

Aperitifs

Quite Promising

Tauern Gin · Pink Grapefruit · Verjus · Ginger Beer
13,40

Sbagliato? Perfetto

Campari · Antica Formula · Prosecco
Erdbeerpüree

11,80

No Booze No Drama

(Alkoholfrei)
Labdanum Cordial · Olive Lemonade · Oliven
8,80

Mariandl

Hausgemachter Marillen-Wermut · Tonic · Soda
12,20

Be My Maté

Alkoholfrei · Homemade Maté Maracuja-Minz · Kokoswasser
8,20

Leiwander Luxus



Prosecco DOC Spumante

Beato Bartolomeo da Breganza
Fl 0,75l 51,00 | 0,1l 7,40

Fine de Claire N° 2

1 Stück..... 7,90
3 Stück..... 18,90
6 Stück..... 34,50
12 Stück..... 65,00



«Blanc de Blancs»

Christian Madl
0,1l 11,00



Champagner
Joseph Perrier
0,1l 16,50

Mignonette aus Zweigelt Spätlese Essig & Zitrone

Champagner Cuvée Royale Brut

Joseph Perrier
Fl 0,75l 115,00 | 0,1l 16,50

Granatapfel-Zimt Prosecco	10,50
Thymian-Zitronen Prosecco	10,50
Bellini Cipriani, Harry's Bar	Fl 0,75l 62,00 1/8l 10,50
Ippai Lemon Sour レモンサワー	Ds 0,33l 7,50
Pet Nat Macabeo & Riesling bio, B.R.O.T	Fl 0,75l 63,00 0,1l 9,00
Madl Sekt Brut Rosé	Fl 0,75l 66,00 0,1l 9,50
Madl Sekt Brut Blanc de Blancs	Fl 0,75l 75,00 0,1l 11,00
Crémant Veuve Ambal Grande Cuvée Brut	Fl 0,75l 63,00
Crémant de Loire Rosé D. de la Petite Roche	Fl 0,75l 78,80
Mayer am Pfarrplatz Alkoholfrei Prickelnd	Fl 0,75l 48,20

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé	Fl 0,75l 129,50
Pol Roger Brut Réserve	Fl 0,75l 138,00
Pol Roger Brut Vintage 2018	Fl 0,75l 220,00
Perrier-Jouët Grand Brut	Fl 0,75l 126,00
Perrier-Jouët Blason Rosé	Fl 0,75l 148,00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	Fl 0,75l 189,00
Perrier-Jouët «Belle Epoque» 2014	Fl 0,75l 336,00
Perrier-Jouët «Belle Epoque Blanc de Blancs» 2012	Fl 0,75l 525,00

Spritzer/Bier

Lillet Spritz	0,25l 10,50
Italicus Spritz	0,25l 10,50
Weißwein gespritzt	0,25l 5,90
Aperolspritzer	0,25l 10,50
Hollerspritzer	0,25l 6,90
Ottakringer Wiener Lager	0,3l 5,90
Ottakringer Wiener Lager Piff	0,2l 4,50
Sodaradler	0,3l 5,20
Radler mit Almdudler	0,3l 6,00
Obertrumer Original Zwickl bio	Fl 0,33l 7,30
Paulaner Hefe-Weissbier	Fl 0,33l 7,30
Budweiser Budvar 0.0%	Fl 0,33l 6,20

Alkoholfrei

Granatapfel-Zimt / Thymian-Zitronen Limo	0,5l 7,20
Hausgemachte Maté Maracuja-Minz Limo	0,3l 6,50
Apfelsaft, Traubensaft naturtrüb	0,25l 5,80
Marillensaft, Alte Sorten, Preis	0,25l 5,80
Apfel / Traube / Marille gespritzt	0,5l 6,90
Coca Cola / Cola light / Almdudler	Fl 0,33l 5,00
Schweppes Dry Tonic	Fl 0,2l 5,90
Fever Tree Diverse	Fl 0,2l 6,30
Le Tribute Olive Lemonade	Fl 0,2l 6,90
Balis Cranberry & Rosmarin	Fl 0,33l 6,90
Red Bull / Sugarfree / Simply Cola	0,25l 5,90
Soda Zitrone/Himbeer Jugendgetränk	0,3l 3,90
Vöslauer still/prickelnd	Fl 0,75 9,40 0,3l 4,50

Vorspeisen

Sommer-Marktsalat (vegan) -H Wiesenkräuter · Marille · bunte Tomaten · Gurke Kohlrabi · Marillendressing mit Ziegenfrischkäse -G oder veganem «Feta»	15.00 +4.50	Fritto Misto -A, B, C, D, R Oktopus · Calamari · Kabeljau · Latterini · Mischmuscheln Garnelen · Lemon-Aioli · Tomatenmarmelade	kl. 22.80 gr. 27.80
Vitello & Kohlrabi Tonnato -C, D frittierte Kapern · Chilli · Estragon	19.80	Beef Tatar -A, C, G, M, O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelparcaccio & Trüffelmayo	22.80 +10.5
Burrata «Pöhl am Naschmarkt» -G, H, O bunter Tomatensalat · Basilikum Pesto · Pinienkerne mit Prosciutto	19.50 +5.50	Melanzani Tatar (vegan) -A, N, M, O Kapern · Zwiebel · Kresse · Toast «La Marianne» mit Trüffelparcaccio	18.00 +9.00

Hauptspeisen

Tagliatelle (vegan) -A, C, G, L Kirschen · Eierschwammerl · Kren · Wiesenkräuter	23.50	Schinkenfleckerl -A, C, G, L überbacken · grüner Salat mit Trüffelparcaccio	19.50 +9.00
Portobello Steak (vegan) -A, F, N Miso · Schwarzer Knoblauch · Pimientos · Erbsenpüree	24.00	Cocoa Fried Chicken -A, C, F, N Gurken-Avocado Salat · Chilli · Sesam · Limette	27.00
Artischocken Risotto (vegan möglich) -G, L Zitrone · Grana · Wildkräuter mit gegrillten Garnelen -B	26.00 +12.00	Filetspitzen -A, C, G, L Waldpilze · Zwiebel · Rösti · Cognac- Pfeffersauce	33.00
Calamari & Oktopus vom Grill -R, G Smoky Chimichurri · Erdäpfel Püree	31.50	Geschmorte Lammstelze -G weiße Bohnencreme · Pimientos · Rosmarinjus	35.00
Kabeljau Filet -D, G, H Erbsenpüree · Minze · Mandelsauce	33.00	Wiener Schnitzel -A, C, G, L, M, O aus der Steakhüfte vom Kalb · in Butterschmalz aus der Pfanne gebacken · Erdäpfelsalat · Preiselbeeren · Zitrone	35.50

Steaks

Filetsteak «Classic Nature» 250g -KA	44.00	Miyazaki Wagyu A5 Filet, Japan 130–150 g nach Wahl
«Schoko Chili» · Erdäpfelpüree -G, O	+7.70	Erbsen · Verjus · Fleur de Sel
«Café de Paris» · Grillgemüse & Fries -G, O	+8.80	€ 1.00 pro g



Beilagen

Rosmarin Fries - Meersalz · Grana -G	6.80 / 9.80	Marktsalat Grillgemüse -H	8.80
Truffled Fries - Trüffelmayo · Trüffelparcaccio -C	8.80 / 12.80	Blattsalat Gemischter Salat -KA Erdäpfelsalat -L, M, O	7.80
Knoblauch Toast -A, G Grüner Salat -KA	5.80	Pfeffer -I Bordeaux -I Schoko Chili Sauce -G, L, O	4.20
Bratkartoffel -KA Rösti -A, C Pürees -G	7.50	Trüffelmayo -C	5.70

Desserts

Schoko Mousse -C, G, H dunkle & weiße Schokolade · Mandeln · Himbeer Sauce	10.00	Marillen-Topfenknödel -A, C, G Butter Brösel	13.50
Buttermilch Sorbet -G, H Kirsche · Mandelkrokant · Honig	10.00	Schoko Lavakuchen -A, C, G dunkle Schokolade · Passionsfrucht · Vanillesauce	14.50

Kitchen open daily from 5:00 PM to Midnight

Organic sourdough bread Joseph & Noan organic olive oil € 5.50

Cover charge in the restaurant & inner courtyard garden

Starters

Summer Market Salad (vegan) ^{-H}
meadow herbs · apricot · heirloom tomatoes
cucumber · kohlrabi · apricot dressing

with goat cream cheese ^{-G} or vegan «Feta»

Vitello & Kohlrabi Tonnato ^{-C, D}
fried capers · chili · tarragon

Burrata «Pöhl am Naschmarkt» ^{-G, H, O}
heirloom tomato salad · basil pesto · pine nuts
with prosciutto

15.00 { Fritto Misto ^{-A, B, C, D, R} sm. 22.80 | lg. 27.80
octopus · calamari · cod · whitebait · mussels
prawns · lemon aioli · tomato jam

+4.50 { Beef Tatar ^{-A, C, G, M, O} 22.80
capers · onion · cress · toast «La Marianne»
with truffle carpaccio & truffle mayo +10.50

19.50 { Eggplant Tatar (vegan) ^{-A, N, M, O} 18.00
capers · onion · cress · toast «La Marianne»
+5.50 with truffle carpaccio +9.00

Mains

Tagliatelle (vegan) ^{-A, C, G, L}
cherries · chanterelles · horseradish · meadow herbs

Portobello Steak (vegan) ^{-A, F, N}
miso · black garlic · padrón peppers · pea purée

Artichoke Risotto (vegan option) ^{-G, L}
lemon · grana · wild herbs
with grilled prawns ^{-B}

Grilled Calamari & Octopus ^{-R, G}
smoky chimichurri · mashed potatoes

Cod Fillet ^{-D, G, H}
pea purée · mint · almond sauce

23.50 { Schinkenfleckerl ^{-A, C, G, L} 19.50
baked ham pasta · green salad

24.00 { with truffle carpaccio +9.00

Cocoa Fried Chicken ^{-A, C, F, N} 27.00
cucumber-avocado salad · chili · sesame · lime

26.00 { Beef Filet Tips ^{-A, C, G, L} 33.00
forest mushrooms · onion · rösti · cognac pepper sauce
+12.00

31.50 { Braised Lamb Shank ^{-G} 35.00
white bean cream · padrón peppers · rosemary jus

33.00 { Wiener Schnitzel ^{-A, C, G, L, M, O} 35.50
veal top sirloin · pan-fried in clarified butter
potato salad · lingonberries · lemon

Steaks

Beef Tenderloin «Classic Nature» 250g ^{-kA}
«Chocolate Chili Steak» · mashed potatoes ^{-G, O}
«Café de Paris» · grilled vegetables & fries ^{-G, O}

44.00 { Miyazaki Wagyu A5 Tenderloin
Japan · 130–150 g to choose
+7.70 peas · verjus · fleur de sel
+8.80 € 1.00 per g



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}

6.80 / 9.80 { market salad | grilled vegetables ^{-H} 8.80

8.80 / 12.80 { leaf salad | mixed salad ^{-nA} | potato salad ^{-L, M, O} 7.80

5.80 { pepper | bordeaux | chocolate chili sauce ^{-G, L, O} 4.20

7.50 { truffle mayo ^{-C} 5.70

Desserts

Chocolate Mousse ^{-C, G, H}
dark & white chocolate · almonds · raspberry sauce

Buttermilk Sorbet ^{-G, H}
cherry · almond brittle · honey

10.00 { Apricot Quark Dumplings ^{-A, C, G} 13.50
butter crumbs

10.00 { Lava Cake ^{-A, C, G} 14.50
dark chocolate · passionfruit · vanilla sauce

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

Cocktails

Thell's Seasonal Creations

There's a Stick in my Passion
Absolut Vodka · Zitronengras · Zitrone · Passionsfrucht
15.50

Pisco Risco
Pisco · Guava · Jalapeño · Agave · Limette
15.50

Ping & Pong
Altos Tequila · Litschi · Drachenfrucht · Limette · Agave
15.50

Rhabarbara Streisand
Burschik Wermuth Klassik · Vanillelikör · Zitrone
Rhabarber · Erdbeer
15.50

Jimmy Hendricks
Hendricks Gin · Ingwer · Gurke · Zitrone · Minze
15.50

Watermelon Sugar High
Absolut Vodka · Wassermelone · Basilikum · Ginger Ale
16.00

Betty Ford Iced Tea
Havana Rum · Absolut Vodka · Beefeater Gin Himbeeren
Cranberry Saft · Zitrone · Zucker
0,5l 18.90

Water Lilly
Southern Comfort · Blue Curacao · Exotic Fruits · Zitrone
16.00

Thell's All Time Favorites

Espresso Martini	16.00
Absolut Vodka · Kaffeeликör · Espresso · Kaffeebohnen	
Negroni Sbagliato	15.50
Campari · Antica Formula · Prosecco · Orangen-zeste	
Gin Basil Smash	15.50
Beefeater Gin · Zitrone · Basilikum · Zucker	
Pornstar Martini	16.90
Absolut Vodka · Maracuja · Vanille · Zitrone · Prosecco	
mit Champagner	+4.80
Pipeline	15.50
Absolut Vodka · Gurke · Ananas · Mandelsirup · Zitrone	
Old Fashioned	15.90
Jameson Whiskey · Angostura · Orange · Zucker	

Vodka & Gin

Absolut Elyx · Schweden	FlO,7l 150.00
Absolut · Schweden	4cl 10.40 FlO,7l 130.00
Grey Goose · Frankreich	4cl 14.00 FlO,7l 160.00
Beefeater · England	4cl 10.40 FlO,7l 130.00
Beefeater 24 · England	4cl 13.00 FlO,7l 150.00
Reisetbauer Blue Gin · Österreich	4cl 13.00 FlO,7l 150.00
Malfy Gin · Italien	4cl 13.00 FlO,7l 150.00
Monkey 47 Gin · Deutschland	4cl 13.00 FlO,5l 118.00
Tanqueray No. 10 · England	4cl 10.80 FlO,7l 135.00
The Gardener · Frankreich	4cl 13.00 FlO,7l 150.00
Le Tribute · Spanien	4cl 13.00 FlO,7l 150.00
Hendrick's Gin · Schottland	4cl 13.00 FlO,7l 150.00

Sober Sips

NOgroni	12.50
Beefeater 0-0% · Undone N°7 · Martini Vibrante	
Minty Lemongrass	12.50
Beefeater 0-0% · Zitronengras · Verjus · Minze	
Soberry	12.50
Martini Vibrante · Johannisbeere · Zitrone · Ginger Ale	
Guava Cadabra	12.90
Guave · Maracuja · Grüntee · Limette · Minze	
Designated Driver	13.50
Undone N.7 · Labdanum Cordial · Zitrusfrüchte	
Thymian · Pink Grapefruit	

Spirituosen

Olmecca Altos	2cl 7.00	FlO,7l 160.00
Olmecca Gold	2cl 5.00	FlO,7l 120.00
Espolon Blanco	2cl 6.50	FlO,7l 150.00
Arette Blanco	2cl 6.50	FlO,7l 150.00
Havana Club · Añejo 3 Años	4cl 10.40	FlO,7l 130.00
Havana Club · Añejo 7 Años	4cl 13.00	FlO,7l 150.00
Havana Club · Gran Reserva 15 Años	4cl	21.00
Zacapa Gran Reserva · 23 Years · Guatemala	4cl	15.00
Jameson Irish Whiskey	4cl 10.40	FlO,7l 130.00
Jameson Black Barrel	4cl	13.00
Ballantine's Blended Scotch	4cl	10.40
Chivas Regal 12 Years Blended Scotch	4cl	11.50

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

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

Weißwein

Bordeaux Blanc
2024 - Château Recougne, Roussillon
Fl. 0,75l 46.00 | 1/8l 7.80

Gelber Muskateller
2024 - Zweytick, Ratsch, Südsteiermark
Fl. 0,75l 50.00 | 1/8l 8.40

Wiener Gemischter Satz
DAC 2024 - Fuhrgassl-Huber
Fl. 0,75l 44.00 | 1/8l 7.40

Grüner Veltliner
2024 - Hess, Hohenrupersdorf, Weinviertel
Fl. 0,75l 44.00 | 1/8l 7.40

Sauvignon Blanc
2024 - Riegelneegg, Gamlitz, Südsteiermark
Fl. 0,75l 54.00 | 1/8l 9.10

Riesling
bio 2025 - Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal DAC
Fl. 0,75l 49.00 | 1/8l 8.30

Österreich

Fl 0,75l

Bouvier	
Thell 2024 - Andau, Burgenland	42
Chardonnay	
Gruber-Röschitz bio 2023 - Ried Hinterholz, Weinviertel	48
Kollwentz 2020 - Ried Tatschler, Leithaberg	129
Furmint	
Esterházy 2024 - St. Margareten, Leithaberg	48
Gelber Muskateller	
Nigl 2025 - Kremstal	54
Zweytick 2019 - Ried Witscheiner Herrenberg, Südsteiermark	87
Sauvignon Blanc	
Peter Skoff 2024 - Kreuz und Quer, Gamlitz, Steiermark	48
Polz 2025 - Südsteiermark DAC	54
Wohlmuth Rarität 2019 - Ried Hochsteinriedl, Südstmk. GSTK	83
Grüner Veltliner	
Mantlerhof 2025 - Weitgasse, Kremstal	46
Gattinger 2024 - Federspiel, Ried Klostersatz, Dürnstein	53
Salomon Undhof 2023 - Ried Wachterberg, Kremstal	67
Bernhard Ott 2022 - Rosenberg, Feuersbrunn, Wagram	98
Mathias Hirtzberger 2022 - Smaragd, Ried Kollmütz, Wachau	110

Riesling	
Schmidl bio 2024 - Federspiel, Ried Kellerberg, Dürnstein	57
Mathias Hirtzberger 2022 - Federspiel, Zier, Wachau	68
Gattinger 2024 - Smaragd, Ried Loibenberg, Wachau	79
Knoll 2024 - Smaragd, Ried Loibenberg, Wachau	101
Franz Hirtzberger 2023 - Smaragd, Ried Setzberg	112
Roter Veltliner	
Josef Fritz DAC 2024 - Wagram Terrassen, Grossweikersdorf	47
Mantlerhof 2024 - Reienthal, Kremstal	70
Grauburgunder	
Umatham 2023 - «Vom Grauen Schiefer» Neusiedler See	60
Zweytick 2019- Tosca, Ried Stermetzberg	140
Weißburgunder	
Christian Mrozowski bio 2023 - Hohenruppersdorf	46
Topf 2023 - «Drei Weingärten», Kamptal	55
Prieler bio 2022 - Ried Steinweingarten, Leithaberg	102
Cuvée	
Karasek 2024 «4+4» Naturwein, Weinviertel	49
Markowitsch 2021 Carnuntum Weiß DAC, Göttlesbrunn	59
Jurtschitsch 2022 «Mon Blanc» Natural Wine, Langenlois	59

International

Fl 0,75l

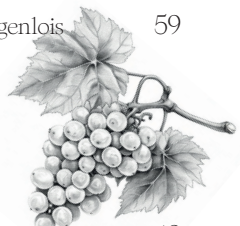
Italien	
Lugana 2023 - Limne, Tenuta Roveglia, Lombardei	51
Prinsipi Cuvée 2023 - Conterno Fantino, Langhe, Piemont	51
Vermentino 2023 - Etichetta Grigia Colli di Luni, Lunae, Ligurien	56
Gavi di Gavi 2022 - Rovereto, Michele Chiarlo, Piemont	61
Etna Bianco 2022 - Benanti, Sizilien	89

Frankreich	
Muscadet 2025 -Château du Cleray, Loire	46
Mon P'tit Piton 2023 - Olivier Piton, Roussillon	53
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 Chardonnay 2025 - Finca Carbonera 875m, El Coto, Rioja	49
Verdejo 2022 - La Mision pre-phyloxera, Menade, Castilla y León	78
Alejandra 2022 - Bodegas Vizcarra, Ribera del Duero	91

Deutschland	
Grauburgunder 2021 - Herrenstück, Holger Koch Baden	59
Riesling 2024 - Alte Reben, Carl Loewen, Mosel	65
Riesling Ungeheuer bio 2022, Bassermann-Jordan, Pfalz VDP	119

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



Rosé

Rosé Cuvée

bio 2024, Christian Mrozowski, Weinviertel
Fl. 0,75l 45,00 | 1/8l 8,00

Rosé Saint Marguerite

2024, Provence, Frankreich
Fl. 0,75l 63,00 | 1/8l 10,50

Repolusk 2024 – Rosé Mavaux, Leutschach, Steiermark

54 Körber 2023 – Rosé Noble Harvest, Thermenregion

49

Chateau de l'Aumerade 2024 – «Marie Christine», Cru Classée 56

Rotwein

Pinot Noir

Reserve 2023 - Leo Aumann, Thermenregion
Fl. 0,75l 47,00 | 1/8l 8,00

Noir de Blanc

2024, Leopold Auer, Carnuntum
Fl. 0,75l 47,00 | 1/8l 8,00

Zweigelt

bio 2023 – «Dornenvogel» Glatzer, Carnuntum
Fl. 0,75l 52,00 | 1/8l 8,70

Cuvée Ab Ericio

Rarität 2018 – Hans Igler, Mittelburgenland
Fl. 0,75l 73,00 | 1/8l 12,20

Montepulciano

Riserva DOP 2020 – Cantina Tollo, Abruzzan
Fl. 0,75l 47,00 | 1/8l 8,00

Flaschenweine

Fl. 0,75l

Österreich

Zweigelt 2024 – Werner Achs, Goldberg, Burgenland 50
Zweigelt 2022 – «Schwarz Rot», Schwarz, Andau, Burgenland 115
Blaufränkisch 2023 – Gager, Mittelburgenland 44
Blaufränkisch 2022 – Moric, Mittelburgenland 58
Blaufränkisch 2020 – «Perwollf», Krutzler, Eisenberg 138
Cabernet Franc 2016 – Privat, Toni Hartl, Leithaberg 86
Cabernet Sauvignon bio 2022 – Leopold Auer, Steiermark 46
Pinot Noir 2021 – Zull, Weinviertel 68
Pinot Noir 2022 – «Siglos», Gesellmann, Deutschkreuz 84
Cuvée Classic 2020 – Josef Igler, Deutschkreuz 44
Cuvée Sophie I 2023 – Thell, Andau 48
Cuvée Impresario 2018 – Kerschbaum, Mittelburgenland 82
Cuvée Bela Rex 2021 – Gesellmann, Deutschkreuz 108
Cuvée Rêve de Jeunesse 2020 – Pöckl, Neusiedlersee 140

Frankreich

Pinot Noir 2023 – Domaine Cachat-Ocquidant, Burgund 59
Chante Cigale 2023 «Châteauneuf du Pape Tradition» Rhonetal 85
Syrah 2022 – Domaine des Hauts Chassis, Rhône 91
Bordeaux Magnum 2019 – «Supérieur» Château Plaisance 111
Margaux 2018 – Château Monbrison, Bordeaux 130
Bordeaux 2ème GCC 2016 – Château Léoville Barton 360

Italien

Chianti Bucci Nera bio DOCG 2022 – Guarniente, Toskana 50
Montecucco Riserva DOC 2021 – ColleMassari, Toskana 52
Barbera d'Asti DOC 2023 – Marchesi Alfieri, Piemont 56
Etna Rosso DOC 2022 – Benanti, Etna, Sizilien 63
Conto Giangirolamo IGP 2022 – Apulien 86
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

Negra Inicial Natural Wine 2023 – B.R.O.T., Katalonien 55
Rioja Reserva bio – 2018, Castillo di Mendoza, Rioja Alta 65
Licinia – 2018, Bodega Licinia, Madrid 83
Cosecha – 2019, Mauro, Castilla y León 130
Cuvée – 2018, Clos Mogador, Katalonien 181

Neue Welt

Shiraz Cabernet 2018 – Körber, Stellenbosch, Südafrika 67
Chocolate Block 2022 – Boekenhoutskloof, Südafrika 80
Dark Pearl 2017 – Cabernet Cuvée, Salomon Estate, Italien 58



Süßweine

Traminer Spätlese

2022 – Mrozowski, Weinviertel
Fl. 0,75l 49,50 | 1/8l 8,30

Beerenauslese

Cuvée 2020 – Kracher, Neusiedlersee
Fl. 0,375l 39,50