

## APERITIF EMPFEHLUNG

Ottakringer Original Pfiff	3.10
Strongbow Cider Rosé Apple	3.90
Elixir® Happytizer ALKOHOLFREI	5.90
Gelber Muskateller Frizzante, Weingut Eichberger, Eibesbrunn	5.30
Schilcher Frizzante, Weingut Klug, Südsteiermark	5.30
Hochriegl Cuvée Sophie, extra trocken	5.50
Champagner Veuve Clicquot „Yellow Label“	13.90
Champagner Veuve Clicquot „Rose“	14.90
Spritzer (weiß/rot)	3.80
Campari Soda	4.50
Campari Orange	5.50
Aperol Spritzer (Aperol, Weißwein, Soda)	5.20
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	6.50
Hugo mit Wein	5.20
Hugo mit Prosecco	6.50
Gordons Gin Tonic	7.50
Hendriks Gin Tonic	10.90

## OFFENE WEINE

<b>WEISS</b>	0,1l
2017, Grüner Veltliner VINION, Weinviertel DAC	3.60
2017, Pinot Blanc VINION, Steiermark	4.00
2018, Gemischter Satz, Weingut Wieninger, Stammersdorf	4.50
2018, Gelber Muskateller, Weingut Sabathi, Gamlitz	4.80
2017, Chardonnay Reserve , Weingut Egermann, Illmitz	6.20
2018, Riesling Federspiel Steinterrassen, Weingut Hirtzberger, Spitz	6.90
<b>ROT</b>	0,1l
2017, Zweigelt Heideboden VINION, Burgenland	3.60
2015, Grand Cuvée VINION, Burgenland	4.00
2013, Blaufränkisch, Weingut H.Bayer, Neckenmarkt	5.50
2016, Heideboden, Weingut Reeh, Andau	5.50
2016, Pinot Noir „Select“ Bio, Weingut Wieninger, Stammersdorf	6.00
2015, Cabernet Sauvignon „Reserve BIO“, Weingut Reinisch, Tattendorf	8.50
<b>SÜSS</b>	1/16l
2018, Beerenauslese Mosaik, Weingut Egermann, Illmitz	4.80
2015, Cuvée Auslese, Weingut Kracher, Illmitz	5.50