



G E T R Ä N K E

Aperitif 0,2l

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco Conca d'Oro, Sodawasser € 8,50

Rosato meets Marille

Ramazotti Rosato, Wachauer Marillennektar, Prosecco Conca d'Oro, Sodawasser € 8,50

San Vigilio

Campari, Aperol, Prosecco Conca d'Oro, frisch gepresster Orangensaft, Sodawasser € 8,50

Lillet Wild Berry

Lillet Aperitif, Schweppes Wild Berry, Sodawasser, frozen Berrys € 8,50

Hugo

Prosecco Conca d'Oro, D'arbo Holunderblütensirup Sodawasser, Minze € 8,50

Mariandl

Marillennektar aus der Wachau, Prosecco Conca d'Oro € 6,10

Alkoholfrei 0,2l

Hugo

D'arbo Holunderblütensirup Sodawasser, Minze € 6,90

Wild Berry

Schweppes Wild Berry, Sodawasser, frozen Berrys € 6,90

Pink Lemon Fizz

Schweppes Bitter Lemon, Ingwer, Limette Grenadine, Sodawasser € 6,80

Kids 0,2l

Aumeister Kiddo

Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine € 4,10

Vom Fass

Helles „Pfiff“	0,1l	€ 2,40
Helles	0,3l	€ 3,90
Helles	0,5l	€ 5,70
Helles „Mass“	1,0l	€ 10,60
Helles „Schnitt“	0,35l	€ 4,70
Radler	0,3l	€ 3,90
Radler	0,5l	€ 5,70
Hofbräu Dunkel	0,5l	€ 5,80
Weißbier	0,3l	€ 4,90
Weißbier	0,5l	€ 6,00
Ruß ^(3,6)	0,3l	€ 4,90
Ruß ^(3,6)	0,5l	€ 6,00

Flaschen Bier

Helles alkoholfrei ⁽⁶⁾	0,5l	€ 5,70
Leichte Weiße	0,5l	€ 6,00
Weißbier, alkoholfrei ⁽⁶⁾	0,5l	€ 6,00
Schwarze Weiße	0,5l	€ 6,00
Korbinian Bockbier	0,5l	€ 6,00
König Pilsener	0,33l	€ 5,20



Bierig's von Hofbräu

Auf Ihren Wunsch im gekühlten Steinkrug



Für'n Durscht

Fuze Tea Pfirsich/Zitrone	0,3l	€ 5,20
Almdudler	0,35l	€ 5,40
Orangenlimonade ^(2,3)	0,4l	€ 4,80
Zitronenlimonade ⁽³⁾	0,4l	€ 4,60
Coca Cola ^(1,2)	0,2l	€ 3,50
Coca Cola ^(1,2)	0,4l	€ 4,80
Mezzo-Mix ^(1,2)	0,2l	€ 3,50
Mezzo-Mix ^(1,2)	0,4l	€ 4,80
Tafelwasser	0,4l	€ 3,60
Adelholzener Alpenquelle		
prickelnd oder still	0,25l	€ 3,60
Adelholzener Alpenquelle		
prickelnd oder still	0,75l	€ 6,90l

Wolfra Fruchtsäfte

Bitte wählen Sie aus:

Ananas, naturtrüber Apfelsaft,
Mango, Maracuja, Johannisbeer,
Rhabarber, Sauerkirsch,

Traube rot	0,3l	€ 4,20
Marillennektar aus der Wachau	0,3l	€ 4,20

Fruchtschorlen

Bitte wählen Sie aus den	0,3l	€ 3,50
genannten Fruchtsaftsarten	0,4l	€ 4,80

Heißgetränke

Espresso einfach | doppelt ⁽¹⁾ € 2,40 | € 4,80

Latte Macchiato ^(1,5)	€ 4,50
Cappuccino (große Tasse) ⁽⁵⁾	€ 4,20
Haferl Kaffee (1)	€ 4,00
Haferl Milchkaffee ⁽⁵⁾	€ 4,20
Haferl Kaffee Hag (koffeinfrei)	€ 4,00

Haferl heiße Milkschokolade, mit Sahne ⁽⁵⁾ € 4,00

Dallmayr Tee	€ 3,90
Darjeeling, Earl Grey, Ayuverda-Orange-Ingwer, Roibosh-Passionsfrucht, Kamille, Pfefferminze, Alpenkräuter Bio, Maracuja-Orange Bio	





W E I N K A R T E

Offene Weine 0,2l

Offene Weißweine

Volkacher Kirchberg € 7,90
Müller Thurgau, Q.b.A., halbtrocken
Weingut Apfelbacher, Franken
feinwürzig, zitrusfruchtige Aromen

Grüner Veltliner € 7,90
Landwein, trocken Weingut Hagn, Österreich
fruchtig und frisch

Pinot Grigio IGT, trocken € 8,50
Terre di Romeo, Venetien, Italien
zartwürzig, lebendig

Offene Roséweine

Heitlinger Rosé, trocken € 8,50
Weingut Heitlinger, Baden, Deutschland
Bouquet aus Erdbeere und roten Früchten

Offene Rotweine

Merlot Terre di Romeo € 8,40
Cantina Montelliana, Venetien, Italien
kräftig, volle Frucht, trocken

Blauer Zweigelt € 8,30
Qualitätswein, trocken, Weingut Hagn, Weinviertel,
weich und samtig, angenehme Würze

Weinschorle 0,2l € 6,50
Weinschorle 0,5l € 9,50
mit Grünem Veltliner Nimmervoll

Alle Weine enthalten Sulfite.

Letzte Gelegenheit 0,75l

Schaumwein

Taittinger Reserve Brut, Reims € 90,00

Taittinger Reserve Rosé, Reims € 90,00

Weißwein

Granée Gavi del comune di Gavi
Kellerei Batasiolo, Piemont € 21,00

Hambacher Riesling € 22,50
Schlossbergkellerei Nägele, Pfalz

Stetten Riesling € 42,00
Weingut am Stein, Franken

Roséwein

Les Fruits Sauvages Grenache
Abbotts & Delaunay, Pays d'Oc € 27,80

Rotwein

Lemberger Qualitätswein
Winzer vom Weinsberger Tal, Württemberg € 24,00

Wagram Cuvée
Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,
Merlot
Anton Bauer, Wagram € 26,00

Cuvée Classic Rot
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Weingut Salzl, Burgenland € 21,50



Schaumweine 0,75l

Prosecco Conca d'Oro D.O.C., Veneto	€ 28,00
Berlucchi '61, Franciacorta Extra Brut, Lombardei	€ 68,00

Champagner 0,75l

Champagne, Frankreich, Ayala, Cuvée Rosé Majeur, Aÿ	€ 112,00
Laurent Perrier, Blanc de Blanc Brut	€ 150,00

Weißweine 0,75l

Deutschland

Würzburger Stein Silvaner	
Weingut am Stein, Franken	€ 37,50
Kräuterwürze, zarte Frucht, kalkig mineralisch	

Weißburgunder	
Weingut Studier, Pfalz	€ 36,00
Aromatisches Bouquet von Aprikose und Birne	

Sauvignon Blanc Kaitui	
Markus Schneider, Pfalz	€ 31,80
Üppige Tropenfrucht mit Zitrusfrische	

Grauburgunder	
Weinhaus Dr. Heger Oktav, Baden	€ 37,50
Zitrusnote, Honigmelone, grüner Apfel	

Rheingau Riesling Gutswein	
Weingut Robert Weil, Rheingau	€ 42,00
Feine Frucht, elegante reife Säure	

Frankreich

Sancerre Sauvignon Blanc	
Chateau de Thauvenay, Loire	€ 42,00
Rassige Finesse, Mango, Maracuja, Ananas	

Österreich

Stein am Rain Grüner Veltliner Federspiel	
Weingut Jamek, Wachau	€ 33,00
Klassischer Grüner Veltliner mit Pfeffer	

„Gmirk“ Grüner Veltliner	
Qualitätswein	
Anton Bauer, Wagram	€ 24,50
Kernobstnote in Verbindung mit zarter Würze	

Italien

Trebbiano di Lugana D.O.C.	
Zenato, Veneto	€ 25,80
Zitrusnoten von Pampelmuse und reifem Apfel	

Trebbiano di Lugana	
San Martino, D.O.C.	
Famiglia Olivini, Lombardei	€ 28,50
Pfirsich, grüner Apfel, ein Hauch Zitrone	





Roséweine 0,75l

Frankreich

Ultimate Provence AOP € 54,00
Syrah, Cinsault, Grenache

Château de Berne, Provence € 127,00
Dezent würzig, reife Zitrone, Himbeere und Erdbeere

Whispering Angel
Genache, Vermentino, Cinsault, Syrah,
Tibouren, Chateau D'Esclans, Provence € 54,00
Saftige Kirsche, Kräuternoten

MiP
Cinsault – 20% Syrah – 20% Grenache
Domaine des Diabls, Provence € 54,00
Raffiniertes Bouquet von weißen Blumen,
frischen Erdbeeren und Zitronenzeste



Rotweine 0,75l

Österreich

Carnuntum Cuvée
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
Markowitsch, Carnuntum € 28,50
Kirsch Aromatik, warme Gewürze, leichte Röstnote

Blauer Zweigelt
Weingut Jurtschitsch, Kamptal € 23,50
Kirsch- und Weichselaromen

Black Print
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Cabernet Dorsa, Blaufränkisch
Markus Schneider, Pfalz € 48,00
Schwarze Kirsche, Johannisbeere, Brombeere

Italien

„Elianto“ Gropello D.O.C.
Cantine La Pergola, Gardasee € 24,00
Schwarze und rote Beere, herb-saftig

„Peppoli“ Chianti Classico
D.O.C.G., Sangiovese
Marchesi Piero Antinori, Toskana € 42,00
Rote Früchte, Erdbeere, zarte Note von Gewürzen

Sessantanni
Primitivo di Manduria
Primitivo
Cantine San Marzano, Apulien € 42,50
Brombeere, Kakao, würzig, weich

Ripassa della Valpolicella
Ripasso Superiore
Zenato, Veneto € 43,00
Pflaume, kandierte Feige, süße Gewürze, Mokka