



## Cocktail - Zeit

**leicht und erfrischend** (antialkoholisch) **0,4 Itr.** Euro

**Virgin Colada** 6,40  
„fruchtig“ mit Ananassaft, Orangensaft und Cream of Coconut

**Virgin Mojito** 6,40  
„crushig“ mit Limetten, brauner Zucker, Minze und Ginger Ale

**San Francisco** 6,40  
Mix aus Grapefruit-, Orangen- und Ananassaft auf crushed Ice

**Wake Up** 6,40  
„fruchtig-sauer“ mit Ananas, Maracuja, Orange, Zitrone und Mandel

**Unsere „Klassiker“** (alkoholisch) **0,4 Itr.** Euro

**Caipirinha** 6,90  
Limetten, Rohrzucker, Cachaça („Zuckerrohr-Feuerwasser“) und crushed Ice

**Mai Tai** 6,90  
Jamaika Rum, Curacao (Orangenlikör), Mandelsirup, Limettensaft und crushed Ice

**Swimming Pool** 6,90  
mit weißem Rum, Wodka, Blue Curacao und Kokosnusscreme

**Pina Colada** 6,90  
süßer, cremiger Cocktail aus Rum, Kokosnusscreme und Ananassaft.

**Havana Special** 6,90  
Rum, Orangen-, Pfirsich- und Maracuja-Saft mit Cassis (schwarze Johannisbeere) und Grenadine (Fruchtsirup)



## *Aperitif's – a Schluckerl vorweg ...*

			Euro
<i>Sandemann white Port</i>	19,5%	5cl	4,90
<i>Sandemann Sherry fino</i>	15,0%	5cl	4,90
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	14,4%	5cl	4,90
<i>Aperol-Spritzz, eiskalt serviert mit viel crushed Ice</i>		0,25 ltr.	4,90
<b><i>Culina Blue</i></b>		0,4 ltr.	
<i>Isar-Eiswasser®, Soda, Liedschreiber's Teg-Lake-Gin, Limette und Rosmarin</i>			5,90
<b><i>Culina Dolce Vita</i></b>		0,4 ltr.	
<i>unsere Alternative zum Aperol-Spritzz... mit Mondino (heimischer Bitterlikör), Prosecco, Eis und Orangenscheiberl</i>			5,90
<b><i>Culina Himberol</i></b>		0,4 ltr.	
<i>Liedschreiber's Himbeer-Likör, Prosecco, Eis &amp; frische Himbeeren</i>			5,90

## *Prickelndes – Prosecco, Sekt, Champagner*

			Euro
<i>2014 Cuvée Rheingau Riesling Sekt b.A. trocken</i>		0,1 ltr.	4,90
<i>Prosecco di Valdobbiadene Mionetto DOCG Sup.</i>		0,1 ltr.	5,90
<i>Moet Chandon Brut Imperial Champagner</i>		0,1 ltr.	9,90
		<b>Flasche</b>	
<i>2014 Cuvée Rheingau Riesling Sekt b.A. trocken</i>		0,75 ltr.	29,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Mionetto DOCG Sup.</i>		0,75 ltr.	39,00
<i>Moet Chandon Brut Imperial Champagner</i>		0,75 ltr.	64,00



## Weinkarte

### Wein-Schorlen

	0,2 Itr.	0,5 Itr.
<b>Weiß- oder Rotwein</b> (trocken oder lieblich)	2,90	5,90

### im offenen Ausschank - Weissweine

	0,1 Itr.	0,2 Itr.
<b>2017 Grüner Veltliner</b> <b>Qualitätswein, trocken, 12,5% vol.</b> Weingut Beyer, A-Röschitz, Waldviertel Niederösterreich leicht und trinkfreudig, mit angenehmer Säure	2,20	4,20
<b>2016 Grauburgunder</b> <b>Qualitätswein, trocken, 12,5% vol.</b> Weingut Bergold-Reif & Nett, Neustadt a.d. Weinstraße / Pfalz spritzig, lebendige Säure	2,80	5,20
<b>2016 Riesling</b> <b>Qualitätswein, feinherb, 11% vol.</b> Weingut Lotz, Erden, Mosel elegante, frische Fruchtaromen	2,60	4,80

### im offenen Ausschank - Roséwein

	0,1 Itr.	0,2 Itr.
<b>2017 Bardolino Chiaretto</b> <b>D.O.C., halbtrocken, 12% vol.</b> Cantina di Custoza, Venetien, ITALIEN feine Kirsch- und Zitrusnoten, harmonisch und frisch	2,60	4,80



## im offenen Ausschank - Rotweine

	<b>0,1 Itr.</b>	Euro	<b>0,2 Itr.</b>
<b>2017 Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken, 12,5 vol.</b>	2,20		4,20
<i>Weingut Beyer, A-Röschitz, Waldviertel Niederösterreich vollmundig und fruchtig, ausgewogen</i>			
<b>2017 Merlot Garda Classici D.O.C., trocken, 12,5%vol.</b>	2,60		4,80
<i>Cantina di Custoza, Venetien, ITALIEN sattes rubinrot, intensiv und harmonisch</i>			
<b>2016 Aulone Primitivo di Puglia IGP, trocken, 14,00%</b>	2,80		5,20
<i>Abf. San Giorgio -Apulien intensives Aroma, fruchtig und sanft</i>			

## Spiritosen

		<b>2cl</b>	Euro	<b>4cl</b>
<i>Hoermann's Schlierseer</i> <b>Gebirgs-Enzian</b>	40,0%	3,20		5,90
<b>Doppelkorn</b>	38,0%	3,40		6,20
<b>Malteserkreuz</b>	40,0%	3,40		6,20
<b>Linie Aquavit</b>	41,5%	3,60		6,80
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	37,5%	3,40		6,20
<b>Amaretto di Saronno</b>	28,0%	3,40		6,20
<b>Kräuter / Bitter</b>				
<b>Jägermeister</b>	35,0%	3,20		5,90
<b>Andechser Klosterkräuter</b>	30,5%	3,40		6,20
<b>Fernet Branca</b>	39,5%	3,40		6,20
<b>Ramazotti</b>	30,0%	3,40		6,20
<b>Campari<sup>1</sup></b>	25,0%	3,40		6,20

lt. amtlicher Kennzeichnungspflicht: <sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Konservierungsstoff, <sup>3</sup> Geschmacksverstärker, <sup>4</sup> Phosphat  
<sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> koffeinhaltig, <sup>7</sup> chininhaltig, <sup>8</sup> Süßungsmittel, <sup>9</sup> Phenylalaninquelle, <sup>10</sup> Taurin



## *Flaschenweine*

### *Weissweine*

	<i>Flasche 0,75 ltr.</i>	<i>Euro</i>
<b>2017 Grüner Veltliner Klassik</b> <i>Qualitätswein, trocken, 12,5% vol.</i> <i>Weingut Beyer, A-Röschitz</i> <i>Waldviertel Niederösterreich</i> <i>leichter, eleganter Wein mit angenehmer Säure</i>		<i>24,00</i>
<b>2017 Lugana Classici</b> <i>D.O.C., trocken 12,5%</i> <i>Cantina di Custozza, Venetien, Italien</i> <i>Duft von Limonen und Pfirsich, sommerlich frisch</i>		<i>28,00</i>
<b>2016 Würzburger Silvaner</b> <i>Q.b.A., trocken, 12,0%</i> <i>Weingut am Stein, L. Knoll, Würzburg/ Franken</i> <i>typische Muschelkalk-Note mit gutem Körper</i>		<i>34,00</i>
<b>2015 Chablis</b> <i>A.C. Burgund, trocken, 12,5%</i> <i>Domaine Long-Dépaquit/ Albert Bichot, F-Chablis</i> <i>feiner Duft, ausgewogen, sehr erfrischend und gelungen</i>		<i>39,00</i>
<b>2013 Pinot Blanc Rosenberg (Weißburgunder)</b> <i>Qualitätswein, trocken, 12,5%</i> <i>Weingut Anton Bauer, Wagram (Niederösterreich)</i> <i>„Der österreichische Winzer des Jahres 2017“</i> <i>Dieser Weißburgunder stammt von bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken</i> <i>im obersten Bereich der Paradelage Rosenberg (Donauland)</i> <i>sehr feines, nussiges Aroma</i>		<i>48,00</i>



## Flaschenweine

### Rotweine

	Flasche 0,75 ltr.	Euro
<b>2015 Burgenländer Blaufränkisch</b> <i>Qualitätswein, trocken, 12,5%</i> <i>Weingut Seewinkelhof Salzl, A-Ilmütz,</i> <i>Neusiedlersee, Burgenland, Österreich</i> <i>weiche Tannine, sehr harmonisch und trinkfreudig</i>		24,00
<b>2016 Zweigelt</b> <i>Qualitätswein, trocken, 12,5% vol.</i> <i>Weingut Beyer, A-Röschitz</i> <i>Waldviertel Niederösterreich</i> <i>rubinrote Farbe, weiche Tannine, sehr harmonischer Wein</i>		24,00
<b>2015 Südtiroler Lagrein „Mauracher Hof“</b> <i>D.O.C., trocken, 13,0%</i> <i>Abf. Kellerei Bozen -Südtirol-</i> <i>Die „Lagrein“ Rebe liefert fruchtbetonte, weiche Weine</i>		32,00
<b>2015 Rosso di Montalcino</b> <i>D.O.C. trocken, 13,0%</i> <i>Tenuta Caparzo, Toskana</i> <i>rubinrot, sehr umfassend, ausgeglichen</i>		34,00
<b>2014 Campaner Riserva Cabernet Sauvignon</b> <i>D.O.C., trocken, 13,5%</i> <i>Kellerei Kaltern -Südtirol-</i> <i>feine Tanine, 16 Monate im Barrique Fass ausgebaut</i>		35,00
<b>2008 Barolo Riserva</b> <i>D.O.C.G., trocken, 14,5%</i> <i>Batasiolo, La Morra -Piemont-</i> <i>klassische Struktur, 36 Monate im Eichenholzfass und</i> <i>12 Monate Flaschenreifung</i>		52,00