

KAFFEE

Kleiner Schwarzer oder Brauner	3.50	Kleiner Espresso oder Macchiato	3.50
Großer Schwarzer oder Brauner	5.50	Großer Espresso oder Macchiato	5.50
Melange	4.90	Cappuccino	4.90
Einspänner	5.10	Caffé Latte	5.90
Verlängerter	4.60	„Hurch“ Kaffee (3facher Espresso)	7.80

BIO SONNENTOR TEE

English Breakfast, Earl Grey		Heiße Milch	4.60
Grüntee, Kräutertee		Heiße Schokolade	5.60
Früchtetee, Pfefferminztee	5.10	Heiße Limonade	3.80

BIER

	0.2 l	0.3 l	0.5 l	
Gösser Märzen				
Reininghaus Jahrgangspils	vom Fass	4.00	5.00	6.00
Weihenstephan Weizenbier	vom Fass	4.40	5.40	6.40
Dunkles Gösser	vom Fass		5.00	6.00
Schwechater Wiener Lager				6.00
Gösser Natur Radler				6.00
Jever Fun Alkoholfrei			5.00	

ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd, mild oder still	0.7 l	7.30	0.35 l	4.20
Pago Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate			0.2 l	4.40
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light			0.35 l	4.40
Almdudler			0.35 l	4.40
Schartner Orange, Zitrone			0.25 l	4.20
Fever Tree Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale			0.2 l	4.20
Orangensaft frisch gepresst			0.125 l	3.70
*Sodawasser			0.25 l	2.40
*Soda Zitrone, Himbeere			0.25 l	2.60
*Hollundersaft gespritzt			0.25 l	2.60
Apfelsaft gespritzt			0.25 l	3.00
Apfelsaft naturtrüb von Wurzinger/Tadten			0.25 l	3.60

SPIRITUOSEN

Aperol Sprizz	5 cl	7.30	Edelbrände Schilcherhof	2 cl	5.50
Prosecco Aperol	5 cl	8.40	Cognac Hennessy Fine	2 cl	6.00
Campari Soda	5 cl	6.50	Martini bianco, rosso, dry	5 cl	4.80
Campari Orange	5 cl	8.00	Vecchia Romagna Brandy	2 cl	5.50
Americano	6 cl	13.00	Whisky J & B	2 cl	5.00
Negroni	6 cl	13.00	Chivas Regal	2 cl	6.00
Wodka Ketel One	2 cl	5.00	Balvenie	2 cl	8.00
Wien Gin	2 cl	6.00	Woodford Reserve	2 cl	6.00
Gin Tanqueray	2 cl	5.00	Baileys	2 cl	3.80
Gin Bombay Sapphire	2 cl	5.00	Sambuca	2 cl	3.50
Tequila Jose Cuervo	2 cl	5.50	Fernet Branca/Menta	2 cl	4.80
Grappa Berta	2 cl	6.00	Antica Formula	2 cl	5.00
Marillenbrand Guglhof	2 cl	8.00	Averna	2 cl	4.80
Sherry Extra Dry	2 cl	4.80	Amaro Montenegro	2 cl	4.80
Cynar	2 cl	5.00	Amaretto	2 cl	3.80

WEISSWEIN glasweise	1/8 l
Grüner Veltliner Kamptal DAC <i>Weingut Waldschütz, Sachsen Dorf / Wagram</i>	5.30
Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingärten <i>Sigl / Rossatz Wachau</i>	5.80
Wiener Gemischter Satz DAC <i>Mayer am Pfarrplatz / Döbling Wien</i>	6.00
Riesling „Urgestein“ <i>Schloss Gobelsburg / Langenlois Kamptal</i>	6.30
Chardonnay <i>Gmeinböck / Poysdorf Weinviertel</i>	5.80
Sauvignon Blanc Vulkanland DAC <i>Gollenz / Tieschen Vulkanland-Steiermark</i>	5.80
Gelber Muskateller „fresh&easy“ <i>Leth / Fels am Wagram</i>	5.80
Pinot Grigio Trendino DAC <i>Lavis / Trentino Italien</i>	6.30
ROSÉWEIN glasweise 1/8	
Fräulein Rosé von Döbling <i>Mayer am Pfarrplatz / Döbling Wien</i>	5.30
Weiß oder Rot gespritzt ¼ 4.80	Rosé gespritzt ¼ 6.50
SCHAUMWEIN glasweise	1/8 l
Prosecco delle Venezie Frizzante vom Fass <i>Serena / Venetien Italien</i>	5.80
Bründlmayer Sekt Brut <i>Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal</i>	8.00
ROTWEIN glasweise	1/8 l
Zweigelt „Alte Reben“ <i>Maria Kerschbaum / Lackenbach Mittelburgenland</i>	5.80
Blaufränkisch <i>Krutzler / Deutsch-Schützen Südburgenland</i>	5.80
Cuvee Wiener Trilogie <i>Wieninger / Stammersdorf</i>	6.80
Pinot Noir <i>Reinisch / Tattendorf Thermenregion</i>	5.80
Heideboden Cuvée <i>Hans und Anita Nitthaus / Gols Neusiedlersee</i>	6.40
Primitivo „Santo Stefano“ Salento IGP <i>Azienda Agricola Conti Zecca / Apulien Italien</i>	6.30
Barbera d'Alba „Bussia“ DOC <i>Gabriele Sacglione / Piemont Italien</i>	6.80

SCHAUMWEIN	0.75 l
Brioso Prosecco DOC Spumante <i>Spumantizzola de la Contesse, Vazzola / Venetien</i>	34.80
Bründlmayer Sekt Brut <i>Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal</i>	48.00
Champagner Brut 1818 <i>Charles le Bel/ Ay Champagner Frankreich</i>	75.00
WEISSWEIN	0.75 l
Grüner Veltliner Kamptal DAC <i>Waldschütz, Sachsendorf / Wagram</i>	31.80
Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingärten <i>Sigl / Rossatz Wachau</i>	34.80
Wiener Gemischter Satz DAC <i>Mayer am Pfarrplatz / Döbling Wien</i>	36.00
Riesling „Urgestein“ <i>Schloss Gobelsburg / Langenlois Kamptal</i>	37.80
Riesling Kremstal DAC-Reserve Ried „Gaisberg“ <i>Petra Unger / Furth bei Göttweig Kremstal</i>	46.00
Sauvignon Blanc Spiegel <i>Weingut Polz / Spielberg Südsteiermark</i>	42.00
Sauvignon Blanc Vulkanland DAC <i>Gollenz / Tieschen Vulkanland-Steiermark</i>	34.80
Gelber Muskatteller „fresh&easy“ <i>Leth / Fels am Wagram</i>	34.80
Roter Veltliner „Wagram“ <i>Ecker / Mitterstockstall Wagram</i>	37.00
Chardonnay <i>Gmeinböck / Poysdorf Weinviertel</i>	34.80
Pinot Grigio Trentino DAC <i>Lavis / Trentino Italien</i>	37.80
Bex- Burgunder Exklusiv <i>Johann Gisberg / Teesdorf Thermenregion</i>	40.80
Bourgogne Aligoté <i>La Chablisienne / Burgund Frankreich</i>	37.80
Riesling „Deidesheimer Herrgottsacker“ VDP. Erste Lage <i>Georg Mosbacher / Pfalz Deutschland</i>	50.00

ROSÉWEIN**0.75 l**

Fräulein Rosé von Döbling 31.80
Mayer am Pfarrplatz / Wien Döbling

ROTWEIN 0.75 l

Zweigelt Alte Rebe 34.80
Maria Kerschbaum / Lackenbach Mittelburgenland

Primitivo „Santo Stefano“ Salento IGP 37.80
Azienda Agricola Conti Zecca / Apulien Italien

Blaufränkisch 34.80
Krutzler / Deutsch-Schützen Südburgenland

Blaufränkisch DAC Reserve „Chevalier“ 50.00
Iby / Horitschon Mittelburgenland

Pinot Noir 34.80
Reinisch / Tattendorf Thermenregion

Heideboden Cuvée 38.40
Hans und Anita Nittnaus / Gols Neusiedlersee

Wiener Trilogie Cuvée 40.80
Wieninger / Stammersdorf Wien

Barolo DOCG „Passione di Re“ 68.00
Gabriele Scaglione / Piemont Italien

Heideboden Cuvee 63.00
Umathum / Frauenkirchen Neusiedlersee

Lamura Syrah Terre Siciliane IGT 40.00
Gasa Girelli / Sizilien Italien

Amarok Cuvee 58.00
Artner / Höflein Carnuntum

Barbera d´Alba „Bussia“ DOC 40.80
Fratelli Giacosa / Piemont Italien

Chianti Classico „Castelgreve“ DOCG 44.00
Castelli del Grevepesa / Toskana Italien

Zweigelt 38.00
Gernot Heinrich / Gols Neusiedlersee