

## APERITIF RECOMMENDATION

Ottakringer Original Pfiff	3.00
Strongbow Cider Rosé Apple	3.90
Gelber Muskateller Frizzante, Weingut Eichberger, Eibesbrunn	5.30
Schilcher Frizzante, Weingut Klug, Südsteiermark	5.30
VINION Vinsecco Rosé	5.50
Hochriegl Cuvée Sophie, extra dry	5.50
Limoncello Spritz	7.90
Champagner Veuve Clicquot „Yellow Label“	13.90
Champagner Veuve Clicquot „Rose“	14.90
Spritzer (white/red)	3.80
Campari Soda	4.50
Campari Orange	5.50
Aperol Spritzer (Aperol, white wine, soda)	5.20
Veneziano (Aperol, prosecco, soda)	6.50
Hugo with white wine	5.20
Hugo with Prosecco	6.50
Kir Royal	7.50
Gordons Gin Tonic	7.50
Hendriks Gin Tonic	10.90

## WINE BY THE GLASS

<b>WHITE</b>	0,1l
2017, Grüner Veltliner VINION, Weinviertel DAC	3.60
2017, Pinot Blanc VINION, Steiermark	4.00
2018, Wiener Gemischter Satz, Weingut Christ	4.50
2016, Weissburgunder, Weingut Egermann	4.50
2018, Gelber Muskatteller, Weingut Hagn	4.50
2018, Grüner Veltliner „Fass 4“, Weingut Ott	5.50
2018, Riesling, Weingut Schloss Gobelsburg	5.50
2017, Sauvignon Blanc, Weingut Gross, Südsteiermark	6.50
<b>RED</b>	0,1l
2017, Zweigelt Heideboden VINION, Burgenland	3.60
2015, Grand Cuvée VINION, Burgenland	4.00
2017, Zweigelt, Weingut Preisinger	5.00
2015, Blaufränkisch, Weingut Heinrich	5.50
2016, St. Laurent, Weingut Reinisch	5.50
2015, Kappa Rosso, Weingut Fattoria Kappa	8.50
2015, Pannobile, Weingut Gsellmann	9.00
<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