

KAFFEE

Kleiner Schwarzer oder Brauner	3.10	Kleiner Espresso oder Macchiato	3.10
Großer Schwarzer oder Brauner	5.00	Großer Espresso oder Macchiato	5.00
Melange	4.50	Cappuccino	4.50
Einspanner	4.70	Caffé Latte	4.90
Verlängerter	4.20	„Hurch“ Kaffee (3facher Espresso)	6.00

TEE GSCHWENDNER

Darjeeling, Assam, Earl Grey		Heiße Milch	4.20
Grüner Japan Sencha, Kräuter		Heiße Schokolade	4.90
Früchtetee, Kamille, Pfefferminztee	4.90	Heiße Limonade	3.40

BIER

		0.2 l	0.3 l	0.5 l	
Gösser Märzen		vom Fass	3.30	4.30	5.30
Reininghaus Jahrgangspils		vom Fass	3.70	4.60	5.60
Weihenstephan Weizenbier		vom Fass		4.30	5.30
Dunkles Gösser					5.30
Schwechater Wiener Lager					5.30
Gösser Natur Radler					4.90
Beck`s Alkoholfrei				4.00	

ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd, mild oder still		0.7 l	7.00	0.35 l	4.00
Pago Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate				0.2 l	4.20
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light				0.35 l	4.20
Almdudler				0.35 l	4.20
Schartner Orange, Zitrone				0.25 l	4.00
Fever Tree Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale				0.2 l	4.00
Orangensaft frisch gepresst				0.125 l	3.50
*Sodawasser				0.25 l	2.20
*Soda Zitrone, Himbeere				0.25 l	2.50
*Hollundersaft gespritzt				0.25 l	2.50
Apfelsaft gespritzt				0.25 l	2.70
Apfelsaft naturtrüb von Wurzinger/Tadten				0.25 l	3.20

SPIRITUOSEN

Aperol Sprizz	5 cl	5.90	Edelbrände Schilcherhof	2 cl	4.80
Prosecco Aperol	5 cl	6.80	Cognac Hennessy Fine	2 cl	4.80
Campari Soda	5 cl	6.00	Martini bianco, rosso, dry	5 cl	4.30
Campari Orange	5 cl	7.50	Vecchia Romagna Brandy	2 cl	4.40
Americano	6 cl	9.00	Whisky J & B	2 cl	4.40
Negroni	6 cl	10,00	Dimple	2 cl	4.80
Wodka Russian Standard	2 cl	4,30	Balvenie	2 cl	5.10
Wodka Ketel One	2 cl	4.00	Makers Mark	2 cl	4.80
Gin Tanqueray	2 cl	4.20	Baileys	2 cl	3.60
Gin Bombay Sapphire	2 cl	4.20	Sambuca	2 cl	3.20
Tequila Jose Cuervo	2 cl	4.60	Fernet Branca/Menta	2 cl	4.20
Grappa Berta	2 cl	5.00	Antica Formula	2 cl	4.40
Marillenbrand Guglhof	2 cl	5.50	Averna	2 cl	4.20
Sherry Extra Dry	2 cl	4.30	Amaro Montenegro	2 cl	4.20
Cynar	2 cl	4.20	Amaretto	2 cl	3.60

WEISSWEIN glasweise	1/8 l
Grüner Veltliner Kamptal DAC <i>Weingut Waldschütz, Sachsendorf / Wagram</i>	4.00
Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingärten <i>Sigl / Rossatz Wachau</i>	4.80
Wiener Gemischter Satz DAC <i>Mayer am Pfarrplatz / Döbling Wien</i>	4.80
Riesling „Urgestein“ <i>Schloss Gobelsburg / Langenlois Kamptal</i>	5.50
Chardonnay <i>Gmeinböck / Poysdorf Weinviertel</i>	5.00
Sauvignon Blanc Vulkanland DAC <i>Gollenz / Tieschen Vulkanland-Steiermark</i>	5.00
Gelber Muskateller „fresh&easy“ <i>Leth / Fels am Wagram</i>	4.80
Pinot Grigio Trendino DAC <i>Lavis / Trentino Italien</i>	5.50
ROSÉWEIN glasweise 1/8	
Fräulein Rosé von Döbling <i>Mayer am Pfarrplatz / Döbling Wien</i>	4.50
Weiß oder Rot gespritzt ¼ 4.30	Rosé gespritzt ¼ 5.60
SCHAUMWEIN glasweise	1/8 l
Prosecco delle Venezie Frizzante vom Fass <i>Serena / Venetien Italien</i>	4.80
Bründlmayer Sekt Brut <i>Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal</i>	7.00
ROTWEIN glasweise	1/8 l
Zweigelt „Alte Reben“ <i>Maria Kerschbaum / Lackenbach Mittelburgenland</i>	4.50
Rioja DOC Tinto Tempranillo „Mocete“ <i>Bodega Nuestra Senora de Vico / Rioja Spanien</i>	<u>Gekühlt serviert</u> 5.00
Blaufränkisch <i>Krutzler / Deutsch-Schützen Südburgenland</i>	5.00
Cuvee Wiener Trilogie <i>Wieninger / Stammersdorf</i>	6.00
Pinot Noir <i>Reinisch / Tattendorf Thermenregion</i>	5.00
Heideboden Cuvée <i>Hans und Anita Nittnaus / Gols Neusiedlersee</i>	5.50
Primitivo „Santo Stefano“ Salento IGP <i>Azienda Agricola Conti Zecca / Apulien Italien</i>	5.50
Barbera d'Alba „Bussia“ DOC <i>Gabriele Sacglione / Piemont Italien</i>	6.00

SCHAUMWEIN	0.75 l
Brioso Prosecco DOC Spumante <i>Spumantizzola de la Contesse, Vazzola / Venetien</i>	30.00
Bründlmayer Sekt Brut <i>Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal</i>	46.00
Champagner Extra Brut <i>Gosset / Ay Champagner Frankreich</i>	70.00
WEISSWEIN	0.75 l
Grüner Veltliner Kamptal DAC <i>Waldschütz, Sachsendorf / Wagram</i>	24.00
Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingärten <i>Sigl / Rossatz Wachau</i>	28.80
Grüner Veltliner Smaragd Ried „Liedenberg“ <i>Jamek / Joching Wachau</i>	55.00
Wiener Gemischter Satz DAC <i>Mayer am Pfarrplatz / Döbling Wien</i>	28.80
Riesling „Urgestein“ <i>Schloss Gobelsburg / Langenlois Kamptal</i>	33.00
Riesling Kremstal DAC-Reserve Ried „Gaisberg“ <i>Petra Unger / Furth bei Göttweig Kremstal</i>	42.00
Sauvignon Blanc Spiegel <i>Weingut Polz / Spielberg Südsteiermark</i>	38.00
Sauvignon Blanc Vulkanland DAC <i>Gollenz / Tieschen Vulkanland-Steiermark</i>	30.00
Gelber Muskatteller „fresh&easy“ <i>Leth / Fels am Wagram</i>	28.80
Roter Veltliner „Wagram“ <i>Ecker / Mitterstockstall Wagram</i>	26.00
Chardonnay <i>Gmeinböck / Poysdorf Weinviertel</i>	30.00
Morillon „Straden“ <i>Neumeister / Straden Vulkanland-Steiermark</i>	38.00
Pinot Grigio Trentino DAC <i>Lavis / Trentino Italien</i>	33.00
Bex- Burgunder Exklusiv <i>Johann Gisberg / Teesdorf Thermenregion</i>	39.00
Bourgogne Aligoté <i>La Chablisienne / Burgund Frankreich</i>	36.00
Riesling „Deidesheimer Herrgottsacker“ VDP. Erste Lage <i>Georg Mosbacher / Pfalz Deutschland</i>	48.00

ROSÉWEIN	0.75 l
Fräulein Rosé von Döbling <i>Mayer am Pfarrplatz / Wien Döbling</i>	27.00
SÜSSWEIN 0.187 l	
Non Vintage Trockenbeerenauslese <i>Weingut Kracher, Illmitz / Neusiedlersee</i>	25.00
ROTWEIN 0.75 l	
Zweigelt Alte Rebe <i>Maria Kerschbaum / Lackenbach Mittelburgenland</i>	27.00
Rioja DOC Tinto Tempranillo „Mocete“ <i>Bodega Nuestra Senora de Vico / Rioja Spanien</i>	<u>Gekühlt serviert</u> 30.00
Primitivo „Santo Stefano“ Salento IGP <i>Azienda Agricola Conti Zecca / Apulien Italien</i>	33.00
Blaufränkisch <i>Krutzler / Deutsch-Schützen Südburgenland</i>	30.00
Blaufränkisch DAC Reserve „Chevalier“ <i>Iby / Horitschon Mittelburgenland</i>	48.00
Pinot Noir <i>Reinisch / Tattendorf Thermenregion</i>	35.00
Heideboden Cuvée <i>Hans und Anita Nittnaus / Gols Neusiedlersee</i>	33.00
Wiener Trilogie Cuvée <i>Wieninger / Stammersdorf Wien</i>	36.00
Barolo DOCG „Passione di Re“ <i>Gabriele Scaglione / Piemont Italien</i>	65.00
Heideboden Cuvee <i>Umathum / Frauenkirchen Neusiedlersee</i>	60.00
Lamura Syrah Terre Siciliane IGT <i>Gasa Girelli / Sizilien Italien</i>	38.00
Amarok Cuvee <i>Artner / Höflein Carnuntum</i>	55.00
Barbera d´Alba „Bussia“ DOC <i>Fratelli Giacosa / Piemont Italien</i>	36.00
Chianti Classico „Castelgreve“ DOCG <i>Castelli del Grevepesa / Toskana Italien</i>	42.00
Zweigelt <i>Gernot Heinrich / Gols Neusiedlersee</i>	36.00