

Weinkarte



*für unsere
Weinliebhaber*

Weißweine (0):

1/8 l 0,75 l

Steinfeder Grüner Veltliner, 11,5%
Familie Kutter - Weinbaugebiet Wachau

4,30 24,50

Chardonnay, trocken, 13,0%
Weingut Fritz Pittner - Weinviertel

3,10 17,50

Welschriesling - Pössnitzberg, 11,5%
Weingut Tscheppe - Südsteiermark

4,60 26,70

Riesling Platin, 12,0%
Weingut Jurtschitsch - Kamptal

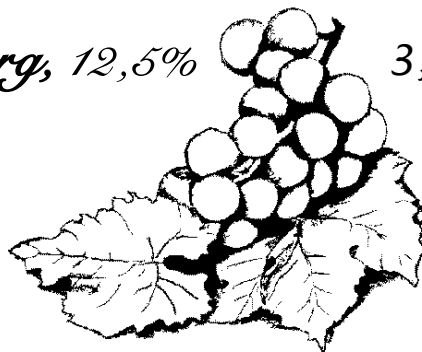
4,60 26,70

Gelber Muskateller, 12,0%
Weingut Autherith - Weinviertel

3,80 22,50

Weißburgunder Nussberg, 12,5%
Weingut Studeny - Weinviertel

3,80 22,50



Weinkarte



für unsere
Weinliebhaber

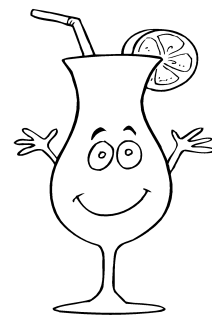
Rotweine (0):

	1/8 l	0,75 l
<i>Alte Lagen</i> – Rotweincuvée aus <i>Blauer Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, 13,0%</i> <i>Gsellmann & Gsellmann Gols – Burgenland</i>	4,90	28,50
<i>Zweigelt Exclusiv, 13,5%</i> <i>Weingut Pittnauer Gols – Burgenland</i>	4,30	24,90
<i>Blaufränkisch</i> – trocken, 13,0% <i>Weingut Pittnauer Gols – Burgenland</i>	4,10	23,50
<i>Cabernet Sauvignon, 13,0%</i> <i>Weingut Pittnauer Gols – Burgenland</i>	4,30	24,90
<i>Blauburger</i> – trocken, 13,0% <i>Weingut Fritz Pittner – Weinviertel</i>	3,20	19,00



Heiße Getränke

<i>Kleiner Mocca</i>	2,80
<i>Großer Mocca</i>	4,20
<i>Melange (G)</i>	3,40
<i>Cappuccino (G)</i>	4,20
<i>Käferl Kaffee (G)</i>	3,90
<i>Tee: Schwarzer-, Kamillen-, Hagebutten-, Früchte-, Pfefferminz- oder Grüner Tee</i>	2,60
<i>Heiße Schokolade (G)</i>	3,90
<i>Roter Glühwein (O)</i>	4,30
<i>Weißer Glühwein (O)</i>	4,30



Alkoholfrei

<i>Coca-Cola; Fanta; Sprite oder Almdudler</i>	0,25 l	2,70
<i>Apfelsaft</i>	0,25 l	2,60
<i>Eistee</i>	0,25 l	2,80
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	2,80
<i>Pago: Marille; Johannisbeere; Erdbeere</i>	0,20 l	3,50
<i>Bio Fruchtsäfte: Karotten-Apfelsaft, Himbeer-Apfelsaft oder Mango-Apfelsaft</i>	0,25 l	4,10
<i>Frucade - Orangenlimonade</i>	0,35 l	3,10
<i>Tonic Water, Bitter Lemon</i>	0,20 l	2,90
<i>Mineralwasser Flasche</i>	0,35 l	2,90
<i>Mineralwasser Flasche</i>	0,75 l	6,20
<i>Red Bull</i>	0,25 l	3,90
<i>Soda Zitrone</i>	0,50 l	3,30
<i>Himbeersoda</i>	0,50 l	3,50
<i>Kolundersoda</i>	0,50 l	3,20

<i>Sodawasser</i>	0,25 l	1,50
-------------------	--------	------

<i>Milch (G)</i>	0,25 l	1,40
------------------	--------	------

Schnäpse

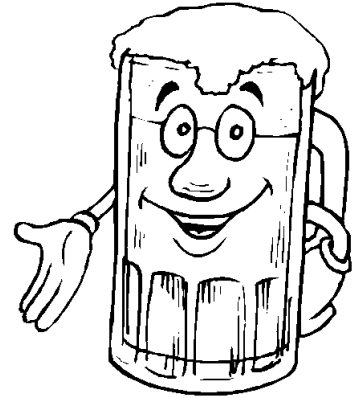
Zeindler's Edelbrände

<i>Himbeerbrand</i>	2 cl	4,90
<i>Marillenbrand</i>	2 cl	3,30
<i>Birnenbrand</i>	2 cl	3,30
<i>Ringlottenbrand</i>	2 cl	3,30

Weiteres empfehlen wir:

<i>Obstler</i>	2 cl	3,20
<i>Vodka</i>	2 cl	3,30
<i>Vogelbeere - Geist</i>	2 cl	3,40
<i>Red Label, Ballantines</i>	2 cl	3,90
<i>Remy Martin, Tequila</i>	2 cl	3,90
<i>Gin, Fernet, Baileys</i>	2 cl	3,40
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,90
<i>Bacardi</i>	2 cl	3,50
<i>Martini</i>	4 cl	4,10
<i>Campari Soda</i>	4 cl	4,30
<i>Campari Orange</i>	4 cl	4,90
<i>Ricard</i>	4 cl	3,40

Bier



Vom Fass:

Stiegl Goldbräu

Zwickl naturtrüb

Kaiser Premium

Gösser Gold

Doppelmalz

Mischbier

Radler

0,3 l 3,50

0,5 l 4,20

Flaschenbier:

Wieselburger Stammbräu

Edelweiß Weizen trüb

Gösser Radler

Gösser alkoholfrei

0,5 l 4,20

0,5 l 4,20

0,5 l 4,20

0,5 l 3,90

Wein

Kausweine:

Weinkellerei Fritz Pittner, Drasenhofen – Weinviertel

Weißwein (☉):

Grüner Veltliner	1/4 l	3,90
Weißer Spritzer	1/4 l	2,70

Rosè (☉):

Rosè Zweigelt	1/4 l	3,90
---------------	-------	------

Rotwein (☉):

Zweigelt Portugieser	1/4 l	3,90
Roter Spritzer	1/4 l	2,70
Pfirsichspritzer	1/4 l	2,90

Sekt (☉):

Schlumberger Sparkling	0,7 l	32,00
Piccolo		11,50

Die Kunst des Weintrinkens

Wenn die Degustation von Weinen großer Herkunft eine Kunst und eine Wissenschaft ist, so ist sie gleichzeitig eine der angenehmsten Freuden, die uns die Natur offeriert.

Füllen Sie das Glas nie bis oben. Ein Drittel oder die Hälfte genügen. Das Bouquet kann sich im oberen Teil des Glases entwickeln, ohne sich in die Luft zu verflüchtigen.

Und nachdem der Wein ins Glas eingeschenkt ist, wollen wir ihn trinken.

Doch vorher wollen wir noch sein Kleid, seine Farbe bewundern. Das Glitzern und das Leuchten seines Purpurs oder seines Goldes durch den Kristall des Glases hindurch betrachtet, schenkt Ihnen aufnahmebereiten Sinnen bereits das erste Vergnügen. Eine Herzensfreude, die Sie mit Ihren Tischgenossen teilen und die Sie auf den kommenden Genuss vorbereitet. Ihr Wein soll lichtflüssig und von sauberer, durchsichtiger Farbe sein.

Die subtilste und zarteste Freude der Degustation ist jedoch das Aufnehmen, das Riechen des Bouquets. Drehen sie Ihren Wein einige Male im Glas, atmen Sie den Duft und das Aroma ein. In jedem Augenblick entwickelt der Wein einen anderen Duft. Ein verschwenderisches Parfum löst das andere ab.

Sie verstehen jetzt vielleicht, weshalb die Kenner so oft vom Bouquet des Weines sprechen. Während dieser ganzen Zeit hat sich der Gaumen vorbereitet, Ihre Geschmacksorgane haben sich, nach einer neuen, genießerischen Befriedigung verlangend, geweitet. Erfüllen Sie ihnen diesen Wunsch, und versuchen Sie den Wein nur in kleinen Schlucken. Verteilen Sie ihn im ganzen Mund, viel besser noch: Behalten sie ihn ruhig während einiger Augenblicke auf der Zunge. Den Weißen lassen Sie über die Zunge rollen, den Roten hingegen sollen Sie kauen. Weinbeißer nennt man in Österreich den richtigen Weinkenner, denn der Rotwein wird nicht getrunken, er wird gebissen.

Nehmen sie hingegen alle Genüsse auf, die der Wein Ihnen so freimütig bietet.

Diese Ausdrücke, die Ihnen bis jetzt vielleicht allzu unreal, allzu pathetisch erschienen sind, sie werden sich Ihnen nun plötzlich freundschaftlich nähern, und es geht Ihnen ein neues Verständnis auf.

Sie unterscheiden den Körper, die Feinheit, die Länge, die Eleganz, das Wuchtige und das Fruchttige, die frische Jugendlichkeit und das Abgerundete des Alters.