



# GETRÄNKE

## Aperitif 0,3l

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

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

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

**Lillet Wild Berry** € 8,50  
Lillet Aperitif, Schweppes Wild Berry,  
Sodawasser, frozen Berries

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

**Mariandl - 0,2l** € 6,10  
Marillennektar aus der Wachau,  
Prosecco Conca d'Oro

## Alkoholfrei 0,3l

**Virgin Hugo** € 7,20  
D'arbo Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze

**Virgin Wild Berry** € 7,20  
Schweppes Wild Berry,  
Sodawasser, frozen Berries

**Pink Lemon Fizz** € 6,80  
Schweppes Bitter Lemon, Ingwer, Limette,  
Grenadine, Sodawasser

## Kids 0,2l

**Aumeister Kiddo** € 4,10  
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

## Bier

### Vom Fass

Helles „Pfiff“	0,1l	€ 2,50
Helles	0,3l	€ 4,70
Helles	0,5l	€ 5,80
Helles „Mass“	1,0l	€ 10,80
Helles „Schnitt“	0,35l	€ 4,90
Radler	0,3l	€ 4,70
Radler	0,5l	€ 5,80
Hofbräu Dunkel	0,5l	€ 5,80
Weißbier	0,3l	€ 5,00
Weißbier	0,5l	€ 6,10
Ruß <sup>(3,6)</sup>	0,3l	€ 5,00
Ruß <sup>(3,6)</sup>	0,5l	€ 6,10

### Flaschen Bier

Helles alkoholfrei <sup>(6)</sup>	0,5l	€ 5,80
Leichte Weiße	0,5l	€ 6,10
Weißbier, alkoholfrei <sup>(6)</sup>	0,5l	€ 6,10
Schwarze Weiße	0,5l	€ 6,10
König Pilsener	0,33l	€ 5,20



**Bierig's von Hofbräu**

Auf Ihren Wunsch im gekühlten Steinkrug



## Für'n Durst

Fuze Tea Pfirsich/Zitrone	0,3l	€ 5,20
Almdudler	0,35l	€ 5,40
Orangenlimonade <sup>(2,3)</sup>	0,4l	€ 4,80
Zitronenlimonade <sup>(3)</sup>	0,4l	€ 4,80
Coca Cola <sup>(1,2)</sup>	0,2l	€ 3,50
Coca Cola <sup>(1,2)</sup>	0,4l	€ 4,80
Mezzo-Mix <sup>(1,2)</sup>	0,2l	€ 3,50
Mezzo-Mix <sup>(1,2)</sup>	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	€ 6,90

## Wolfra Fruchtsäfte

Bitte wählen Sie aus:	0,3l	€ 4,80
Ananas, naturtrüber Apfelsaft, Traube rot, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Sauerkirsche		

Marillennektar aus der Wachau	0,3l	€ 4,20
-------------------------------	------	--------

## Fruchtschorlen

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

---

## Heißgetränke

Espresso einfach   doppelt <sup>(1)</sup>	€ 2,50   € 5,00
Latte Macchiato <sup>(1,5)</sup>	€ 4,80
Cappuccino (große Tasse) <sup>(5)</sup>	€ 4,50
Haferl Kaffee <sup>(1)</sup>	€ 4,20
Haferl Milchkaffee <sup>(5)</sup>	€ 4,50
Haferl Kaffee Hag (koffeinfrei)	€ 4,20

Haferl heiße Milkschokolade, mit Sahne <sup>(5)</sup>	€ 4,50
---	--------

Dallmayr Tee	€ 4,20
Darjeeling, Earl Grey, Ayurveda-Orange-Ingwer, Rooibos-Passionsfrucht, Kamille, Pfefferminze, Alpenkräuter Bio, Maracuja-Orange Bio	





# W E I N K A R T E

## Offene Weine 0,2l

### Offene Weißweine

Grüner Veltliner Quergelesen € 8,90  
Weingut Nimmervoll, Österreich

Pinot Grigio Terre di Romolo € 8,50  
Cantina Montelliana, Venetien, Italien

Lugana DOC Bio € 8,40  
Cantine La Pergola, Lombardei, Italien

### Offene Roséweine

Rosé Quergelesen € 8,60  
Weingut Nimmervoll, Österreich

### Offene Rotweine

Merlot Terre di Romeo € 8,40  
Cantina Montelliana, Venetien, Italien

Blauer Zweigelt Quergelesen € 9,20  
Weingut Nimmervoll, Österreich

Weinschorle 0,2l € 6,50

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

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Letzte Gelegenheit 0,75l

### Weißwein

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

Stetten Riesling € 29,80  
Weingut am Stein, Franken

Riesling € 29,80  
Weingut Robert Weil, Rheingau

### Rotwein

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

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

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

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



## Schaumweine 0,75l

Prosecco Conca d'Oro D.O.C., Veneto	€ 28,00
Berlucchi '61, Franciacorta Extra Brut, Lombardei	€ 68,00
Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut, Lombardei	€ 88,00

## Champagner 0,75l

Laurent Perrier, Blanc de Blanc Brut	€ 150,00
--------------------------------------	----------

## Weißweine 0,75l

### Deutschland

Würzburger Stein Silvaner Weingut am Stein, Franken Kräuterwürze, zarte Frucht, kalkig mineralisch	€ 37,50
Weißburgunder Markus Schneider, Pfalz Zitronige Frische, duftendes Steinobst und großes Volumen	€ 32,40
Sauvignon Blanc Kaitui Markus Schneider, Pfalz Üppige Tropenfrucht mit Zitrusfrische	€ 31,80
Grauburgunder Oktav Weinhaus Dr. Heger, Baden Zitrusnote, Honigmelone, grüner Apfel	€ 37,50
Riesling Markus Schneider, Pfalz Zitrusfrüchte, grünem Apfel, Minze und Cassis	€ 37,50

### Österreich

Stein am Rain Grüner Veltliner Federspiel Weingut Jamek, Wachau Klassischer Grüner Veltliner mit Pfeffer	€ 33,00
Grüner Veltliner Markowitsch, Carnuntum Würzig und fruchtig, harmonische Säure. pfeffriger Abgang	€ 26,50

### Italien

Lugana DOC Bio Cantine La Pergola, Lombardei Duftnoten von frisch geschnittenem Gras, Grapefruit und grünem Apfel	€ 25,80
Trebbiano di Lugana San Martino, D.O.C. Famiglia Olivini, Lombardei Pfirsich, grüner Apfel, ein Hauch Zitrone	€ 28,50





## Roséweine 0,75l

### Frankreich

Ultimate Provence AOP € 54,00

Syrah, Cinsault, Grenache 1,5 l € 127,00

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

Whispering Angel € 54,00

Genache, Vermentino, Cinsault, Syrah,  
Tibouren, Chateau D'Esclans, Provence  
Saftige Kirsche, Kräuternoten

MiP € 54,00

Cinsault - 20% Syrah - 20% Grenache  
Domaine des Diabls, Provence  
Raffiniertes Bouquet von weißen Blumen,  
frischen Erdbeeren und Zitronenzeste

Miraval € 54,00

Château Miraval, Provence  
Delikates Bouquet aus weißen Blüten, Zitrus, Erdbeere,  
Himbeere, Pfirsich und feinem Kräuterakzent



## Rotweine 0,75l

### Österreich

Carnuntum Cuvée € 28,50

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot  
Markowitsch, Carnuntum  
Kirsch Aromatik, warme Gewürze, leichte Röstnote

Blauer Zweigelt € 23,50

Weingut Jurtschitsch, Kamptal  
Kirsch- und Weichselaromen

### Deutschland

Black Print € 48,00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Cabernet Dorsa, Blaufränkisch  
Markus Schneider, Pfalz  
Schwarze Kirsche, Johannisbeere, Brombeere

### Italien

„Elianto“ Gropello D.O.C. € 24,00

Cantine La Pergola, Gardasee  
Schwarze und rote Beere, herb-saftig

Sessantanni € 42,50

Primitivo di Manduria  
Primitivo  
Cantine San Marzano, Apulien  
Brombeere, Kakao, würzig, weich

Ripassa della Valpolicella € 43,00

Ripasso Superiore  
Zenato, Veneto  
Pflaume, kandierte Feige, süße Gewürze, Mokka