

Prosecco, Crémant & Champagner

Prosecco Treviso DOC, extra dry	0,1l	4,90
Lebhaft, elegant, erfrischend, feine Säure	0,75l	32,00
Crémant Bouvet rosé, Loire	0,1l	7,50
Reiner Cabernet Franc, dezente Himbeernote	0,75l	49,00
Morize brut, Champagne Grand Reserve	0,375l	29,90
Morize brut, Champagne	0,75l	75,00
Fruchtig frischer Winzerchampagner		
Bollinger Special Cuvee, Champagne	0,75l	128,00
Elegante reife Fruchtfülle, stilvoll und unverwechselbar		
Bollinger rose, Champagne	0,75l	148,00
Ein Rose der besonderen Art		
Ruinart Brut, Champagne	0,75l	109,00
Ruinart rosé, Champagne	0,75	138,00

Aperitif

Campari Orange		9,50
5cl Campari, 0,2l Orangensaft		
Campari Soda		9,50
5cl Campari, 0,25l Mineralwasser		
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Aperol mit Prosecco aufgegossen		
Hugo	0,2l	7,50
Holunderblütensirup mit Prosecco aufgegossen		

Weißwein offen

2016 Riesling Burrweiler SGS	0,1l	4,80
Weingut Sankt Annaberg, Pfalz	0,75l	32,00
<i>Alles was ein Riesling braucht, Frucht und Säure</i>		
2016 Grauburgunder SGS	0,1l	4,50
Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,75l	32,00
<i>Kraftvoll, harmonisch, Birne und Apfel</i>		
2016 Grüner Veltliner Steinberg	0,1l	4,80
Weingut Karl Fritsch, Wagram	0,75l	32,00
<i>Strahlendes helles goldgelb, saftig, elegant</i>		
2016 Lugana DOC	0,1l	4,80
Azienda Agricola Colli Vaibo	0,75l	32,00
<i>Fein und fruchtig, Aprikose und Pfirsich</i>		
2016 Sauvignon blanc „Arjent“ Trentino DOC	0,1l	4,90
Concilio , Trentin	0,75l	32,00
<i>Fruchtiges Bouquet, frisch im Geschmack</i>		
2016 Chardonnay Friuli Grave DOC	0,1l	3,90
La Delizia, Friaul	0,75l	26,00
<i>Lebhafte Säure, voller Körper</i>		
2015 Pinot Grigio Trentino DOC	0,1l	4,50
Concilio , Trentin	0,75l	28,00
<i>Nuancen von Birne und Banane, frisch und mineralisch</i>		

Die Weißweinempfehlung unseres Küchenchefs

2015 Etna bianco DOC, Weingut Planeta	0,1l	5,90
	0,75l	36,00
<i>Duft nach Waldhonig, Melone und geschälte Mandeln, feine Pfirsichnoten</i>		

Flaschenweine Weiss

2015 Silvaner "Alte Reben" BIO Weingut Nicole Roth, Franken <i>Mineralische Note mit schöner Frucht</i>	0,75l	54,00
2015 Sauvignon blanc Saronsberg Winery, Tulbagh <i>Am Gaumen frisch, rassig, füllig</i>	0,75l	39,00
2016 Vermentino "La Pettegola" Castello Banfi, Toscana <i>Intensiv im Duft, exotische Aromatik</i>	0,75l	33,00
2015 Riesling, Schlossabfüllung Schloss Reinhartshausen, Rheingau <i>Auszeichnung: Weinwirtschaft 2016 Kat. Riesling trocken 93 Punkte</i>	0,75l	39,00
2015 Pinot blanc de Noir Weingut v. Oetinger, Rheingau <i>Florale Aromen, fruchtig, trockener Geschmack</i>	0,75l	36,00
2013 Tausendweiß Weingut Fritsch & Gottwald, Wagram <i>Saftig, feine Frucht, zart nach Tropenfrüchten</i>	0,75l	68,00

Rosewein offen

2016 Rosé von Zweigelt Weingut Karl Fritsch, Wagram <i>Duftend nach Waldbeeren</i>	0,1l 0,75l	4,50 28,00
2016 Chiaretto Classico Bulgarini <i>Vollmundig und lebhaft</i>	0,1l 0,75l	4,80 32,00

Rotwein offen

2013 Spätburgunder	0,1l	5,50
Rinklin, Baden	0,75l	36,00
<i>Eleganter Spätburgunder mit feiner Kirschnote</i>		
2014 Spätburgunder "Kaliber 12"	0,1l	4,80
Weingut Simone Adams, Rheinhessen	0,75l	32,00
<i>In der Nase getrocknete Rosenblätter und Sanft am Gaumen</i>		
2014 Valpolicella Ripasso	0,1l	4,80
Allegrini, Venetien	0,75l	32,00
<i>Vollmundig, Duft reifer Früchte, leichte Vanille</i>		
2015 Nero d'Avola	0,1l	4,80
Terre di Campo, Sizilien	0,75l	32,00
<i>Herrliche Kirschnote, intensive Gewürzaromen</i>		
2015 Merlot Friuli Grave DOC	0,1l	3,90
La Delicia, Friaul	0,75l	26,00
<i>Füllig, rund, fleischig, fast sinnlich</i>		
2015 Primitivo IGP Sal. Vendemmia Tardiva	0,1l	4,80
"Monte dei Cocci", Ten. Girolamo, Apulien	0,75l	32,00
<i>Üppige Waldbeeraromen, Rosmarin und Pfeffer</i>		
2013 Cabernet Sauvignon	0,1l	4,50
Soraighe, Venetien	0,75l	28,00
<i>Noten nach Lakritze und grünem Pfeffer</i>		

Die Rotweinempfehlung unseres Küchenchefs

2014 Etna rosso DOC	0,1l	5,90
Weingut Planeta, Sizilien	0,75l	36,00
<i>Anklänge von Vanille, Sauerkirschen und Walderdbeeren</i>		
<i>Sehr anregend und erfrischend</i>		

Flaschenweine Rot

2014 Blaufränkisch "Leithaberg" Hartl, Thermenregion <i>Herzhafte Würze, vollmundig</i>	0,75l	42,00
2011 Barolo Belvedere, Piemonte <i>Granatrot, Duft nach Himbeeren und Walderdbeeren</i> <i>Trocken, voll und kräftig</i>	0,75l	98,00
2010 Barolo Ca' Viola, Sottocastello di Novello, Piemonte <i>Samtig warm, jetzt schon unglaublich tiefgründig</i> <i>Gambero rosso 3 Gläser</i>	0,75l	98,00
2013 Amarone della Valpolicella Cantina Negrar, Venetien <i>Große Intensität, dichtes kompaktes granatrot</i>	0,75l	49,00
2012 Brunello di Montalcino Castello Banfi, Toskana <i>Voller, weicher, samtiger intensiver Geschmack</i> <i>mit Tönen von Lakritze und Gewürze</i>	0,75l	68,00
2007 Brunello di Montalcino, La Poderina <i>Bouquet von Veilchen und Schwarzkirsche</i> <i>Weich und kräftig</i> <i>Einer der besten Brunellos des Jahrgangs</i>	0,75l	98,00
2015 Rosso di Montalcino, Castello Banfi, Toskana <i>Tiefes Rubinrot, intensiv, frisch, fruchtig</i> <i>Noten von Veilchen, Sauerkirschen und Pflaume</i>	0,75l	42,00
2012 Rosso di Montalcino, San Lorenzo <i>Weich und geschmeidig</i>	0,75l	48,00
2010 Cabernet Franc–Merlot, Amani, Stellenbosch <i>Schöne Balance zwischen schwarzen Beeren, Tabak und Holz</i>	0,75l	54,00



Restaurant & Bar

2013 Chianti Classico 0,75l 45,00

Il Molino di Grace, Toskana

Zarte vanillige Röstaromen, Eleganter langer Abgang

2012 Cum Laude 0,75l 39,00

Castello Banfi, Toskana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah

Weinempfehlung zum Dessert

Pasitto, Feudi del Pisciotto,

Gewürztraminer, Semeillon

5cl 7,50

Bitter

Campari	5 cl	6,50
Averna	4 cl	6,50
Ramazzotti	4 cl	6,50
Fernet Branca	4 cl	7,50
Fernet Menta	4 cl	7,50
Cynar	5 cl	7,50

Liköre

Sambuca	4 cl	7,50
Amaretto	4 cl	7,50
Baileys	4 cl	7,50
Limoncello	4 cl	7,50

Gin

TEN	4 cl	9,50
Tanqueray	4 cl	8,50
Bombay	4 cl	7,50
Hendricks	4 cl	8,50
Gordons	4 cl	6,50

Wodka

Absolut	4 cl	7,50
Grey Goose	4 cl	8,50
Russian Stand.	4 cl	8,50

HAGMOAR 4 cl 11,00

Wacholder, 15 auserlesene Kräuter und Gewürze mit Quellwasser aus den Pinzgauer Bergen in der Kupferblase gebrannt

Whiskey

Bushmills	4 cl	8,50	Canadian Club	4 cl	7,50
J. W. Red Label	4 cl	7,50	Wild Turkey	4 cl	7,50
J. W. Black Label	4 cl	8,50	Chivas Regal	4 cl	7,50
Lagavulin 16 years	4 cl	12,00			
Dimple	4 cl	7,50			

Edelbrände, Siegfried Herzog, Saalfelden

Bergheu	2 cl	6,50
Williams	2 cl	8,50
Haselnuss	2 cl	8,00
Lemongrass	2 cl	12,00
Vogelbeere	2 cl	16,00
Marille	2 cl	8,00
Waldhimbeere	2 cl	8,00
Ziegler No 1 Wildkirsche	2 cl	9,50
Schladerer Williams	2 cl	6,50
Gansloser Apfel Orange	2 cl	7,50
Roner Williams	2cl	6,50

Cognac (Calvados)

Cognac Prunier XO	2 cl	9,50
Cognac Prunier VSOP	2 cl	7,50
Calvados XO	2 cl	7,50
Hennessy fine de cognac	2 cl	7,50

Grappa

Grappa Pomorosso	2 cl	8,00
Grappa Endrizzi	2 cl	6,50
Grappa Nonino, Moscato	2 cl	6,50

Biere

Traunsteiner Hofbräu

Helles	0,5l	3,90
Dunkel	0,5l	3,90
Alkoholfrei	0,5l	3,90
Weißbier	0,5l	3,90
Weißbier dunkel	0,5l	4,20
Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,20
Pils	0,33l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener classic	0,25l	3,00
Adelholzener classic	0,75l	6,90
Adelholzener still	0,25l	3,00
Adelholzener still	0,75l	6,90
Coca Cola/Cola light/Fanta/Sprite/Spezi	0,3l	4,50
Fruchtsaftschorlen	0,3l	3,80
Säfte	0,2l	2,90
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale	0,2l	3,50
Red Bull	0,25l	4,50

Heissgetränke

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,50
Kaffee	3,20
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Heisse Schokolade	3,50

Tee 3,00

Earl Grey
 Darjeeling
 Pfefferminze
 Kamille
 Früchte
 Grüner Tee
 Kräuter