige Frucht mit zart schokoladigen Anklängen. In großen Holzfässern gereift –sehr weiches Tannin.

## Weißwein<sup>(O)</sup>

<b>Chardonnay, Qualitätswein trocken,</b>	1/8 l	2,90
Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland	1/4 l	5,40

Helles leuchtendes Strohgelb, frische tropische Fruchtnoten nach Reifen Zitrusfrüchten mit feinen Haselnußanklängen; am Gaumen anhaltend feine Frucht, sowie eine feine Säurestruktur, ausgewogen lebendig.

<b>Grüner Veltliner Riede Stein, Qualitätswein trocken</b>	1/8 l	2,90
Weingut Steinschaden, Kamptal, Niederösterreich	1/4 l	5,40

In der Toplage von Engabrunn „Stein“ gewachsen, zeigt er eine golgelbe Farbe; ein fruchtiger, mineralischer und gehaltvoller Veltliner. Am Gaumen setzen sich die Eindrücke der Nase fort.

<b>Gespritzter Rotwein/ süß oder sauer</b>	1/4 l	3,10
<b>Gespritzter Weißwein/ süß oder sauer</b>	1/4 l	3,10

## **Rotwein<sup>(0)</sup>**

### **Rioja Reserva** 26,70

Bodegas Valdemar, S., Oion, Spanien Fruchtnoten von Schwarzkirsche, blaue Pflaumen und eingekochte Früchte. Feine Röstaromen nach Schokolade und Zederholz, schöne Würze nach Vanille.

### **Barbera d'Alba** 21,40

Monchiero, Barbera, Alba, la Morra

Die rote Farbe bis hin zum Granatrot, das intensive Parfum, die Trockenheit, angenehm aromatisiert und komplex.

### **Zweigelt Reserve, Qualitätswein trocken** 21,30

Weingut Salzl, Seewinkel, Burgenland Rubinrot mit violetter Randaufhellung, In der nase Süßkirschen, rauchige Anklänge, Feigen, Weichsel, Graphit, Messino-Keks (Schoko-Marille), Zimt, dezente Vanillenoten. Am Gaumen viel Frucht, Kirschlikö, Rumtopf klingt a.

Samtige Tannine, sehr stimmig und harmonisch.

### **Heideboden Teilbarrique (ZW, BF), Qualitätswein trocken** 23,80

Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland

Kräftiges, tief dunkles Rubinrot mit violetter Rand; in der Nase komplexe dunkle Beerenfrucht mit Anklängen an dunkle Herzkirsche und Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen. Saftig weich mit kompakter Tanninstruktur und feiner Röstkomponente, lang anhaltend im Abgang.

### **Salzberg Zweigelt barrique, Qualitätswein trocken** 36,80

Weingut Vinum Pannonia Allacher, Gols, Burgenland Dunkle reife

Kirschfrucht in der Nase; am Gaumen sehr samtig und dicht, eleganter harmonischer Zweigelt mit großer Finesse; saftig und vollmundig am Abgang; Zweigelt von höchster Qualität aus der Top-Lage Salzberg.

### **Shiraz „100 Days“, Qualitätswein trocken** 28,20

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Intensiv und kräftig, ausgeprägt typische Frucht nach dunklen Beeren und Waldfrüchten, zarte Schokopralinen mit komplexer Textur, stoffig und Vollmundig. Feine Röstaromen und feines Tannin.

### **Montgras Quatro, Qualitätswein trocken** 23,80

Weingut Montgras, Colchaga Valley, Chile

Intensiv würziges Bukett, reife Kirscharomen mit eingebundenen weichen Tanninen, komplex mit guter Struktur.

## Weißwein<sup>(0)</sup>

### **Grüner Veltliner „Urgestein“, Qualitätswein trocken** 21,80

Weingut Türk, Kremstal, Niederösterreich

Helles Goldgelb, Zitrusaromen aller Spielarten mit einem Hauch Grapefruit und einem zarten Rieslinganklang. Am Gaumen sehr gut balanciert, ein Wein mit Finesse, lang anhaltend am Gaumen, legt im Glas noch zu.

### **Chardonnay, Qualitätswein trocken** 18,90

Weingut Vinum Pannonia Allacher, Gols, Burgenland

Mittleres Grüngelb, feiner Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance zwischen kräftigen Körper und fein eingegliedeter Säure, sehr viel Anmut trotz sehr viel Kraft. Am Gaumen rund und schmelzig, sehr viel Potential.

### **Roter Veltliner „Alte Reben“, Qualitätswein trocken** 21,60

Weingut Hofbauer Schmidt, Hohenwarth, Niederösterreich

Viel Kraft und Saft am Gaumen, körperreiches Bukett mit Anklängen von Dörrobst, etwas nussig, viel Potential.

### **Chardonnay „Herrschaftswald“, Qualitätswein trocken** 18,20

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland Sehr interessante, vielschichtige Nase, fruchtig, cremig vollmundig – exotische Frucht nuances nach verschiedenen Reifen Südfrüchten, zart unterlegte Röstaromen am Gaumen, mit einem Hauch nach feiner Pralinenfüllung und Nougat.

Sehr ausgewogene Balance von Frucht und Finesse mit Schmelz im Abgang. Hohes Lagerpotential. Passt am besten zu einem festlichen Mahl – zu Meeresfrüchten, Austern, Lachs, Fisch und hellem Fleisch.

### **Spätlese Muskat Ottonel, Spätlese süß** 23,80

Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland Helles, blases Strohgelb, intensiv, opulente, würzige Muskatbeerenfrucht, die sich am Gaumen fortsetzt.

Vollmundig süß mit klarer Fruchtausprägung und ausgewogener Säurestruktur. Lang anhaltend im Abgang.



ACHTUNG, vorläufiges Dokument - die Verabschiedung der Empfehlung durch die Codexkommission ist abzuwarten.

Allergeninformation		steht für
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code*	
<b>gluten-haltiges Getreide</b>	<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich** zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>(1)</sup> ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>(1)</sup> ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<b>Krebstiere</b>	<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Ei</b>	<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Fisch</b>	<b>D</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
<b>Erdnuss</b>	<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Soja</b>	<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>(1)</sup> ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
<b>Milch oder Laktose</b>	<b>G</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
<b>Schalenfrüchte</b>	<b>H</b>	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<b>Sellerie</b>	<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Senf</b>	<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sesam</b>	<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sulfite</b>	<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>Lupinen</b>	<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Weichtiere</b>	<b>R</b>	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

\*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

\*\*in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG

- Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.