

## APERITIF RECOMMENDATION

Champagner Veuve Clicquot „Yellow Label“/„Rosé“	13.90/14.90
Decto Rosso, Sekt Rosé brut, vineyard Hirschmugl, Leibnitz	6.00
Hochriegl Cuvée Sophie, extra dry	5.50
Schilcher Frizzante, vineyard Klug, Südsteiermark	5.30
2016, Gelber Muskateller Frizzante, vineyard Eichberger, Eibesbrunn	5.30
Aperol Spritzer (Aperol, white wine, soda)	5.20
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	6.50
HUGO with wine / with prosecco	5.20/6.50
Bellini	7.50
Gin Silver, Red Bull Silver Edition (Limette), cucumber & gin	7.50
Campari Soda, „the original“/ Campari Orange	4.50/5.50
Ginger Beer, Fever-Tree, spicy	3.70

## WINE BY THE GLASS

<b>WHITE</b>	0,1l
2015, Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“, vineyard Tement, Südsteiermark	8.90
2015, Muscaris, vineyard Hirschmugl, Leibnitz	7.00
2015, Chardonnay „Select“, vineyard Wieninger, Wien	5.50
2015, Weissburgunder „EX QUI SIT“, vineyard H. Bayer, Neckenmarkt	5.50
2016, Riesling „Sonnleiten“, vineyard Pfaffl, Stetten	5.00
2016, Grüner Veltliner „Am Berg“, vineyard Ott, Feuersbrunn	4.50
<b>RED</b>	0,1l
2015, Kappa Rosso, vineyard Fattoria Kappa, Bolgheri, Toskana	7.50
2011, Cabernet Sauvignon Reserve, vineyard Reinisch, Tattendorf	6.50
2015, Zweigelt Exclusiv, vineyard Klein, Andau	6.00
2013, Blaufränkisch, vineyard H. Bayer, Neckenmarkt	5.50
2014, Wiener Trilogie, vineyard Wieninger, Wien	5.00
<b>SWEET</b>	1/16l
2015, Trockenbeereauslese, vineyard Kracher, Illmitz	6.50
2009, Ramandolo Il Roncat DOCG, Verduzzo, vineyard Giovanni Dri, Friaul	6.50