

Aperitifs

Alpen-Vorglügen

Tauern Gin · Pink Grapefruit · Verjus · Ginger Beer
14.20

Paloma

Olmecca Altos · Lime Juice · Pink Grapefruit
12.60

Gin 'n' Juice

Kyrö Dark Gin · Naturtrüber Apfelsaft · Zitronensaft
11.20

No Booze No Drama

Alkoholfrei · Labdanum Cordial · Olive Lemonade · Oliven
8.40

Be My Maté

Alkoholfrei · Homemade Maté Maracuja-Minz · Kokoswasser
7.80

Leiwander Luxus



Fine de Claire N° 2

1 Stück..... 7.50
3 Stück..... 18.00
6 Stück..... 33.00
12 Stück..... 63.00



«Blanc de Blancs»

Christian Madl
0,1l 10.00

frische
Austern
...lass es knacken

Champagner
Joseph Perrier
0,1l 15.80

Mignonette aus Zweigelt Spätlese Essig & Zitrone

Prosecco DOC Spumante

Beato Bartolomeo da Breganza
Fl0,75l 47.50 | 0,1l 6.90

Champagner Cuvée Royale Brut

Joseph Perrier
Fl0,75l 111.00 | 0,1l 15.80

Granatapfel-Zimt Prosecco	9.80
Thymian-Zitronen Prosecco	9.80
Bellini Cipriani, Harry's Bar	Fl0,75l 59.50 1/8l 10.00
Pet Nat Macabeo & Riesling bio, B.R.O.T	Fl0,75l 59.00 0,1l 8.50
Madl Sekt Brut Rosé	Fl0,75l 62.50 0,1l 9.00
Madl Sekt Brut Blanc de Blancs	Fl0,75l 69.50 0,1l 10.00
Crémant Veuve Ambal Grande Cuvée Brut	Fl0,75l 68.30
Crémant de Loire Rosé D. de la Petite Roche	Fl0,75l 78.80

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé	Fl0,75l 136.50
Pol Roger Brut Réserve	Fl0,75l 138.00
Pol Roger Brut Vintage 2018	Fl0,75l 220.00
Perrier-Jouët Grand Brut	Fl0,75l 126.00
Perrier-Jouët Blason Rosé	Fl0,75l 148.00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	Fl0,75l 189.00
Perrier-Jouët «Belle Epoque» 2014	Fl0,75l 336.00
Perrier-Jouët «Belle Epoque Blanc de Blancs» 2012	Fl0,75l 525.00

Spritzer/Bier

Lillet Spritz	0,25l 9.80
Italicus Spritz	0,25l 9.80
Weißwein gespritzt	0,25l 5.50
Aperolspritzer	0,25l 9.50
Hollerspritzer	0,25l 6.40
Ottakringer Wiener Original vom Fass	0,3l 5.80
Ottakringer Wiener Original Pfiff	0,2l 4.40
Sodaradler	0,3l 4.80
Radler mit Almdudler	0,3l 6.00
Obertrumer Original Zwickl bio	Fl0,33l 7.20
Paulaner Hefe-Weissbier	Fl0,33l 7.20
Ottakringer Null Komma Josef	Fl0,33l 6.00

Alkoholfrei

Granatapfel-Zimt / Thymian-Zitronen Limo	0,5l 6.80
Hausgemachte Maté Maracuja-Minz Limo	0,3l 6.10
Apfelsaft, Traubensaft naturtrüb	0,25l 5.90
Marillensaft, Alte Sorten, Preis	0,25l 5.50
Apfel / Traube / Marille gespritzt	0,5l 6.50
Coca Cola / Cola light / Almdudler	Fl0,33l 4.80
Schweppes Dry Tonic	Fl0,2l 5.50
Fever Tree Diverse	Fl0,2l 6
Le Tribute Olive Lemonade	Fl0,2l 6.50
Balis Basil / Cranberry & Rosmarin	Fl0,33l 6.50
Red Bull / Sugarfree / Simply Cola	0,25l 5.50
Soda Zitrone/Himbeer Jugendgetränk	0,3l 3.50
Vöslauer still/prickelnd	Fl0,75 8.80 0,3l 4.20

Ostermenü

Gedeck & Gruß aus der Küche

Bio Brot «La Marianne» Noan Bio Olivenöl

Ostereiersalat · Crunchy Chicken Skin · Radieschen · Kresse · Bärlauchöl

~

Pet Nat Macabeo & Riesling
bio, B.R.O.T

Gebeizte Forelle

Radieschen-Carpaccio, Kren, Crème Fraîche, Forellenkaviar

~

Sauvignon Blanc
2024 - Riegelnegg, Gamlitz, Südsteiermark

Bärlauchsuppe
geröstete Mandeln

~

Bordeaux Blanc
2024 - Château Recougne, Roussillon

Geschmorte Lammstelze

weiße Bohnencreme · Babykarotten · Babyspinat · Rosmarinjus

~

Cabernet Sauvignon
bio 2022 - Leopold Auer, Thermenregion

Frühlings-Millefeuille

Erdbeer · Rhabarber · Vanille · Sauerrahm

~

Traminer Spätlese
2022 - Mrozowski, Weinviertel

Ostermenü | Weinbegleitung inkl. Aperitif

2 Gänge — 55,00 | 22,50

3 Gänge — 64,00 | 29,50

4 Gänge — 73,00 | 36,50

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Kleine Theller

Bärlauchsuppe -G,H,L,O Geröstete Mandeln	8.50	Rinds Bouillon -A,L Griesnockerl · Julienne Gemüse	9.00
Ostereiersalat -A,C,G,M Crunchy Hendlhaut · Radieschen · Kresse · Bärlauchöl	16.00	Fritto Misto -A,C,R Oktopus · Calamari · Miesmuscheln · Chilli & Lemon Aioli	17.50
Marktsalat (vegan möglich) -H,G Ziegenkäse · rote Bete · Pekannüsse · Mango Dressing mit veganem «Feta»	15.50 16.50	Sardinen «La Perle des Dieux» Vintage 2019 Chicorrée · Relish · Limequat	21.50
Melanzani Tatar (vegan) -A,N,M,O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelcarpaccio	17.50 +7.70	Vitello & Kohlrabi Tonnato -C,D frittierte Kapern · Chilli · Estragon	19.50
Burrata «Pöhl am Naschmarkt» -G,H,O Paprika-Melanzani Relish · Granatapfel · Pinienkerne	19.50	Beef Tatar -A,C,G,M,O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelcarpaccio & Trüffelmayo	22.50 +9.50

Hauptspeisen

Melanzaniknöderl Gratin -A,C,G,H,L Tomatenragout · Pinienkerne	19.50	Schinkenfleckerl -A,C,G,L überbacken · grüner Salat	18.90
Portobello Steak (vegan) Misosauce · Schwarzer Knoblauch · Rosenkohl · Karotten	24.00	vegetarisch mit Pilzen mit Trüffelcarpaccio	18.90 +7.70
Saffran Risotto (vegan möglich) -G,L gegrillter Fenchel mit Wildfang Garnelen	21.00 +12.00	Maishendl «Styria Suprême» -A,G,L Bärlauch-Frischkäse Fülle · weiße Polenta · Bärlauch Sauce	26.50
Calamari & Oktopus vom Grill -R,N Smokey Chimichurri · Erdäpfel Püree	29.50	Tafelspitz «Bowl Style» -A,C,G,L Winter Gemüse · Rösti · Schnittlauchsauce · Apfelkren	27.50
Skrei Filet -D,G,L Rote Bete · Kren · Blattspinat · Bouvier Sauce	33.00	Filetspitzen -A,C,G,L Waldpilze · Zwiebel · Rösti · Cognac- Pfeffersauce	33.00
Wildfang Reinanke «Mondsee» -D,L,G im Ganzen · Mangold Erdäpfel · Riesling Beurre-Blanc	35.00	Ossobuco -G,L,O Saffran Risotto · Wurzelgemüse · Bordeauxsauce	35.50

Steaks

Filetsteak «Classic Nature» 250g -kA «Schoko Chili» · Erdäpfelpüree -G,O «Café de Paris» · Grillgemüse & Fries -G,O	43.00 +7.70 +8.80	Miyazaki Wagyu A5 Filet, Japan 130-150 g nach Wahl · € 0,97 pro g Babykarotten · Apfel-Selleriepüree & Fleur de Sel
---	-------------------------	--



Beilagen

Rosmarin Fries - Meersalz · Grana -G Truffled Fries - Trüffelmayo · Trüffelcarpaccio -C Knoblauch Toast -A,G Grüner Salat -kA Bratkartoffel -kA Rösti -A,C Pürees -G	9.80 11.80 5.80 7.50	Marktsalat Grillgemüse -H Blattsalat Gemischter Salat -kA Pfeffer- Bordeaux- Schoko Chili Sauce -G,L,O Trüffelmayo -C	8.80 7.80 4.20 5.70
---	-------------------------------	--	------------------------------

Desserts

Schoko Mousse -A,C,G,H dunkle & weiße Schokolade · Mandeln · Himbeer Sauce	10.00	Crème Brûlée «Pumpkin Spice» -A,C,G,H Kardamom Birne · Pistazien (vegan als Mousse erhältlich -H)	10.50
Erdbeer-Nougat Knödel -A,C,G Erdbeer & Nougat Sauce	13.50	Frühlings Millefeuille -A,C,G Erdbeer · Rhabarber · Vanille · Sauerrahm	12.50

Käsevariation «Pöhl am Naschmarkt» -G,M,O € 21.00



Easter Menu

Cover Charge & Amuse-Bouche

Organic Bread “La Marianne” · Noan Organic Olive Oil
Easter Egg Salad · Crunchy Chicken Skin · Radishes · Cress · Wild Garlic Oil

~

Pet Nat Macabeo & Riesling
bio, B.R.O.T

Cured Trout

Radish Carpaccio · Horseradish · Crème Fraîche · Trout Caviar

~

Sauvignon Blanc
2024 - Riegelnegg, Gamlitz, Südsteiermark

Wild Garlic Soup

Toasted Almonds

~

Bordeaux Blanc
2024 - Château Recougne, Roussillon

Braised Lamb Shank

White Bean Cream · Baby Carrots · Baby Spinach · Rosemary Jus

~

Cabernet Sauvignon
bio 2022 - Leopold Auer, Thermenregion

Spring Millefeuille

Strawberry · Rhubarb · Vanilla · Sour Cream

~

Traminer Spätlese
2022 - Mrozowski, Weinviertel

Easter Menu | Wine Pairing incl. Aperitif

2 courses — 55.00 | 22.50

3 courses — 64.00 | 29.50

4 courses — 73.00 | 36.50

All prices in Euro, including all taxes. TIP is not included.

Small Plates

Wild Garlic Soup -G, H, L, O roasted almonds	8.50	Beef Bouillon -A, L semolina dumpling · julienne vegetables	8.50
Easter Egg Salad -A, C, G, M crunchy chicken skin · radish · cress · wild garlic oil	16.00	Fritto Misto -A, C, R octopus · calamari · mussels · chili & lemon aioli	17.50
Market Salad (vegan option) -H, G goat cheese · beetroot · pecans · winter orange dressing with vegan «Feta»	15.50	Sardines «La Perle des Dieux» Vintage 2019 chicorrée · relish · limequat	21.50
Eggplant Tatar (vegan) -A, N, M, O capers · onion · cress · sourdough toast with truffle carpaccio	17.50 +7.70	Vitello & Kohlrabi Tonnato -C, D fried capers · chili · tarragon	19.50
Burrata «Pöhl am Naschmarkt» -G, H, O bell pepper & eggplant relish · pomegranate · pine nut	19.50	Beef Tatar -A, C, G, M, O capers · onion · cress · sourdough toast with truffle carpaccio & truffle mayo	22.50 +9.50

Mains

Eggplant Dumpling Gratin -A, C, G, H, L tomato ragout · pine nuts	19.50	Schinkenfleckerl -A, C, G, L ham pasta gratin · green salad	18.90
Portobello Steak (vegan) miso & black garlic sauce · baby carrots · brussels sprouts	24.00	vegetarian with mushrooms with truffle carpaccio	18.90 +7.70
Saffron Risotto (vegan option) -G, L grilled fennel with sautéed wild-caught red prawns	21.00 +12.00	Corn Fed Chicken «Styria Suprême» -A, G, L wild garlic filling · white polenta · wild garlic sauce	26.50
Grilled Calamari & Octopus -R, N smokey chimichurri · mashed potatoes	29.50	Tafelspitz «Bowl Style» -A, C, G, L winter vegetables · rösti · chive sauce · apple horseradish	27.50
Wild Cod Fillet «Spitzbergen» -D, G, L beetroot · horseradish · spinach leaves · Bouvier sauce	33.00	Beef Filet Tips -A, C, G, L forest mushrooms · onions · rösti · cognac pepper sauce	33.00
Wild Reinanke «Moonlake» -D, L, G served whole · chard potatoes · Riesling beurre blanc	35.00	Ossobuco -G, L, O saffron risotto · root vegetables · bordeaux sauce	35.50

Steaks

Beef Fillet «Classic Nature» 250g -na «Schoko Chili Steak» · mashed potatoes -G, O «Café de Paris» · grilled vegetables & fries -G, O	43.00 +7.70 +8.80	Miyazaki Wagyu A5 Tenderloin, Japan 130-150 g to choose · € 0,97 per g baby carrots · apple celeriac purée & fleur de sel
---	-------------------------	--



Sides

rosemary fries - sea salt · grana -G truffled fries - truffle carpaccio · truffle mayo -C garlic toast -A, G green salad -na fried potatoes -ka rösti -A, C purées -G	9.80 11.80 5.80 7.50	market salad grilled veggies -H leaf salad / mixed salad -na pepper / bordeaux / chocolate chili sauce -G, L, O truffle mayo -C	8.80 7.80 4.20 5.70
--	-------------------------------	--	------------------------------

Desserts

Chocolate Mousse -A, C, G, H dark & white chocolate · almonds · raspberry sauce	10.00	Crème Brûlée «Pumpkin Spice» -A, C, G, H cardamom pear · pistachios (also available as a vegan mousse -H)	10.50
Strawberry Nougat Dumplings -A, C, G strawberry & nougat sauce	13.50	Spring Millefeuille -A, C, G strawberry · rhubarb · vanilla · sour cream	12.50

Cheese Selection «Pöhl am Naschmarkt» -G, M, O € 21.00

Cocktails

Thell's Seasonal Creations

There's a Stick in my Passion

Absolut Vodka · Zitronengras · Zitrone · Passionsfrucht

14.80

Liquid Gold

Mezcal · Amaro Montenegro · Limette · Minze · Angostura

14.80

Cool Rumings

Rum · Cynar · St. Germain Elderflower · Orgeat · Limette

14.80

El Luchador

Mezcal · Aperol · Ananas · Maracuja · Limette

14.80

Ping & Pong

Altos Tequila · Litschi · Drachenfrucht · Limette · Agave

14.80

Pearly Legal

Altos Tequila · Cointreau · Birnensaft · Honig
Limette · Zimt

14.80

Thell's All Time Favorites

Espresso Martini 14.80

Absolut Vodka · Kaffeelikör · Espresso · Kaffeebohnen

Negroni Spagliato 14.80

Campari · Antica Formula · Prosecco · Orangenzeeste

Gin Basil Smash 14.80

Beefeater Gin · Zitrone · Basilikum · Zucker

Pornstar Martini 15.90

Absolut Vodka · Maracuja · Vanille · Zitrone · Prosecco
mit Champagner +4.80

Painkiller 14.80

Havana · Orange · Ananas · Coconut Cream · Muskatnuss

Old Fashioned 14.30

Jameson Whiskey · Angostura · Orange · Zucker

Vodka & Gin

Absolut Elyx · Schweden F10,71 147.00

Absolut · Schweden 4cl 10.00 F10-351 67.00 | F10,71 126.00

Grey Goose · Frankreich 4cl 13.70 | F10,71 158.00

Beefeater · England 4cl 10.00 | F10,71 126.00

Beefeater 24 · England 4cl 12.60 | F10,71 147.00

Reisetbauer Blue Gin · Österreich 4cl 10.50 | F10,71 126.00

Malfy Gin · Italien 4cl 12.60 | F10,71 147.00

Monkey 47 Gin · Deutschland 4cl 12.60 | F10-51 116.00

Tanqueray No. 10 · England 4cl 10.50 | F10,71 126.00

The Gardener · Frankreich 4cl 12.60 | F10,71 147.00

Le Tribute · Spanien 4cl 12.60 | F10,71 147.00

Hendrick's Gin · Schottland 4cl 11.60 | F10,71 137.00

Winter Negroni

Campari · Antica Formula · Gin · Falernum · Orangenzeeste

14.80

Willy Wonka

Rum · Crème de Coco · Weiße Schoko · Passionsfrucht

14.80

Baked Appletini

Absolut Vodka · Apfelsaft · Zitrone · Zimt

14.80

Burning Bird

Jameson Whiskey · Campari · Ananas · Bitters · Limette

14.80

Betty Ford Iced Tea

Havana Rum · Absolut Vodka · Beefeater Gin Himbeeren
Cranberry Saft · Zitrone · Zucker

0,5l 17.50

Sober Sips

NOgroni 11.60

Beefeater 0-0% · Undone N°7 · Martini Vibrante

Minty Lemongrass 11.60

Beefeater 0-0% · Zitronengras · Verjus · Minze

Soberry 11.60

Martini Vibrante · Johannisbeere · Zitrone · Ginger Ale

Guava Cadabra 11.20

Guave · Maracuja · Grüntee · Limette · Minze

Designated Driver 12.70

Undone N.7 · Labdanum Cordial · Zitrusfrüchte

Thymian · Pink Grapefruit

Spirituosen

Olmecca Altos 2cl 6.90 F10,71 158.00

Olmecca Gold 2cl 4.80 F10,71 116.00

Espolon Blanco 2cl 6.30 F10,71 147.00

Arette Blanco 2cl 6.30 F10,71 147.00

Havana Club · Añejo 3 Años 4cl 10.00 | F10,71 126.00

Havana Club · Añejo 7 Años 4cl 12 | F10,71 147.00

Havana Club · Gran Reserva 15 Años 4cl 20.00

Zacapa Gran Reserva · 23 Years · Guatemala 4cl 13.70

Jameson Irish Whiskey 4cl 9.5 | F10,71 116

Jameson Black Barrel 4cl 12.60

Ballantine's Blended Scotch 4cl 9.50

Chivas Regal 12 Years Blended Scotch 4cl 9.50

Unser Bar-Team empfiehlt Ihnen gerne
weitere Premium-Spirituosen.

Weißwein

Bouvier

2024 - Thell, Andau, Burgenland
Fl. 0,75l 40,50 | 1/8l 6,80

Gelber Muskateller

2024 - Zweytick, Ratsch, Südsteiermark
Fl. 0,75l 52,00 | 1/8l 8,60

Wiener Gemischter Satz

DAC 2024 - Fuhrgassl-Huber
Fl. 0,75l 46,50 | 1/8l 7,80

Riesling

Gutswein 2024 - Geil, Rheinhessen
Fl. 0,75l 50,00 | 1/8l 8,40

Bordeaux Blanc

2024 - Château Recougne, Roussillon
Fl. 0,75l 48,00 | 1/8l 8,00

Grüner Veltliner

2024 - Hess, Hohenrupersdorf, Weinviertel
Fl. 0,75l 45,00 | 1/8l 7,50

Sauvignon Blanc

2024 - Riegelnegg, Gamlitz, Südsteiermark
Fl. 0,75l 56,00 | 1/8l 9,40

Chardonnay

bio 2023 - Gruber Röschitz, Ried Hinterholz, Weinviertel
Fl. 0,75l 50,00 | 1/8l 8,40

Österreich

Fl. 0,75l

Gelber Muskateller

Artner 2024 - Carnuntum, Burgenland 46
Körber 2023 - Mödling, Thermenregion 59
Zweytick 2019 - Ried Witscheiner Herrenberg, Südsteiermark 87

Sauvignon Blanc

Glatzer bio 2024 - Göttlesbrunn, Carnuntum 48
Peter Skoff 2024 - Kreuz und Quer, Gamlitz, Steiermark 53

Grauburgunder

Platzer 2024 - Vulkanland, Steiermark 59
Nestor 2021- Pinot Gris Reserve, Ried Lehendorf, Neusiedlersee 77
Zweytick 2019- Tosca, Ried Stermetzberg 170

Grüner Veltliner

Bernhard Ott bio 2024 - am Berg, Feuersbrunn, Wagram 52
Gattinger 2024 - Federspiel, Ried Klostersatz, Dürnstein 63
Salomon Undhof 2023 - Ried Wachterberg, Kremstal 67
Bernhard Ott 2022- Rosenberg, Feuersbrunn, Wagram 95
Mathias Hirtzberger 2022 - Smaragd, Ried Kollmütz, Wachau 119

Roter Veltliner

Josef Fritz DAC 2024 - Wagram Terrassen, Grossweikersdorf 61

Riesling

Schmidl bio 2024 - Federspiel, Ried Kellerberg, Dürnstein 61
Gattinger 2024 - Smaragd, Ried Loibenberg, Wachau 84
Knoll 2024 - Smaragd, Ried Loibenberg, Wachau 110
Franz Hirtzberger 2023 - Smaragd, Ried Setzberg 120

Weißburgunder

Christian Mrozowski bio 2023 - Hohenruppersdorf 46
Prieler bio 2022 - Ried Steinweingarten, Leithaberg 109

Chardonnay

Gesellmann 2024 - Deutschkreuz, Mittelburgenland 55
Martin Pasler bio 2024 - Ried Henneberg, Leithaberg 57
Kollwentz 2020 - Ried Tatschler, Leithaberg 148

Cuvée

Wieninger DAC 2024 Gemischter Satz, Wien 53
Markowitsch 2021 Carnuntum Weiß DAC, Göttlesbrunn 61
Jurtschitsch 2022 «Mon Blanc» Natural Wine, Langenlois 64

International

Fl. 0,75l

Italien

Lugana 2023 - Limne, Tenuta Rovaglia, Lombardei 51
Prinsipì Cuvée 2023 - Conterno Fantino, Langhe, Piemont 53
Vermentino 2023 - Etichetta Grigia Colli di Luni, Lunae, Ligurien 56
Gavi di Gavi 2022 - Rovereto, Michele Chiarlo, Piemont 66
Etna Bianco Superiore 2022 - Benanti, Sizilien 99

Frankreich

Mon P'tit Piton 2023 - Olivier Piton, Roussillon 56
Riesling 2018 - Domaine Schieferkopf, Rhône 73
Sancerre Blanc bio 2023 - Domaine Vacheron, Loire 90
Chablis 2022 - 1er Cru, Julie Fèvre, Burgund 110
Mersault 2020 - Domaine Jacques Prieur, Burgund 250

Spanien

Rioja Blanco 2024 - Muga, Rioja Alta 58
Verdejo 2022 - La Mision pre-phyloxera, Menade, Castilla y León 78
Alejandra 2022 - Bodegas Vizcarra, Ribera del Duero 98

Deutschland

Grauburgunder 2021 - Herrenstück, Holger Koch Baden 63
Riesling 2024 - Alte Reben, Carl Loewen, Mosel 68

Slowakei

Strekov - Cuvée Porta #7, Nitrianska 75
Strekov - Cuvée Porta #6, Nitrianska 87



Rosé

Thell Rosé

2024, Andau, Burgund
Fl. 0,75l 40.50 | 1/8l 6.80

Rosé Mavaux

2024, Repolusk, Leutschach, Steiermark
Fl. 0,75l 54 | 1/8l 9.00

Rosé Saint Marguerite

2024, Provence, Frankreich
Fl. 0,75l 63 | 1/8l 10.50

Christian Mrozowski 2024 - Rosé Cuvée bio, Weinviertel
Kerschbaum 2024 - Rosé, Großhöflein

47 Körber 2023 - Rosé Noble Harvest, Thermenregion
49 Chateau de l'Aumerade 2024 - «Marie Christine», Cru Classée 58

Rotwein

Pinot Noir

Reserve 2023 - Leo Aumann, Thermenregion
Fl. 0,75l 54.00 | 1/8l 9.00

Cabernet Sauvignon

bio 2022 - Leopold Auer, Thermenregion
Fl. 0,75l 46.50 | 1/8l 7.80

Cuvée Ab Ericio

Rarität 2018 - Hans Igler, Mittelburgenland
Fl. 0,75l 76.50 | 1/8l 12.80

Zweigelt

2024 - Werner Achs, Goldberg, Burgenland
Fl. 0,75l 50.00 | 1/8l 8.40

Blaufränkisch

2023 - Gager, Mittelburgenland
Fl. 0,75l 46.50 | 1/8l 7.80

Primitivo

2023 - Salento IGT, Doppio Passo, Apulien
Fl. 0,75l 50.00 | 1/8l 8.40

Côtes du Rhone

2024 - Grenache Syrah, Chantepierre, Rhône
Fl. 0,75l 57.00 | 1/8l 9.50

Bordeaux Supérieur Magnum

2019 - Château Plaisance, Bordeaux
Fl. 1,5l 129.00 | 1/8l 11.20

Flaschenweine

Fl. 0,75l

Österreich

Zweigelt 2022 - «Schwarz Rot», Schwarz, Andau, Burgenland 115

Blaufränkisch 2022 - Moric, Mittelburgenland 63

Blaufränkisch 2020 - «Perwolff», Krutzler, Eisenberg 146

Cabernet Franc 2016 - Privat, Toni Hartl, Leithaberg 86

Pinot Noir 2021 - Zull, Weinviertel 65

Pinot Noir 2022 - «Siglos», Gesellmann, Deutschkreuz 78

Cuvée Classic 2020 - Josef Igler, Deutschkreuz 45

Cuvée Sophie I 2023 - Thell, Andau 48

Cuvée Eichkogel 2022 - Kollwentz, Leithaberg 74

Cuvée Impresario 2018 - Kerschbaum, Mittelburgenland 82

Cuvée Rêve de Jeunesse 2020 - Pöckl, Neusiedlersee 140

Frankreich

Pinot Noir 2023 - Domaine Cachat-Ocquidant, Burgund 61

Chante Cigale, 2023 «Châteauneuf du Pape Tradition» Rhonetal 94

Margaux 2018 - Château Monbrison, Bordeaux 130

Bordeaux 2ème GCC 2016 -Château Léoville Barton 360



Traminer Spätlese

2022 - Mrozowski, Weinviertel
Fl. 0,75l 49.50 | 1/8l 8.30

Süßweine

Beerenauslese

Cuvée 2020 - Kracher, Neusiedlersee
Fl. 0,375l 39.50

Italien

Chianti Bucci Nera bio DOCG 2022 - Guarniente, Toskana 52

Etna Rosso DOC 2022 - Benanti, Etna, Sizilien 63

Il Frappato IGT 2021 - Terre Siciliane, Occhipinti, Sizilien 107

Brunello di Montalcino bio 2019 - Sangiovese, Toskana 119

Barolo 2019 - Nebbiolo, Conterno Fantino, Piemont 159

Amarone Valpolicella DOCG - 2013 - Cesari, Venetien 172

Nebbiolo «Sperss» DOC - 1999, Angelo Gaja, Piemont 1100

Spanien

Negre Inicial Natural Wine 2023 - B.R.O.T., Katalonien 55

Rioja Gran Reserva 2018 - El Coto De Imaz, Rioja 64

Rioja Reserva bio - 2018, Castillo di Mendoza, Rioja Alta 72

Licinia - 2018, Bodega Licinia, Madrid 86

Cosecha - 2019, Mauro, Castilla y León 130

Cuvée - 2018, Clos Mogador, Katalonien 181

Neue Welt

Shiraz Cabernet 2018 - Körber, Stellenbosch, Südafrika 70

Chocolate Block 2022 - Boekenhoutskloof, Südafrika 87

Dark Pearl 2017 - Cabernet Cuvée, Salomon Estate, Australien 65

Piece of Cake Süßwein Rot

2021 - 7 Radku, Tschechien
Fl. 0,75l 54.00 | 1/8l 9.00