

## Saisonale Karte / Our seasonally menu

### SUPPE – SOUP

Eierschwammerl- Cremesuppe mit Croutons € 4,90  
*Cream of chanterelle soup with croutons*

### HAUPTGERICHTE – MAINDISHES

Gebratenes Norwegisches Fjordlachsfilet € 16,90  
*auf Kartoffelpüree mit Dill-Rahm und Tomaten-Zucchini-Concassé*  
*Salmon fillet from the Norwegian fjord, mashed potatoes, dill cream & tomato-zucchini-concassé*

Rahm-Eierschwammerl mit Semmelknödel € 16,90  
*Chanterelle a la cream with bread-dumpling and green salad*

Eierschwammerl-Risotto mit kleinen grünen Salat € 12,80  
Dieses Gericht ist Vegetarisch & Glutenfrei. Es kann auf Wunsch auch Vegan bestellt werden.  
*Chanterelle-risotto with small green salad*  
*This dish is vegetarian & gluten free. It can be also ordered Vegan on request.*

### Unser HIT der WOCHE / Our SPECIAL OFFER OF THE WEEK

Eierschwammerl-Rostbraten vom heimischen BIO-RIND  
mit Butterspätzle, Broccoli und Eierschwammerl-Sauce € 17,90  
*Very thin sirloin from local beef*  
*with spätzle, broccoli and creamy chanterelles (mushroom) sauce*

### DESSERT / DESSERT OF THE WEEK

Erdbeer-Süppchen mit Pistazieneis € 5,80  
*Strawberry soup with pistachio ice cream*

### APERITIF DER WOCHE / APERITIF OF THE WEEK

Erfrischender fein prickelnder *Rose Frizzante* 0,1lt. € 3,90  
*Refreshing fine sparkling Rose Frizzante*

### WEIN DER WOCHE / WINES OF THE WEEK

Rot / Red  
**Tempranillo Crianza Tinto 2015** 1/8lt. € 4,50  
Weingut Finca Antigua, La Mancha – Spanien

### DIGESTIF DER WOCHE / DIGESTIF of the week

Zirben-Schnaps vom K&K 2 cl. € 3,40

## **Kleinigkeiten & Vorspeisen**

### ***Starters - or simply small cold dishes***

Essigwurst von der Knacker mit roten Zwiebel, Marinade & Schwarzbrot <i>Thin slices of Austrian sausage with vinegar, onions and farmer's bread</i>	€ 7,50
Saures Rindfleisch vom Tafelspitz mit Brot <i>"Sour Beef" cold marinated beef in oil &amp; vinegar, served with bread</i>	€ 9,80
Geräuchertes Mondsee Forellenfilet "kalt" mit Obers-Kren & Toast <i>Smoked trout fillet "cold" with horseradish-whipped cream and toast</i>	€ 11,40
Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico <i>Tomatoes and Mozzarella with basil-pesto and balsamic</i>	€ 8,90
Carpaccio vom Rind, mit sautierten Schwammerl, Ruccola & Parmesan <i>Carpaccio of domestic beef with sautéed chanterelles, rucicola &amp; parmesan</i>	€ 11,90

### **Salate / Salads**

Grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing <i>Small green or mixed salad with house dressing</i>	€ 4,20
Großer grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing <i>Big green or mixed salad with house dressing</i>	€ 6,30

### **Suppen - Soups**

Klare kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten <i>Clear beef consommé with herbal pancake strips</i>	€ 3,90
Klare kräftige Rindsuppe mit Kaspresknödel <i>Clear beef consommé with cheese dumpling</i>	€ 4,40

## Hauptgerichte / *Main Dishes*

### **Unsere saisonalen Fitnesssalate - Blattsalatteller mit Sprossen und....**

sautierten Eierschwammerl und Speck (Pfifferlinge und Speck)	€ 10,60
gebratenen Streifen von der Putenbrust	€ 11,80
gebratenen Streifen vom der Rinderhuft	€ 15,90

### **OUR SEASONAL FITNESS SALADS:**

#### **Seasonal leaf salad plate with sprouts and ....**

<i>sauteed chanterelles (mushrooms) und ham</i>	€ 10,60
<i>roasted turkey breast strips</i>	€ 11,80
<i>fried beef stripes</i>	€ 15,90

### **Hirschenwirt Alpen-Cordon Bleu**

*gefüllt mit Voralberger Bergkäse & Tiroloer Karreespeck, und Petersilienkartoffeln* € 14,50

Hirschenwirt Alpine Cordon Bleu

*Filled with Vorarlberg mountain cheese & Tyrolean square bacon, with parsley potatoes*

Wiener Schnitzel von der Schweinekarreerose in Butterschmalz gebacken € 12,60  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

*“Vienna Schnitzel” pan fried pork loin with parsley potatoes and lingo-berries*

Ausgelöstes Wiener Backhuhn auf Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren € 13,90  
*Boneless fried chicken with potato-lambs lettuce salad and lingo-berries*

Bratwurst auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln und Senf € 9,80  
*Bratwurst with sauerkraut and roast potatoes and mustard*

„Peters Grillteller“ saftige Filets vom Rind, Schwein und Pute € 17,50  
mit Gemüse, Pommes und Kräuterbutter

*„Peters Mixed Grill Platter“ Juicy fillets from beef, pork and turkey  
with vegetables, French fries & herb-butter*

Original “Wiener Tafelspitz“ *Das Lieblingsgericht von Kaiser Franz Josef* € 17,40  
serviert mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren

*Original Vienna Tafelspitz – The favorite dish of Emperor Franz Josef*

*Boiled brisket of beef with roast potatoes, cream spinach & apple-horseradish sauce*

Saftiges Rindgulasch mit Semmelknödel und Gurkerl € 12,90  
*Beef-goulash from the domestic young bull with bread-dumpling*

Heimisches Hirschragout mit Serviettenknödel, Rotkraut & Preiselbeeren € 16,80  
*Venison stew served with bread roulade, red cabbage and cranberries*

„Tiroler“ Bauern-Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat € 11,40  
*“Tyrolean“ Farmes-Gröstl with fried egg and coleslaw*

Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot € 11,90  
*Mixed cheese plate with olives, chutney and bread*

Weitere Hauptgerichte finden Sie auf unserer Saisonalen Karte auf der 1. Seite

**The Main courses of the week you find in the front on the 1<sup>st</sup> page  
on our weekly menu.**

## **Fischgericht & Fleischlose Gerichte**

### ***Fish- & Vegetarian-dishes***

Pinzgauer Kasnock`n mit Röstzwiebel und grünem Salat <i>"Austrians" Cheesy noodles served with green salad</i>	€ 11,80
Blattsalatteller mit Kaspressknödeln & Schnittlauch-Dip <i>Leaf salad with cheese-dumplings &amp; cold chive sauce</i>	€ 10,40
Tagliatelle mit gebratenen Lachsstücken, Broccoli & feiner Dillrahmsauce <i>Broad ribbon pasta with broccoli and salmon in a light dill cream sauce</i>	€ 13,80
Gebratenes Norwegisches Fjordlachsfilet <i>auf Kartoffelpüree mit Dill-Rahm und Tomaten-Zucchini-Concassé</i> <i>Salmon fillet from the Norwegian fjord, mashed potatoes, dill cream &amp; tomato-zucchini-concassé</i>	€ 16,90
Rahm-Eierschwammerl mit Semmelknödel <i>Chanterelle a la cream with bread-dumpling and green salad</i>	€ 16,90
Eierschwammerl-Risotto mit kleinen grünen Salat Dieses Gericht ist Vegetarisch & Glutenfrei. Es kann auf Wunsch auch Vegan bestellt werden. <i>Chanterelle-risotto with small green salad</i> <i>This dish is vegetarian &amp; gluten free. It can be also ordered Vegan on request.</i>	€ 12,80
Gemischter Käseteller mit Oliven, Chutney und Brot <i>Mixed cheese plate with olives, chutney and bread</i>	€ 11,90

### **Für unsere kleinen Gäste / For children**

„Pluto“ Grillwürstel mit Pommes frites <i>"Pluto" - Grilled sausages with French fries</i>	€ 6,20
„Winnetou“ Kinderwiener mit Pommes frites <i>"Winnetou" - Vienna schnitzel with French fries</i>	€ 7,90
„Flipper“Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln <i>"Flipper"Fish fingers served with parsley-potatoes</i>	€ 6,70
Pommes mit Ketchup <i>French fries with ketchup</i>	€ 3,80
Knödel mit Saft <i>Bread-Dumpling with Gravy</i>	€ 2,90

## **Desserts**

### ***Austria's sweetest side***

Ofenfrischer Apfelstrudel <i>Freshly oven baked apple strudel</i>	€ 4,50
Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout <i>Panna cotta with strawberry-ragout</i>	€ 4,80
Klassische Crème brûlée mit Sahne <i>Creme brulee with whipped cream</i>	€ 5,90
Joghurtcreme mit Sauerkirsch-Ragout <i>Yogurt cream with sour cherries-ragout</i>	€ 5,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen, Vanillesauce & Sahne <i>Warm chocolate cake with sour cherries, vanilla sauce &amp; whipped cream</i>	€ 7,40

## ***EIS***

### ***ICE CREAM***

Gemischtes Eis mit Sahne <i>Mixed Ice cream with wipped cream</i>	€ 5,30
Coupe Dänemark „Vanilleeis mit Schokoladesauce & Schlagobers“ <i>Cup Danemark „Vanilla ice cream with chocolate sauce &amp; whipped cream“</i>	€ 5,90
Heisse Liebe „Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Schlagobers <i>Heisse Liebe “Vanilla Ice cream with warm raspberries &amp; whipped cream”</i>	€ 6,80
Bananensplit „Banane mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Schlagobers“ <i>Banana with Vanilla ice cream with chocolate sauce &amp; whipped cream“</i>	€ 5,90
Hausgemachtes Frucht-Eisparfait an Beerensauce <i>Homemade fruit-parfait on beery sauce</i>	€ 5,30
Eispalatschinke (1 Stück) mit Vanilleeis & Schokoladensauce <i>Pancake stuffed with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	€ 4,90

## **Alkoholfreie Getränke - (Non-alcoholic drinks)**

Gasteiner Sparkling ( <i>Mineral water with gas</i> )	0,3lt	€ 3,20
Gasteiner Natur ( <i>Mineral water without gas</i> )	0,3lt	€ 3,20
Gasteiner Sparkling / Natur	0,75lt	€ 5,40
Coca Cola / Fanta	0,3lt	€ 3,50
Coca Cola light	0,3lt	€ 3,50
Sprite / Almdudler	0,3lt	€ 3,50
Red Bull / Red Bull Sugar free	0,25l	€ 3,90
Säfte (Juices)	0,2lt	€ 3,10
Apfel, Orangensaft, Johannisbeersaft, Mango, Marillensaft ( <i>Apple, apricot, orange, mango, black currant</i> )		
Säfte mit Soda gespritzt	0,3lt./0,5lt.	€ 3,30/ € 3,80
Säfte mit Leitungswasser	0,3lt./0,5lt.	€ 3,20/ € 3,60
Rauch Eistee - Pfirsich oder Zitrone	0,3lt	€ 3,30
Schweppes - Tonic oder Bitter Lemon	0,2lt	€ 3,30
Soda	0,3lt./0,5lt.	€ 2,00/ € 2,60
Soda Zitrone oder Holunder	0,3lt./0,5lt.	€ 2,50/ € 3,10
Frisch gepresster Zitronensaft	2cl.	€ 0,90

### **Servicepauschale für Leitungswasser**

Als Beigetränk (zu Wein, Kaffee, etc..) servieren wir Leitungswasser (sofern gewünscht) selbstverständlich kostenlos.

### **Als Hauptgetränk verrechnen wir folgende Servicepauschale:**

Glass Wasser	0,3lt./0,5lt.	€ 0,50/ 0,80
--------------	---------------	--------------

## **Aperitif's**

Prosecco	0,1lt	€ 4,20
Prosecco mit Holler, Orange od. Marille	0,1lt	€ 5,60
Kir Royal (Sekt & Cassis)	0,1lt	€ 5,90
Aperol Spritzer / Aperol mit Prosecco	1/4lt	€ 4,70
Aperol "Seco" Aperol mit Prosecco	1/4lt	€ 5,50
Campari Soda	0,2lt	€ 4,90
Campari Orange	0,2lt	€ 5,40
Martini, Dry, Bianco, Rosso	4cl	€ 4,50
Pernot	4cl	€ 4,20
Sherry Fino, Dry, Medium	4cl	€ 3,90

## **Bier (Beer)**

Stiegl Goldbräu frisch vom Fass	0,3lt	€ 3,80
	0,5lt	€ 4,30
Stiegl Radler frisch vom Fass	0,3lt	€ 3,80
	0,5lt	€ 4,30
Stiegl Weiße hell frisch vom Fass	0,3lt	€ 3,90
	0,5lt	€ 4,50
Franziskaner Hefe/ Flasche- hell/ dunkel/ alkoholfrei	0,5lt	€ 4,80
Clausthaler alkoholfrei	0,3lt	€ 3,70

## **Offene Haus-Weine (*Open house wines*)**

Grüner Veltliner – von den Winzern Krems	1/8l	€ 2,90
Blauer Zweigelt - von den Winzern Krems	1/8l	€ 2,90
Spritzer weiß oder rot	1/4l	€ 3,30
Sommerspritzer	1/4l	€ 2,70

## **Offene Flaschen Weine 0,75lt (*Open wines from the 0,75 lt. Btl.*)**

Grüner Veltliner „Federspiel“ 2018 Weingut Jamek, Joching, Wachau - NÖ	1/8l	€ 4,90
Riesling „Von den Terrassen“ 2017 Winzer Genossenschaft Krems – NÖ	1/8l	€ 4,30
Chardonnay „Klassik, 2018 Weingut Payer, Apelton – Burgenland	1/8l	€ 4,60
Rose 2019 Winzer Krems, Krems – NÖ	1/8	€ 3,90
Blaufränkisch 2018 Weingut Payer, Apelton – Burgenland	1/8	€ 4,30
Cuvée „ZB“ 2018 Weingut Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland	1/8l	€ 4,50
Cuvee Ried Herrschaftsfelder 2017 Weingut Migsich, Antau – Burgenland	1/8l	€ 4,80

## **Schnaps & Edelobstbrände 2cl**

Bauer – Obstler	€ 2,90
Bauer – Marillen, Williamse, Haselnuss	€ 3,40
Zirbenbrand (angesetzt)	€ 3,50
Guglhof – Quitte 2006	€ 6,20
Guglhof – Weichsel 2010	€ 6,90
Gölles – Alter Apfel / Gölles Alte Zwetschke	€ 5,30
Gölles – Saubirne	€ 5,80
Gölles – Kriecherl	€ 5,90
Gölles – Brombeere	€ 8,90
Gölles – Holler	€ 7,80
Gölles – Vogelbeere	€ 8,60
Christon Edelobstbrennerei - Weichselbrand	€ 6,20
Rochelt – Quitte 2004	€ 9,90
Tresling Tresterbrand – F.X. Pichler	€ 5,50
Grappa Poli di Poli / Grappa Poli di Poli- Barrique	€ 5,30

## **Longdrinks**

Gin Tonic / Vodka Lemon / Vodka Orange (4cl.)	€ 7,50
Jacky Cola / Jim Beam Cola (4cl.)	€ 7,50
Vodka Bull / Jacky Bull / Jim Beam Bull (4cl.)	€ 7,90

## **Spirituosen, Bitter & Liköre 2 cl**

Vodka: Stolichnaya / Russian Standard	€ 3,20
Gordons Gin	€ 3,20
Bacardi	€ 2,90
Tequilla	€ 3,50
Pernot	€ 2,90
Campari	€ 2,90
Jägermeister	€ 3,20
Averna (auf Eis & Zitrone)	€ 3,50
Ramazotti (auf Eis & Zitrone)	€ 3,50
Baileys (auf Eis)	€ 3,20
Cointreau / Drambuie	€ 3,20
Grand Marnier 2cl	€ 3,60

## **Whiskey & Single Malt 4 cl**

Jim Beam	€ 5,50
Jack Daniels	€ 6,80
Chivas Regal	€ 8,60
Strathisla - 12years	€ 9,00
Dalwhinnie 15years	€ 10,80
Glenfiddich - 12years	€ 10,80
Glenmorangie	€ 8,60
Cregganmore "The Original"	€ 10,50
Talisker - 10years	€ 9,50
Oban - 14years	€ 12,00
Lagavullin - 16years	€ 14,00

## **Cognac 2cl**

Ferrand Landy VSOP	€ 4,20
Martell VSOP	€ 4,70
Remy Martin VSOP	€ 5,00
Polignac XO	€ 7,80

## **Warme Getränke (*Warm Drinks*)**

Verlängerter ( <i>Americano</i> )	€ 3,40
Kleiner Brauner ( <i>Expresso</i> )	€ 2,80
Großer Brauner ( <i>Double expresso</i> )	€ 4,30
Cappuccino	€ 3,60
Cafe Latte	€ 4,10
Tee ( <i>Tea</i> )	€ 2,80
Tee mit Rum oder Obstler	€ 5,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,60
Heiße Schokolade Rum und Sahne	€ 6,00
Irish Coffee	€ 7,80



## Weißweine

### HAUSWEINE – 1Lt Flasche

Grüner Veltliner	1Ltiter	€ 21,50
Winzer Krems eG., Krems- Nö	1/8lt.	€ 2,90

### Flaschen Weine aus der 0,75lt. Fl.

#### GRÜNER VELTLIENER

Grüner Veltliner "Goldberg" 2018	€ 22,80
Winzer Krems eG., Krems – NÖ	
Grüner Veltliner „Gärtling“ 2018	€ 23,50
Weingut Nigl, Kremstal – NÖ	
Grüner Veltliner "Steinfeder" 2019	€ 27,50
Weingut Jamek, Wachau – NÖ	
Grüner Veltliner "Ried Mühlpoint" 2018	€ 25,90
Weingut Alzinger, Dürnstein – Wachau - NÖ	
Grüner Veltliner „Federspiel“ 2018	€ 29,80
Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau – NÖ	
Grüner Veltliner „Smaragd“ 2016	€ 46,80
Weingut FX Pichler, Wachau – NÖ	
Grüner Veltliner "Solist" 2002 <b>RARITÄT</b>	€ 29,00
Weinerlebniss Kirchamyr, Wachau – NÖ	

#### RIESLING

Riesling "Von den Terrassen" 2018	€ 21,90
Winzer Krems eG., Krems – NÖ	
Riesling „Dornleiten“ 2018	€ 24,00
Weingut Nigl, Kremstal – NÖ	
Stagard Riesling Classic 2014	€ 29,20
Weingut Stagard, Krems - NÖ	
Riesling "Federspiel" 2017	€ 29,80
Weingut Prager, Weißenkirchen – Wachau – NÖ	
Riesling „Pfaffenberg“ DAC Reserve 2015	€ 27,90
Winzer Krems eG., Krems – NÖ	
Riesling „Ried Klaus“ Federspiel 2013/ 2016	€ 35,00
Weingut Jamek, Joching – Wachau - NÖ	
Riesling „Smaragd“ Ried Loibenberg 2011	€ 44,00
Weingut FX Pichler, Wachau – NÖ – <b>RARITÄT</b>	
Riesling "Solist" 2002 <b>RARITÄT</b> - Halbtrocken	€ 29,00
Weinerlebniss Kirchamyr, Kremstal – NÖ	

**SAUVIGNON BLANC**

Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2019 € 23,20  
Weingut Gross, Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried „Zieregg“ 2009/ 2013 € 52,00  
Weingut Tement, Berghausen – Südsteiermark

**CHARDONNAY / MORILLON**

Chardonnay – „Klassik“ 2019 € 22,00  
Weingut Payer, Apetlon – Burgenland

Chardonnay – „Klassik“ DAC 2018 € 29,50  
Weingut Platzer, Vulkanland - Steiermark

Chardonnay „Pandkräftn“ 2008 / 2011 € 36,80  
WG. Ernst Triebaumer, Rust– Neusiedlersee-Hügelland

Chardonnay 2012 € 39,00  
Weingut Bründlmayer, Langenlois – NÖ

Morrillon “Ried Zieregg“ 2012 € 68,00  
Weingut Bründlmayer, Langenlois – NÖ

**BURGUNDER & NEUBURGER**

Langenloiser Spiegel 2004 € 35,00  
Weingut Bründlmayer, Langenlois – NÖ

**MUSKATELLER**

Gelber Muskateller 2019 € 24,60  
Weingut Potzinger, Grabensdorf – Südsteiermark

**CUVÉES**

Charlotte Hill 2019 Cuveé (HALBTROCKEN) € 24,90  
Weingut Migsich, Antau - Burgenland

Spätlese Cuveé 2018 (SÜSS) € 24,90  
Weingut Payer, Apetlon – Burgenland

**ROSE WEIN**

Zweigelt Rose 2019 € 21,60  
Winzer Krems eG., Krems – NÖ

## **Rot Weine**

### **HAUSWEINE – 1Lt Flasche**

Zweigelt „St. Paulus“	1Liter	€ 21,50
Winzer Krems eG., Krems - NÖ	1/8lt	€ 2,90

## **Flaschen Weine aus der 0,75lt. Flasche**

### **ZWEIGELT**

Zweigelt „Classic“ 2016	€ 23,40
Weinerlebis Kirchmayer, Thermenregion – NÖ	

Zweigelt „Liebeströpfer“ (HALBTROCKEN)	€ 24,90
Weingut Payer, Apetlon - Burgenland	

Blauer Zweigelt „Holzfassgereift“ 2016	€ 25,70
Winzer Krems eG., Krems – NÖ	

### **BLAUFRÄNKISCH**

Blaufränkisch „Qualitätswein“ 2018	€ 24,90
Weingut Payer, Apetlon – Burgenland	

Blaufränkisch „Leithaberg“ DAC - 2010	€ 35,40
Weingut Hillinger, Jois – Neusiedlersee	

Blaufränkisch Ried „Oberer Wald“ 2012	€ 36,50
Weingut Ernst Triebaumer, Rust	

### **ST. LAURENT**

St. Laurent 2009 / 2012	€ 27,00
Weingut Fischer, Sooß – Thermenregion	

St. Laurent „Frauenfeld“ 2015	€ 33,90
WG. J. Reinisch, Tattendorf - Thermenregion	

### **BLAUBURGUNDER / PINOT NOIR**

Pinot Noir Reserve „Grillenhügel“ <b>BIO</b> – 2016	€ 33,80
WG. J. Reinisch, Tattendorf - Thermenregion	

### **CABERNET SAUVIGNON**

Cabernet Sauvignon Klassik 2018	€ 25,80
Weingut Migsich, Antau – Burgenland	

Cabernet Sauvignon 2018	€ 26,60
Weingut Pimpel, Göttelsbrunn – Carnuntum	

Cabernet Sauvignon „Reserve“ <b>BIO</b> 2015	€ 39,50
Weingut Reinisch, Tattendorf	

### **MERLOT**

Merlot 2015/16	€ 29,80
Weingut Sommer, Mörbisch – Neusiedlerseehügel	

Merlot „Optime“ 2013	€ 36,90
Weingut Pimpel, Göttelsbrunn – Carnuntum	

**CUVEE'S**

Cuvee „ZB“ 2018 € 25,50  
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz– Mittelburgenland

Big Blend 2017 € 27,80  
Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland

Cuvée Ried Herrschaftsfelder 2017 € 28,50  
Weingut Migsich, Antau - Burgenland

Cuvée Big John Cuvée Reserve 2017 € 29,80  
Weingut Scheiblhofer, Andau – Burgenland

Arachon 2007/ 2010/ 2014 € 39,50  
WG. TFXT, Horitschon – Mittelburgenland

Opus Eximium 2014 € 42,50  
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz- Mittelburgenland

Bela Rex 2009 € 60,00  
Bela Rex “Magnum” 2007 € 120,00  
Bela Rex “Methusalem” 5,0lt. 2005 € 300,00  
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz- Mittelburgenland

Hallebühl 2007 € 55,00  
Weingut Umathum, Frauenkirchen - Burgenland

Hill - I 2012 € 58,00  
Weingut Hillinger, Jois- Neusiedlersee Hügelland

Admiral 2016 € 68,00  
Weingut Pöckl /Mönchhof – Neusiedlersee

Steinzeiler 2011 € 78,00  
Weingut Kollwentz, Größhöflein - Burgenland

**PROSECCO & SEKT – 0,75lt. FLASCHE**

Prosecco € 25,00

Rose Frizzante € 25,00

Schlumberger Sparkling € 34,00

**CHAMPAGNER - 0,75lt FLASCHE**

Moet & Chandon € 79,00

Taitinger Brut € 85,00

**ROSE-CHAMPAGNER – 0,75lt. Flasche**

Taitinger ROSE Brut € 95,00