

APERITIF EMPFEHLUNG

Champagner Veuve Clicquot „Yellow Label“/„Rosé“	13.90/14.90
Schilcher Frizzante, Weingut Klug	5.30
Hochriegl Cuvée Sophie, extra trocken	5.50
Bloody Mary	7.50
Martini Cocktail	8.00
Campari Soda, „Das Original“	4.50
Sekt & Zwetschke, Red Bull Winter Edition „Zwetschke-Zimtnelke“	7.50
Pfiff Blond, Hausmarke 1 Brauwerk, 0,2l	3.10

OFFENE WEINE

ROSÉ	0,1l
2014, Loibner Rosé, Weingut Knoll, Unterloiben	4.50
WEISS	0,1l
2015, Weissburgunder Exquisit, Weingut H. Bayer, Neckenmarkt	5.00
2015, Grüner Veltliner Reserve, Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn	5.50
2015, Chardonnay Reserve, Weingut Egermann, Illmitz	6.50
2015, Sauvignon Blanc „STK Gutswein“, Weingut Tement, Berghausen	5.50
2015, Riesling „Urgestein“, Schloss Gobelsburg	4.50
2015, Gelber Muskateller, Weingut Hagn, Mailberg	4,30
ROT	0,1l
2015, Zweigelt DAC Neusiedlersee, Weingut Egermann, Illmitz	4.80
2014, Big John, Weingut Scheiblhofer, Andau	5.50
2012, Blaufränkisch, Weingut H. Bayer, Neckenmarkt	5.50
2012, Pinot Noir, Weingut Reinisch, Tattendorf	6.50
2008, Vinedos del Continio Reserva, Rioja	9.50
SÜSS	1/16l
2009, Ramandolo Il Roncat DOCG, Verduzzo, Giovanni Dri	6.50
2015, Auslese Cuvée, Weingut Kracher, Illmitz	6.50