

## Aperitifs

1 Glas Prosecco Sacchetto	3,80	Prosecco mit Holundersirup	4,10
Prosecco mit Fruchtmark	4,30	Bierros (leichter Bieraperitif)	3,80
Hugo (mit Wein)	5,00	Aperol Sprizz (mit Wein)	5,60
Tannenwipfel- Gin Spritz	5,20	Löw-seccospritz	5,80
Campari Orange	5,70		
Hausgemachter Wermut mit Eis und Minze 5cl			4,10
Sacchetto Etichetta Nera Spumante Extra Dry 0,75L			25,80
Champagner Ruinart Brut 0,75L			104,00
Champagner Ruinart Brut Rosé Magnum 1,5L			240,00

## Biere

Huber Original vom Faß	0,33L 3,30	0,5L 4,10
Huber Weißbier hefetrüb, dunkel oder leicht		Fl. 0,5L 4,30
Kadler	0,33L 3,30	0,5L 4,10
Stiegl Freibier alkoholfrei		Fl 0,5L 4,10
Erdinger Weißbier alkoholfrei		Fl. 0,5L 4,30

## Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Holunderblütenlimo	0,25 L 2,70	0,5 L 4,50
Hausgemachte Waldmeister- Melissenlimo	0,25 L 2,70	0,5 L 4,50
Hausgemachte Bio Rosen- Kräuterlimo	0,25 L 2,70	0,5 L 4,50
Apfelsaft naturtrüb vom Mostviertler Bauernhof	Fl 0,25 L 3,00	
Sprite, Pepsi-Cola, Spezi, Apfelsaft	0,25 L 2,70	0,5 L 4,50
Vöslauer Mineralwasser	Fl 0,33L 2,70	0,75 L 5,40
Almdudler (Kräuterlimonade)	Fl 0,35 L 3,20	
Cola light	Fl 0,35L 3,20	
Apfelsaft gespritzt	0,25 L 2,00	
Zitrone natur	0,25L 1,70	
Johannisbeersaft, Orangensaft	Fl 0,20L 2,90	
Fever-Tree Tonic	Fl 0,20L 3,60	
Frische Milch (aus eigener Landwirtschaft)	0,25 L 1,80	

## Warme Getränke

<i>Tee mit Zitrone, Früchtetee, grüner Tee, Kamillentee</i>	2,50
<i>Kakao (Milch aus eigener Landwirtschaft)</i>	3,50
<i>Glühwein 0,25 l</i>	5,00
<i>Jägertee 0,33 l</i>	5,00

## Unsere offenen spezial Tee's im Kännchen serviert 0,5L 5,50

*Weißer Holunder Früchtetee (5-10 min. ziehen lassen)*  
*Holunderblüten, Lemongras, Hagebuttenschale, Apfelstücke, Orangenschale, Zitronenschale*

*Ingwer-Hopfen-Limette Biokräutertee (7-10 min. ziehen lassen)*  
*Hopfenblätter und Blüten, Olivenblätter, Verbenablätter, Zitronenschale, Ingwerstücke, Lemongras, Chilischoten*

*Bio Kräuterwohlfühltee (5-6 min. ziehen lassen)*  
*Brombeerblätter, Pfefferminzblätter, Anis, Nelken, Ringelblumenblüten, Hagebuttenschale, Orangenschale*

*Rotbuschtee natur (5-10 min. ziehen lassen)*  
*Rotbuschtee hat weder Koffein noch Gerbstoffe und hat einen hohen Anteil an Vitamin C*

*Bio Pfefferminztee (5-6 min. ziehen lassen)*

## Kaffeespezialitäten

### Wiener Mischung

<i>Verlängerter</i>	2,70	<i>Haferl Kaffee</i>	3,70	<i>Milchkaffee</i>	3,10
---------------------	------	----------------------	------	--------------------	------

### Italienische Mischung

<i>Ristretto (kurzer Espresso)</i>	2,40	<i>Espresso</i>	2,40
------------------------------------	------	-----------------	------

<i>Doppelter Espresso</i>	3,80	<i>Macchiato (Espresso mit Milchschaum)</i>	2,40
---------------------------	------	---	------

<i>Cappuccino (große Tasse)</i>	3,30	<i>Cafe Amaretto</i>	4,70
---------------------------------	------	----------------------	------

<i>Latte Macchiato (Espresso mit viel Milch und Milchschaum)</i>	3,60
--	------

<i>Schoko- Cappuccino (Schokocreme, Espresso, Milch &amp; Milchschaum)</i>	3,70
--	------

## Weine Glasweise

<i>Grüner Veltliner Flohhaxn</i> <i>Weingut Huber, Traisental NÖ</i>	<i>1/8ℓ 2,70</i>	<i>1/4ℓ 5,40</i>
<i>Gelber Muskateller Göttweiger Berg</i> <i>Weingut Josef Edlinger, Kremstal NÖ</i>	<i>1/8ℓ 4,20</i>	<i>1/4ℓ 8,40</i>
<i>Zweigelt Göttes</i> <i>Weingut Walter Glatzer, Göttesbrunn NÖ</i>	<i>1/8ℓ 2,70</i>	<i>1/4ℓ 5,40</i>
<i>Merlot</i> <i>Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee</i>	<i>1/8ℓ 4,30</i>	<i>1/4ℓ 8,60</i>
<i>Gespritzter Wein, weiß oder rot</i>	<i>1/4ℓ 3,40</i>	

## Flaschenweine weiß 0,75 ℓ

<i>Gelber Muskateller</i> <i>Göttweiger Berg – Weingut Josef Edlinger, Kremstal NÖ</i> <i>Frische Note von Holunderblüten, die mit der Reife in das Aroma von Holunderbeeren übergehen</i>		<i>23,20</i>
<i>Grüner Veltliner</i> <i>Freiheit – Weingut Martin Nigl, Senftenberg/Kremstal NÖ</i> <i>Apfelaromen, leichter Schmelz, lebendige eingewogene Säure, pikant/würzig</i>		<i>27,00</i>
<i>Weißburgunder</i> <i>Gaisberg – Weingut Heinz Weixelbaum, Strass/Kamptal NÖ</i> <i>Ein Wein der Kraft und Schmelz besitzt, Duft nach Waldblütenhonig, schön eingebundene Säure, ein sehr harmonischer Wein</i>		<i>24,20</i>
<i>Riesling Federspiel</i> <i>Jochinger Berg – Weingut Josef Jamek, Joching/Wachau NÖ</i> <i>Typischer Wachauer Riesling mit feinen Fruchtnoten, am Gaumen frische Struktur mit feinem Abgang</i>		<i>31,20</i>
<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Steirische Klassik – Weingut Hack-Gebell, Gamlitz/Südsteiermark</i> <i>Fruchtbetontes und würziges Bukett, aromatisch, feine elegante Säure.</i>		<i>28,40</i>

## Roséwein 0,75 L

### Rosé Cisterciën

Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois NÖ

*Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirsche und frischen Beeren, sehr zugänglicher Zweigelt - St. Laurent- Rosé*

24,80

## Flaschenweine rot 0,75 L

### Merlot

Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee Burgenland

*In der Nase feinröstige Aromen und dunkle Beerenfrucht, am Gaumen etwas Zwetschke*

23,60

### Zweigelt Reserve

Weingut Salzl, Illmitz / Neusiedlersee Burgenland

*Kraftvoller runder Zweigelt, Duft nach Kirsche, schwarze Olive und Beeren*

27,20

### Blaufränkisch Reserve

Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn NÖ

*Kernig-würziger Rotwein mit Brombeer- Veilchen- Aromen, eleganten Kräuternoten und straffem Tanningerüst*

31,60

### Pannobile 2009

Weingut Heike & Gernot Heinrich, Gols / Burgenland

*Cuvée aus Zweigelt u. Blaufränkisch, dunkles Rubinrot, Duft nach vollreifen Kirschen und Waldbeeren, rauchig unterlegte Mineralik, zarte Kräuterwürze, feines Tannin*

59,80

### Rosso di Montalcino D.O.C.

Weingut Argiano / Toscana

*100% Sangiovese Traube, eleganter ausgewogener Wein mit samtigen Tanninen, charakteristisch sind rote Fruchtnoten.*

37,80

## *S*pirituosen

<i>Bauernobstler 2cl</i>	2,60
<i>Williams, Marille, Enzian 2cl</i>	3,30
<i>Vogelbeer 2cl</i>	4,50
<i>Nußschnaps 2cl</i>	3,00
<i>Alte Zwetschke vom Gölles im Eichenfass gelagert 2cl</i>	4,80
<i>Hendricks Gin 3cl</i>	5,60
<i>Rum Diplomático Reserva Exclusiva Venecuela 4cl</i>	6,80
<i>Jack Daniel's Whiskey 4cl</i>	5,80
<i>Amaro Nonino Quintessentia 2cl</i>	4,00
<i>Tiroler Nusslikör 2cl</i>	3,60
<i>Baileys 4cl</i>	4,80
<i>Tiroler Zirbener 2cl</i>	3,20
<i>Fernet Branca, Averna 2cl</i>	3,80
<i>Hausgemachter Wermut mit Eis und Minze 5cl</i>	4,10