

## APERITIF EMPFEHLUNG

Budweiser Bier 0,3l	3.70
Campari Soda „Das Original“	4.50
Schilcher Frizzante, Weingut Klug, Südsteiermark	5.30
Gelber Muskateller Frizzante, Weingut Eichberger, Eibesbrunn	5.30
Hochriegl Cuvée Sophie, extra trocken	5.50
Campari Orange	5.50
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	6.50
Hugo mit Prosecco	6.50
Kir Royal	7.50
Gin Silver, Red Bull Silver Edition (Limette, Gurke & Gin)	7.50
Champagner Veuve Cliquot „Yellow Label“	13.90
Champagner Veuve Cliquot „Rose“	14.90

## OFFENE WEINE

<b>WEISS</b>	0,1l
2015, Chardonnay „Unplugged“, Weingut Reeh	4.90
2017, Gelber Muskateller „Klassik“, Weingut Sabathi	5.00
2015, Weißburgunder „Exquisit“, Weingut Bayer	5.20
2016, Riesling „Federspiel“ Steinterrassen, Weingut Hirtzberger	6.50
2013, Grüner Veltliner „Breiten“, Weingut Nössing	6.50
2016, Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“, Weingut Tement	8.20
<b>ROT</b>	0,1l
2016, Zweigelt DAC, Weingut Egermann	4.80
2015, St. Laurent „Classic Bio“, Weingut Fischer	5.20
2016, Pinot Noir „Select“ Bio, Weingut Wieninger	5.90
2010 Rioja Reserva, Weingut Bodegas Muga	8.20
2013, Heideboden, Weingut Umathum	8.50
<b>SÜSS</b>	1/16l
2015, Cuvée Auslese, Weingut Kracher, Illmitz	5.50
2009, Ramandolo Il Roncat DOCG, Verduzzo, Weingut Giovanni Dri, Friaul	6.50