

Getränkekarte

Biere

Spaten hell vom Faß	0,5l	€ 4,40
Spaten hell -Schnitt-		€ 3,80
Löwenbräu Dunkel im gekühlten Steinkrug	0,5l	€ 4,60
Löwenbräu alkoholfrei	0,5l	€ 4,40
Löwenbräu Pils vom Faß	0,3l	€ 4,40
Radler	0,5l	€ 4,40
Franziskaner Weißbier vom Faß	0,5l	€ 4,60
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5l	€ 4,60
Franziskaner Weißbier leicht	0,5l	€ 4,60
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,60
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Blutorange oder Zitrone	0,3l	€ 3,60
Ruß´n	0,5l	€ 4,60
Kellerbier	0,5l	€ 4,60

Alkoholfreie Getränke

„Münchener Hauswasser“ Speziell filtriertes Wasser, spritzig oder still.	1 l	€ 3,70
Petrusquelle Gourmet spritzig oder still	0,25l	€ 3,10
Petrusquelle Gourmet spritzig oder still	0,75l	€ 5,80
Tafelwasser	0,4l	€ 3,10
Almdudler	0,35l	€ 4,00
Apfelschorle	0,4l	€ 4,00
Johannisbeerschorle	0,4l	€ 4,00
Orangenschorle	0,4l	€ 4,00
Rhabarberschorle	0,4l	€ 4,00
Maracujaschorle	0,4l	€ 4,00
Holunderschorle	0,4l	€ 4,00
Spezi Schwip Schwap ^(1,14)	0,4l	€ 3,90
Mirinda ^(1,2,11)	0,4l	€ 3,90
Afri Cola ^(1,14)	0,4l	€ 3,90
Afri Cola ohne Zucker ^(1,2,9,14,15)	0,2l	€ 2,70
Zitronenlimonade	0,4l	€ 3,90

Unser Aperitif und Weinkarte



Aperitif

Campari Soda ⁽¹⁾	25%	4cl	€ 5,50
Campari Orange ⁽¹⁾	25%	4cl	€ 5,80
Hugo		0,25l	€ 5,70
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol)		0,25l	€ 5,70
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry)		0,25l	€ 5,70
Rosato Tonic (Ramazzotti Rosato, Schweppes Tonic Water)		0,25l	€ 5,70
Sanbitter Orange	(Alkoholfrei)	0,25l	€ 4,70
Sanbitter Soda	(Alkoholfrei)	0,25l	€ 4,70

Sekt & Schaumwein

Prosecco		0,1l	€ 3,50
Prosecco mit Holunderblütensirup		0,1l	€ 3,80
mit Rhabarbersaft		0,1l	€ 3,50
mit Aperol ⁽¹⁾	15%	0,1l	€ 3,80
Prosecco	Flasche	0,75l	€ 22,00

Champagner

Champagner	Flasche	0,75l	€ 75,00
Champagner rosé	Flasche	0,75l	€ 95,00

Offene Weißweine

Grüner Veltliner "Leopold", Schönberg, A	0,2l	€ 4,60
Pinot Grigio, Cantina Custoza, I	0,2l	€ 4,90
Riesling, Mantel, Diedesfeld Pfalz	0,2l	€ 4,90

Offene Roséweine

Weißherbst Rosé, Munzinger Attilafelsen, D	0,2l	€ 5,00
Cuvee Rosé, Salzl, Burgenland, A	0,2l	€ 5,00

Offene Rotweine

Südtiroler Vernatsch, Barleith, Kaltern, I	0,2l	€ 4,60
Merlot, Terre di Romeo, Veneto, I	0,2l	€ 4,60
Zweigelt, Salzl, Burgenland, A	0,2l	€ 5,00

Weinschorle weiß, rot oder rosé (auch Süß)	0,4l	€ 5,30
--	------	--------



Weißwein 0,75 l

Chardonnay Selection

Salzl, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 22,50

Der Salzl Chardonnay Selection ist ein sehr eleganter und kräftiger Chardonnay, mit überaus präsenten Fruchtaromen, aber trotzdem cremig und mit moderater Säure. Eine echte Fruchtbombe und ein toller, **vielseitiger Speisenbegleiter**.

Lugana

Zenato, San Benedetto, I (Trocken) 0,75l € 26,50

Er ist ein sehr schöner, eleganter und sanfter Wein, der über feine, frische Säure, Töne von reifer Frucht, etwas Grünem und einem anziehenden Kräuterbitter verfügt. Nicht nur **zu Lachs** oder **hellem Geflügel**, auch **zu Thunfisch, Kalbsfleisch und Schweinefilet** ist dieser Wein ein schmackhafter Begleiter, vor allem, wenn **pikante Saucen** im Spiel sind.

Sauvignon Blanc

Mantel, Diedesfeld Pfalz, D (Trocken) 0,75l € 26,50

Im Mund voll und frisch, mit langanhaltendem Geschmack und viel Körper. Leicht zugänglich, sehr elegant und auffällig durch seinen floralen Charakter mit einem Hauch von Kräutern.

Harmonisches Verhältnis von Frucht und der für diese Rebsorte typischen Säure. Zudem passt seine Säure zu **Fischgerichten** oder auch **Mixsalat in denen sich Geflügel** oder auch **Thunfisch** tummeln.

Mantel-Traum aus Spätburgunder

Bland de Noir, Diedesfeld Pfalz, D (Halbtrocken) 0,75l € 24,50

Die roten Spätburgundertrauben wurden weiß gekeltert und kalt vergohren. Dieser Blanc de Noir präsentiert sich jung, frisch und feinspritzig. Er hat eine harmonisch eingespielte Säure, die von einer facettenreichen Fruchtaromatik umspielt wird. Der Wein ist ein hervorragender Frühlings- und Sommerwein, der zu erfrischenden und leichten Speisen sehr zu empfehlen ist.

Passt sehr gut zu **sommerlichen Salaten, Fisch, Krustentieren** und als **schöner Menübegleiter**.

Roséwein 0,75 l

Cuvee rosé

Salzl, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 22,50

Der Salzl Rose Cuvee (aus Zweigelt, Merlot, Syrah, Cabernet und Blaufränkisch) ist ein fruchtintensiver Rose Wein, sehr cremig und mit würziger Note am Gaumen. Idealer Sommerwein, aber auch ein vielseitiger Speisenbegleiter! Passt wunderbar zu **Wiener Schnitzel, Brathendl**, oder zu **Backfisch**.

Rotwein 0,75 l



Zweigelt

Salzl, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 22,50

Sehr dicht und vollmundig, aber auch äußerst geschmeidig und weich mit ausgeprägter Fruchtaromatik!

Passt gut zu **Kalbsgeschnetzeltem, dunklem Geflügel, kräftigen Fischgerichten.**

Merlot

Hannes Reeh, Burgenland, A (Trocken) 0,75l € 27,50

Schwarz mit Violettrand, in der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten,

Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

Ideal zu klassischen **Pasta-Gerichten, Rind gebraten und gegrillt** und zum **Schweinefleisch.**

Valpolicella Classico DOC

Cesari, Venetien, I (Trocken) 0,75l € 26,50

Der Valpolicella präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot.

In der Nase feiner Duft nach Heidelbeeren und Kirsche, zarte Frucht. Am Gaumen weich und harmonisch, nicht aufdringlich, elegant, mit Nuancen von roten Beeren und einem geschmeidigen Körper, samtige Tannine und üppige Frucht. Ideal **zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.**

Ente gebraten, Entrecôte, Filetsteak, Hirschmedaillons, Lammkoteletts gegrillt, Rehbraten, Rinderschmorbraten, Rindsrouladen, Wild-Schmorgerichte.

St. Laurent

Mantel, Diedesfeld Pfalz, D (Halbtrocken) 0,75l € 24,50

St. Laurent ist eine hocharomatische Rotweinsorte der Burgunderfamilie.

Der Wein ist von mittlerem Körper und weist einen intensiven Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirschen auf.

Als Partner **zu Braten von Wild und Rind, Rindsbackerl, Grillgemüse, Rostbratwürstl, Zwiebelrostbraten, Kurzgebratenem oder kräftiger Käse** ein Genuss.

Cabernet Dorsa

Mantel, Diedesfeld Pfalz, D (Trocken) 0,75l € 26,50

Diese Traube ist eine Kreuzung von Dornfelder und Cabernet Sauvignon.

Ein sehr Farbintensiver Rotwein, mit feinem Fruchtspiel und deutlichen Kirscharomen.

Ideal zu **kräftigen Speisen, dunklem Fleisch, Wildgerichten oder zu Käse.**



Heiße Getränke

Tasse Dallmayr Kaffee	€ 2,90
Haferl Dallmayr Kaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,30
Milchkaffee im Haferl	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,70
Espresso	€ 2,10
Haferl Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,70
Dallmayr Tee im Haferl	€ 3,20

(Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, Rooibusch Karamell, Earl Grey oder grüner Tee)

Schnäpse

Asbach Uralt	38% 2cl	€ 2,90
Fernet Branca	40% 2cl	€ 2,90
Ramazotti	30% 2cl	€ 2,90
Averna	32% 2cl	€ 2,90
Jim Beam	40% 2cl	€ 2,90
Wodka	40% 2cl	€ 2,90
Grappa Nonino	40% 2cl	€ 3,90

Schnitzenbaumer's Edelbrände aus Sauerlach

Obstler	42% 2cl	€ 3,20
Williamsbirne	42% 2cl	€ 3,50
Marillenbrand	42% 2cl	€ 3,50
Kirschwasser	42% 2cl	€ 3,50

Lantenhammer

Mirabellenbrand	42% 2cl	€ 5,70
Waldhimbeergeist	42% 2cl	€ 5,70
Haselnuss	42% 2cl	€ 5,70
Vogelbeerbrand	42% 2cl	€ 6,80

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 8=mit Phosphat, 9=mit Süßungsmittel,
11=mit Oranengeschmack, 13=chininhaltig, 14=koffeinhaltig, 15=Nährwertangabe je 100g, siehe
Flasche