

# Liebe Gä ste!

Um Sie zu verwöhnen und noch mehr Qualität t garantieren zu können, sind wir Mitglied untenstehender Institutionen und freuen uns über diese Auszeichnungen. Wir setzen verstärkt auf regionale Lieferanten, die kontrollierte Herkunft unserer Lebensmittel und beziehen einige Produkte aus den Genuss Regionen Österreichs.



## **Wir sind AMA-lizenziert - hier eine Auswahl unserer Lieferanten:**

Heimisches Rind und Tullnerfelder Schwein – Wiesbauer Gourmet, Reidling

### **Milch und Milchprodukte:**

Aus Österreich mit AMA Siegel:

**Eier aus Bodenhaltung** – Bernhard Doppler, Staasdorf/Tulln

**Erdäpfel** – Franz Hagl, Staasdorf/Tulln

**Obst & saisonales Gemüse** aus heim. Landwirtschaft – Willi Hafenrichter

**Wild** aus heimischer Jagd

**Karpfen** aus heimischen Gewässern

## **Produkte aus der Genuss Region:**

### **Ganzjährig:**

Schweinsfilet – Genuss Region Tullnerfelder Schwein

Graumohn – Genuss Region Waldviertler Mohn

Kren – Genuss Region Steirischer Kren

Kernöl und Käferbohnen – Genussregion Steirisches Kürbiskernöl

### **Saisonal:**

Spargel – Genuss Region Marchfelder Spargel

Vulcanoschinken – Genuss Region Steirischer Vulkanland Schinken

Dirndlchutney-Genuss Region Pielachtaler Dirndl



## **Wirtshauskultur – Wirtshaus**

Die Aufnahme ist an eine Reihe von Qualitätskriterien geknüpft, die Küche, Keller, Ambiente und Service betreffen. Wirtshauskultur-Wirte bieten regionstypische Speisen an und nutzen bevorzugt die Spezialitäten der regionalen Landwirtschaft. Wirtshauskultur-Wirtshäuser verfügen noch über die traditionelle Wirtshauseinrichtung mit Stammtisch und Schank. Und nicht zuletzt betreuen in einem Wirtshauskultur-Wirtshaus die Wirtsleute persönlich ihre Gäste.

Wirtshauskultur-Wirtshäuser bürgen für besondere Qualität.

### **TOPWIRT 2013**

Nicht ohne Stolz dürfen wir verkünden, dass wir zu einem der Topwirten 2013 gewählt wurden. Das sollen Sie bei uns auch genießen.



## **BÖG – Beste Österreichische Gastlichkeit**

BÖG-Betriebe zeichnet ehrlich gelebte Gastfreundschaft und eine anspruchsvolle Küche auf Basis hochwertiger regionaler Produkte aus.

## **Info für Veganer, Vegetarier, Gäste mit Laktose oder Glutenunverträglichkeit:**

Bitte kontaktieren Sie unseren Oberkellner, bzw. Küchenchef – wir stellen Ihnen gerne Ihre Speise nach Ihrer Verträglichkeit zusammen.



Produkte aus  
der

## *s' Pfandl Mittagsmenü*

geringe Wartezeit, täglich abwechselnd,  
Montag bis Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr

Wir beraten Sie gerne. auch zum Mitnehmen – fragen Sie nach unseren Verpackungen.

*Wählen Sie aus 10 Mittagsmenüs inkl. Tagessuppe!  
Für jeden Geschmack das Richtige € 6,90*

### *Für Vegetarier:*

*Eiernockerl mit gemischten Blatt-Salaten*

*Geröstete Vollwertknödel mit Ei und knackigen Salaten*

### *Zünftiges mit Fleisch und Fisch:*

*Hühnerschnitzel mit Pommes*

*Gebackenes Fischfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat*

*Gegrilltes, ausgelöstes Schweinskotelett mit Ratatouille und Bratkartoffel*

*Berner Würstel mit Pommes frites und Cocktailsauce*

*Schweinsbraten (vom Schopf) mit Vollwertknödelauflauf und Krautsalat*

*Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf knackigen Salaten mit Joghurtdressing*

*Haus-Bratwürstel mit warmem Speckkrautsalat  
und Erdäpfelschmarrn - Genuss Region Tullnerfelder Kraut*

*Selchfleisch mit Erdäpfelpüree und hausgemachtem Roten-Rüben-Rohkostsalat*




Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben

# Abend - Menü - Karte

Als Aperitiv empfehlen wir: *Erizzante Rose, Winzer Krems mit Dirndlsirup 2012* (€ 4,20)

**Vorspeise:**

**Waldland-Burger**

Tartare vom geräucherten Edelwels aus Oberwaltenreith - Waldviertel  
dazu Hetscherl-Oberskren von der Genussregion Pielachtaler Dirndl (€ 

\*\*\*\*\*

**Suppe:**

**Gelbe Paprikaschaumsuppe im Paprika serviert** (€ 4,20)

\*\*\*\*\*

**Zwischen-**

**Gans`l - Knödel**

**gericht:** Erdäpfelknödel mit Gansfülle auf Ananasrotkraut **1Stk** (€ 7,80) **2 Stk** (€ 11,80)

\*\*\*\*\*

**Sorbet:**

**Zitronensorbet mit Schuß Sekt – Haus Österreich** mit frischer Minze (€ 3,60)

\*\*\*\*\*

**Fisch:**

**Reis- „Fleisch“ vom Waldviertler Karpfen**

mit geschwenktem Babyspinat und Safransauce (€ 18,50)

oder

oder

**Pochiertes Filet**

**Fleisch:**

**Genuss Region Tullnerfelder Schwein**  
auf Semmelkren, dazu tournierte Erdäpfel,  
Spinatcreme und Schnittlauchsauce (€ 18,60)



\*\*\*\*\*

**Dessert:**

**Lebkuchenauflauf**

mit Bratapfelröster und Zimteis (€ 6,40)

**6-Gang Menü** € 45,00

**5-Gang Menü ohne Sorbet** € 42,00

**4 Gang-Menü ohne Sorbet u. ohne Zwischengericht** € 35,00

**3-Gang Menü mit Vorspeise** € 32,00

**Gang Menü mit Suppe** € 28,00

**Weinbegleitung pro Glas** € 2,50

**BQG**



Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben

## Unsere Aperitifs:

- Szigeti Sekt vom Muskat Ottonel* - Bgld., Gols € 4,40  
*Glas Riesling Sekt* - Haus Österreich NÖ - Orange oder mit Holundersirup € 3,80  
*Glas Riesling Sekt* - Haus Österreich - mit unserem angesetzten Quittenlikör € 4,60  
*Glas Frizzante Rosé* - Winzer Krems, NÖ, mit *Dirndl- oder Lavendelsirup* 2013 € 4,20  
*Gelber Muskateller* 2012 Weingut Seifried Oberstinkenbrunn, Weinviertel 1/8 l € 3,20  
*Stiegl Hugo* Holunder-Weissbier mit Zitronenmelisse, *Zwettler Saphir* Premium Pils € 2,90
- Als Gedeck servieren wir Ihnen gerne Brot und Gebäck mit Aufstrichen und Speck* € 2,50/Person

## Vorspeisen

- Carpaccio vom österreichischen Rinderfilet*, gerollt und mariniert mit Dijonsenf und Kräutern, dazu frischer Parmesan, Zucchini-Schafkäseröllchen und Ruccola € 10,80 \*\*\*
- Duett vom hausgebeizten Lachs und Zanderfilet*  
mit Ananaschutney und lauwarmer Garnele € 8,90 \*\*\*
- Waldland-Burger*
- Tartare vom geräucherten Edelwels aus Oberwaltenreith - Waldviertel*  
dazu Hetscherl-Oberskren von der *Genussregion Pielachtaler Dirndl* (€ 8,40) \*\*\*
- Rindfleischsülzchen vom AMA-Rind* mit Krensaucе,  
knackigen Blattsalaten, Paprikavinaigrette und steirischem Kürbiskernöl  
*Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl und Genuss Region Steirischer Kren* € 6,90 \*\*\*
- Beef Tartare Burger* - vom heimischen Rinderfilet mal anders...  
in 2 getoasteten Joursesamlaibchen, mit Wachtelspiegelei dazu Butter und Mohnsenf  
*Genuss Region Waldviertler Mohn* € 12,40 \*\*\*
- Mozzarella und Kirschparadeiser* mit hausgemachtem Pesto auf Blatt-Salaten € 6,80 \*\*\*
- Creme Brulee von der Entenleber* mit Apfelsalat und Brioche € 7,40

## Zur Jause



*Riesling-Kalbsbeuscherl* mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse € 9,80 \* **BOG**

*Kleines Wiener Rinds-Gulyas* mit Semmel € 4,90

Ein Paar *Sacherwürstel* mit Senf, Kren und Semmel € 3,90

Ein Paar *Sacherwürstel* mit Gulyassaft und Semmel € 4,90

*s' Pfandl Clubsandwich*, 4 Toastecken, gefüllt mit Schinken, Käse, Tomaten.

Alle mit \*\*\* gekennzeichnete Speisen sind kalorienreduziert



Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben

## Salate - der Vitaminhit

### Steirischer Backhenderlsalat

knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei - **Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl** € 10,90



Wintersalat mit gegrillten Scampi auf knackigen Blattsalaten mit Walnüssen, mariniert mit Honig-Olivenöldressing und Birnenbalsamicoessig, vom **Genuss-Bauernhof Distelberger aus Gegerreith/Amstetten** € 16,90



## Suppen

Kräutige Rindsuppe mit seinem mitgekochten Suppengemüse  
Einlagen: Frittaten, Leberknödel, Grießnockel oder Fleischstrudel € 3,40 \*\*\*

**In unserer Jumbotasse servieren wir folgende Suppen:**

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck, Wurzelgemüse und Pilzen € 4,20

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotchips € 4,20

Gelbe Paprikaschaumsuppe im Paprika serviert (€ 4,20)

## Vegetarisch - Voller Geschmack

Hausgemachte Nudeln mit frischen Zucchini, getrockneten Tomaten, Kräutern und gehobeltem Parmesan € 13,80 \*\*\*

Gnocchi mit Pesto, Champignons à la crème, Kirschtomaten, Blattspinat und frischem Parmesan € 13,90 \*\*\*

Gefüllter Paprika - **Genuss Region Wiener Gemüse** mit buntem Grünkern-Rollgerstel-Dinkelritschert auf Paradeiserosauce mit Schafkäsewürfel € 12,90 \*\*\*



Alle mit \*\*\* gekennzeichnete Speisen sind kalorienreduziert



Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben

## Die 5 beliebtesten Speisen unserer Gäste:

### Pochiertes Schweinsfilet

Genuss Region Tullnerfelder Schwein \*\*\*

auf Semmelkren, dazu tournierte Eräpfel,  
Spinatcreme und Schnittlauchsauce € 18,60



### Filetspitzen vom Schweinslungenbrat'l

Genuss Region Tullnerfelder Schwein in Steinpilz-Oberssauce,  
mit hausgemachten Nudeln und frischem Broccoli € 15,80



### „s-Pfandl - Spieß“

Riesenspieß mit saftigem Schweinsfilet, Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika,  
dazu Pommes, frisches Tagesgemüse, Kräuterbutter und pikante Chili-Sauce € 17,50

### Schulterscherz - iam from Austria

für Liebhaber des heimischen Rindfleisches, mit den klassischen Beilagen  
Rösti, Wurzelgemüse, Semmelkren und Schnittlauchsauce € 14,90 \*\*\*

### Scampi vom Grill

ohne Schale, auf cremigen Gemüsenudeln mit Trüffelpesto aus Istrien € 19,60 \*\*

Alle mit \*\*\* gekennzeichnete Speisen sind kalorienreduziert



Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben



Produkte aus  
der

# Hauptspeisen

## Heimisches Hirschragout

in Hagebutten-Wacholdersauce, dazu Serviettenknödel, Ananasrotkraut,  
Preiselbeeren und Kohsprossen - **Genuss Region Wiener Gemüse € 14,90**



**Zwiebel-Rostbraten von der heimischen Kalbin AT,**  
frisch gebraten in g`schmackiger Zwiebelsauce,  
dazu Bratkartoffeln, Röstzwiebel und Senfgurke € 16,60

## „ Paprikahendl auf modern“

Hühnerfiletstreifen in Paprikarahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle € 13,60

## Wiener Backhendl

ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust vom Maishuhn AT,  
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat € 11,90

## s` Pfandl spieß

Riesenspieß mit saftigem Schweinsfilet, Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika,  
dazu Pommes, frisches Tagesgemüse, Kräuterbutter und pikante Chili-Sauce € 17,50

## Filet-Pfeffersteak 250 Gramm - vom heimischen Rind AT

saftig, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Madagaskarsauce (Cognacsauce mit grünem Pfeffer)

dazu Erdäpfelkroketten, gegrillter Kukuruz und buntes, frisches Gemüse

**Genuss Region Wiener Gemüse € 28,00**



## Hüft-Medaillons vom argentinischen Angusrind

zartrosa gegrillt, dazu geschwenkte Speckfisoln,  
Pommes Wedges, Kräuterbutter und Spiegelei € 18,60



Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben

weitere Hauptspeisen

## Fischspezialitäten

**Waldlandforelle (aus waldviertler Teichen)**  
im Ganzen mit frischen Kräutern gebraten  
mit Dillerdäpfel und frischen Blattsalaten € 18,60 \*\*\*



**Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet – geschöpft ohne Gräten**  
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 16,90



**Reis-„Fleisch“ vom Waldviertler Karpfen**  
mit geschwenktem Babyspinat und Safransauce (€ 18,50)

**Törtchen von der Lachsforelle mit Gemüsefülle**  
Tintenfisch-Fusili Nero, Safranobersauce und Blattspinat € 18,50 \*\*\*

## Hoffmann's traditionelle Wirtshausschmankerl

**Gespicktes, geschmortes, weißes Scherzel aus Österreich**  
(saftiger Teil des Rinderfricandeaus, seitlich zum Tafelspitz gelegen)  
mit Wurzelgemüse gespickt, in Rotwein-Wacholdersauce geschmort,  
dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzle und Preiselbeeren € 13,90

**Alt Wiener Bruckfleisch (Geschmortes Rinder-Innereien-Ragout)**  
Dieses Gericht habe ich schon in meiner Lehrzeit vor über 30 Jahren gekocht...  
kommt von der Schlacht-„Bruck`n“, wo die Rinderinnereien gleich nach dem schlachten  
frisch verkocht wurden - Wir verwenden Rinder-Herz, Leber, Milz und Fleisch von der Brust,  
in Wurzelsauce geschmort, dazu servieren wir Semmelknödel und Gemüsestreifen € 12,90

**Blunz`ngröstel mit Tullnerfelder BIO-Blunz`n aus Reidling**  
mit Erdäpfeln, Speck, Spiegelei und viel Schnittlauch,  
zünftig im Pfandl serviert... pikant abgeschmeckt mit Majoran,  
Knoblauch und frischem Kren - Genuss Region Steirischer Kren € 9,80  
Alle mit \*\*\* gekennzeichnete Speisen sind kalorienreduziert



Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben



## Dessert

### Somlauer Nockerl

Heller- und dunkler Schokobisquit mit Vanillepudding, gehackten Walnüssen, Rumrosinen, garniert mit Schlagobers, Schokosauce und Früchten € 6,90

Weißes Moccamousse mit Amarettosauce und Amarenakirschen € 6,90

Parfait von der Tonkabohne am Stiel, kein LOGO  
mit Fruchtsaucen und frischen Früchten € 7,40



Schokoladenmousse im Rexglas`l serviert dazu marinierte Beeren € 6,50

### Waldviertler Mohnnudeln

handg`wuzelte Erdä pfelnudeln mit Waldviertler Graumohn,  
Genuss Region Waldviertler Mohn - vom Mohnwirt Neuwiesinger aus Armschlag  
in Butter geschwenkt, ein Schuss Rum und dazu hausgemachter Zwetschenröster € 7,40



### s` Pfandl Dessertvariation

für unsere Naschkatzen - lassen Sie sich überraschen  
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer Nachspeisenküche € 9,80

### Aus der Vitrine unser Klassiker: Petit Fours

Eisspezialitäten mit  
original Italienischem Eis!

### Als Digestif empfehlen wir:

Jahrgangsedelbrände von Kurt Angerer aus Lengsfeld i. Kamptal  
oder einen unserer Edelbrände von Hümmelerle, Genussbauernhof Distelberger oder  
Edelbrände von Herzog oder Göthans

### Zu unseren Desserts:

Eine Kaffeespezialität - Espresso de Splendid aus Italien aus dem Hause Jakobs Kaffee

Pinot Blanc 2010 - Restzucker vom Weingut Karl Bauer 1/8 l € 3,20



# Kaffeespezialitäten und Schokolade

## Splendid - der BESTE von JAKOBS

Kleiner Mocca oder Brauner	€ 2,40
Verlängerter Mocca oder Brauner	€ 2,80
Wiener Melange	€ 2,90
Großer Mocca oder Brauner	€ 3,50
Cappuccino mit Schlagobershaube	€ 3,40
Hauskaffee - Häferlkaffee mit viel Milchschaum	€ 3,00
Latte Macchiato mit viel Milchschaum - für unsere Damen	€ 3,50
Cafe de Mocca (mit Moccalikör und Schlagobershaube)	€ 4,40
Cafe de Amaretto (mit Amaretto und Schlagobershaube)	€ 4,40
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube und Kirschrüm	€ 3,90

## Teespezialitäten

Von Meßmer! im Kännchen serviert,  
mit Milch oder Zitrone und Kandiszucker

<b>Feinster Darjeeling</b> , blumig, mit feiner Muskatnote	
<b>Earl Grey</b> - feiner Schwarztee	
<b>Green Darjeeling</b> - zarter Premium Tee	
<b>Waldbeere</b> - feiner Beerencocktail	
<b>Pfefferminz</b> - erfrischen bei allen Jahreszeiten	
<b>6 Früchte natur</b> - eine edle Komposition	
<b>9 Kräuter Natur</b> - der Milde	€ 3,40



Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben

# Alkoholfreie Getränke

## Römerquelle, das Wasser aus Niederösterreich

Römerquelle still (ohne CO <sub>2</sub> )	Fl. 0,33 l	2,50
Römerquelle mild (wenig CO <sub>2</sub> )	Fl. 0,33 l	2,50
Römerquelle prickelnd (viel CO <sub>2</sub> )	Fl. 0,33 l	2,50
Römerquelle Emotion – Birne-Melisse oder Apfel-Ribisel	Fl. 0,33 l	2,90
Römerquelle prickelnd oder ohne	Fl. 0,75 l	3,90

## Mostviertler Säfte naturtrüb, Fl. 0,25l – der Vitaminhit:

Mostviertler Apfelsaft naturtrüb	Fl. 0,25 l	2,90
Mostviertler Birnensaft naturtrüb	Fl. 0,25 l	2,90
Mostviertler Apfel-Johannisbeere naturtrüb	Fl. 0,25 l	2,90

## Mostviertler Säfte naturtrüb, aus der Fl. 0,25l – gespritzt:

Mostviertler Sä fte gespritzt normal	0,30 l	3,40
Mostviertler Sä fte gespritzt groß	0,50 l	3,90

## Die gebraute alkoholfreie Limonade – das IN-Getränk von Stiegl:

Flüx	Fl. 0,33 l	2,90
Coca-Cola oder Coke Light oder Coke Zero	Fl. 0,33 l	2,90
Nestea PEACH	Fl. 0,33 l	2,90
Almdudler, Fanta, Sprite oder Mezzo Mix	Fl. 0,33 l	2,90
<b>CARPE DIEM</b> Cranberry, Quitte, Kombucha	Fl. 0,25 l	3,20
Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frisch gepresster Zitrone	0,50 l	2,20
Sodawasser	0,30 l	1,70
Soda mit frischer Zitrone	0,30 l	2,40
Schweppes Tonic Water oder Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	2,90

## Autofahrer- oder Jugendgetränke:

Mostviertler Apfelsaft naturtrüb oder Rauch Orange gespritzt	0,30 l	2,90
Mostviertler Apfelsaft naturtrüb oder Rauch Orange gespritzt	0,50 l	3,60
Red Bull - Energydrink	Dose 0,25 l	3,20
Portione frische Zitrone	3 cl	0,80

## Rauch Fruchtsäfte – Marille, Orange

Fl. 0,20 l 2,90

## ANANAS-KOKOS-SPRITZ - DER alkoholfreie APERITIF

Glas 0,10 l 2,70

Rauchsä fte gespritzt normal	0,30 l	3,40
Rauchsä fte gespritzt groß	0,50 l	3,90



# Unsere Bierempfehlungen von Stiegl & Zwettler

NEU VOM FASS!

<b>Stiegl Spezial</b> vom Fass		0,50   3,50
<b>Stiegl Spezial</b> vom Fass		0,33   2,90
<b>Stiegl Spezial</b> vom Fass		0,20   2,20
<b>Zwettler Original</b> vom Fass		0,50   3,50
<b>Zwettler Original</b> vom Fass		0,33   2,90
<b>Zwettler Original</b> vom Fass		0,20   2,20
<b>Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl</b> vom Fass		0,50   3,60
<b>Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl</b> vom Fass		0,33   3,00
<b>Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl</b> vom Fass		0,20   2,30
<b>Zwettler DUNKLES</b>		Fl. 0,50   3,50
<b>Zwettler GEMISCHTES</b>	0,33   2,90	0,50   3,50
<b>Stiegl RADLER NATURTRÜB</b>		Fl. 0,50   3,50
<b>Zwettler SAPHIR</b> – das <b>PREMIUM PILS</b> der gehobenen Gastronomie		Fl. 0,33   3,20
<b>Stiegl WEISSE</b> – das Weizenbier		0,50   3,80
<b>Stiegl HUGO</b> – Holunderradler mit frischer Minze, Orangenscheibe und Eis		0,25   2,90
<b>Stiegl aktuelles Hausbier: Weihnachts-Honigbier Magnumflasche</b>		Fl. 0,75   12,90
<b>Stiegl SPORTWEISSE</b> – ALKOHOLFREI		0,50   3,50
<b>Clausthaler</b> ALKOHOLFREI		0,50   3,20



## Weinspezialitäten - glasweise ausgeschenkt

### NÖ Wirtshauskulturwein Gold-Berliner Weintrophy - Weingut Lenz Moser

NÖ Wirtshauskulturwein – Gr. Veltliner – Vinothek 2012 1/8 | 2,50

NÖ Wirtshauskulturwein – Blauer Zweigelt – Vinothek 2012 1/8 | 2,50

### Qualitätsweine von Fam. Heidi und Karl Bauer - Mitterstockstall am Wagram

Hauswein weiß - Gr. Veltliner 2012 1/8 | 1,50

Hauswein rot - Zweigelt Cuvee 2012 1/8 | 1,50

Weißer G'spritzter 1/4 | 1,90

Roter G'spritzter 1/4 | 1,90

Kaiser - Spritzer 1/4 | 2,40

Aperol Spritzer 1/4 | 3,20

### Österreichische Bouteillenweine – glasweise ausgeschenkt

#### Weissweine

**Grüner Veltlinger DAC** 2012 – Seifried, Oberstinkenbrunn, Weinviertel 1/8 | € 3,20

**Wachauer Riesling** Federspiel 2012 – Domäne Wachau, Dürnstein 1/8 | € 3,20

**Grüner Veltlinger** 2012 – Langenloiser – Brundlmayer, Kamptal 1/8 | € 3,40

**Sauvignon Blanc** Kellermeister 2012 - Winzer Krems 1/8 | € 3,20

**Gelber Muskateller** 2012 – Wieninger, Trauben aus Burgenland 1/8 | € 3,20

**Weißburgunder** 2010 – Karl Bauer, Mitterstockstall a. Wagram 1/8 | € 2,80

**Pinot Blanc** 2010 – zum DESSERT – Karl Bauer, Mitterstockstall a. Wagram 1/8 | € 3,20

#### Rotweine

**Cabernet Sauvignon 2012** im alten Holz ausgeb. Weingut Dopler – Tattendorf 1/8 | € 3,40

**Blaifränkisch Iglar** 2012 – Deutschkreuz 1/8 | € 3,40

**Zweigelt Classic** 2012 – Weingut Netzl, Gätlesbrunn/Carnuntum 1/8 | € 3,20

**Cuvee Carnuntum** 2012 - Weingut Artner, Gätlesbrunn/Carnuntum 1/8 | € 3,20

**Cuvee** 2012 - Weingut Markowitsch - Gätlesbrunn/Carnuntum HALBFLASCHE 3/8 | € 9,60

Weitere Spitzenweine aus Österreich ersehen Sie aus unserem Weinbuch

Alle Speisen und Getränke inkl. aller gesetzlichen Abgaben