

## Edle Tropfen aus unserem Weinkeller

### Weißweine aus Österreich <sup>o)</sup>

<b>Gewürztraminer Alte Rebe 2017</b>	0,75 l	€	38,00
Feine Rosenholzaromatik, saftig, traubig mineralisch, kleiner weißer Weingartenpfirsich, feine Extraktsüße, pikant und würzige Mineralität.	1 / 8	€	5,90
<b>Weingut:</b> Wohlmut / Freising / Steiermark	13,0 % Vol. Alk.		
<b>Grauburgunder Klassik 2015</b>	0,75 l	€	38,00
Duft nach Birnen und Orangen, wunderschöne Struktur und exzellente Beerenanklänge, mit Finesse gleitet der edle Tropfen in den Abgang über.	1 / 8	€	5,90
<b>Weingut:</b> Holler / Spielfeld / Steiermark	13,0 % Vol. Alk.		
<b>Free Solo 2012</b>	0,75 l	€	42,00
Eine besondere Kombination aus Muskat Ottonell, Traminer und Ruländer. Gehaltvoll, aromatisch, außergewöhnlich und faszinierend.	1 / 8	€	6,90
<b>Weingut:</b> Opitz / Apetlon / Burgenland	13,5 Vol. % Alk.		
<b>Cabernet Blanc 2015</b>	0,75 l	€	38,00
Fruchtaromen nach rotem Paprika und Koriander; wunderschöner Gaumenverlauf, engmaschig, lebendige Textur, gut balanciertes Säurespiel, voll und saftig, pikant zugleich, verspielte Finesse bis zum Abgang; ein Wein aus Bioanbau mit Charakter und Potential.	1 / 8	€	5,90
<b>Weingut:</b> Hirschmugl / Leibnitz / Steiermark	13,0 Vol. % Alk.		

### Rotweine aus Österreich <sup>o)</sup>

<b>Cuvée Big John Reserve 2017</b>	0,75 l	€	38,00
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Zweigelt. Totale Fruchtigkeit, vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.	1 / 8	€	5,90
<b>Weingut:</b> Scheiblhofer / Andau / Burgenland	14,0 Vol. % Alk.		
<b>Zenit 2016</b>	0,75 l	€	38,00
Cuvée von Syrah, Merlot und Blauburgunder. Beeindruckender Gaumenschmeichler, tiefdunkle Beerenfrucht, schokoladiger Abgang.	1 / 8	€	5,90
<b>Weingut:</b> Strommer / Purbach / Burgenland	13,5 Vol. % Alk.		
<b>Heideboden 2016</b>	0,75 l	€	38,00
Cuvée von Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Syrah und Zweigelt. Eine elegante verwobene Struktur von Kirschen und feinen Röstaromen am Gaumen führen zu einem anhaltenden Abgang.	1 / 8	€	5,90
<b>Weingut:</b> Sattler / Tadtan / Burgenland	14 Vol.% Alk.		
<b>Edles Tal 2016</b>	0,75 l	€	38,00
Toller Cuvée aus hochreifen Trauben von Zweigelt, Merlot und Syrah. Aromen von dunkler Beerenfrucht, Schoko- und Orangennoten. Herrlich geschmeidige Struktur mit gut eingebautem Tannin.	1 / 8	€	5,90
<b>Weingut:</b> Netzl / Göttelsbrunn / Niederösterreich	14,0 Vol. % Alk.		

## Vorspeisen, Suppen, Salate

<b>Räucherlachs</b> <sup>A)D)G)M)O)</sup> mit Oberskren und Toastbrot	€ 13,20
<b>Ennstaler Schinkenspeck</b> <sup>A)C)G)M)O)</sup> mit gefüllten Pfefferoni und gehobeltem Bergkäse dazu Schwarzbrot	€ 8,10
<b>Mozzarella mit Tomaten</b> <sup>A)G)M)O)</sup> garniert mit Kräuterpesto dazu Schwarzbrot	€ 6,90
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> <sup>A)D)G)L)M)O)</sup> an bunten Blattsalaten, Tomaten, Krensauce und Toastbrot	€ 9,40
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> <sup>A)C)F)G)M)O)</sup> Gebackenes, warmes Hühnerbrüstchen an Kartoffel-Blattsalaten mit Kernöl	€ 9,30
<b>„Fitness-Salat“</b> <sup>A)C)G)M)O)</sup> Gebackenes Hühnerschnitzel im Cornflakes-Mantel an gemischten Blattsalaten und Pflaumen-Preiselbeeren-Chutney	€ 11,50
<b>Bunte Salatschüssel</b> <sup>A)G)M)O)</sup> mit Blattsalaten, Tomaten, Oliven, Gurken und Schafskäse dazu Schwarzbrot	€ 7,20
<b>Grüner Salat oder gemischte Blattsalate</b> <sup>L)M)O)</sup>	€ 3,40
<b>Gemischter Salatteller</b> <sup>C)G)L)M)O)</sup>	€ 3,90
<b>Steirische Knoblauchsuppe</b> mit gerösteten Weißbrotwürfeln <sup>A)F)G)L)</sup>	€ 4,30
<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> <sup>A)C)G)L)</sup>	€ 3,50
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Gebäck <sup>A)F)L)G)H)M)N)P)</sup>	€ 5,50
<b>Suppentopf</b> <sup>A)C)L)</sup> Rindsuppe mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	€ 6,40

## *Traditionelles aus Österreich*

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <sup>A)C)F)G)</sup> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€	10,10
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A)C)F)G)</sup> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€	17,10
<b>„S‘ Hausbratl“</b> <sup>A)C)F)G)L)M)O)</sup> Schweinebraten vom Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut	€	10,10
<b>„Bauernschmaus“</b> <sup>A)C)F)G)L)</sup> Schweinebraten, Geselchtes, Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffeln	€	10,70
<b>Rindersaftgulasch</b> <sup>A)C)F)G)L)</sup> mit Semmelknödel	€	9,40

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

<b>Gegrillte Beiriedschnitte</b> <sup>G)L)M)</sup> auf Zwiebel-Paprikagemüse dazu Kräuterbutter und Rösti	€	16,70
<b>Filetsteak</b> <sup>G)L)M)O)</sup> in Cognac-Pfeffersauce mit Rösti und buntem Gemüse	€	21,20
<b>Gegrilltes Schweinefilet</b> <sup>A)G)L)M)</sup> mit Blauschimmelkäsesauce, Preiselbeer-Zwetschkenchutney und Kartoffelkroketten	€	15,70
<b>Marinierte Nüsschen vom Weidelammrücken</b> <sup>L)M)</sup> auf Zucchini-Tomatengemüse und Röstkartoffeln	€	18,70
<b>Putenstreifen in Champignonsauce</b> mit gedünstetem Reis <sup>G)L)M)O)</sup>	€	13,60
<b>„Holsteinschnitzel“ vom Kalb</b> <sup>C)G)L)M)</sup> mit Gemüse, Spiegelei und Potato Wedges	€	16,90

## *Fischgerichte*

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Gemüsereis und Knoblauchbutter <sup>A)D)G)L)</sup>	€	16,90
<b>„Fischteller“ von Zander, Tilapia und Wels</b> <sup>A)D)G)L)M)</sup> an gemischten Blattsalaten und Kräuterbutter	€	14,20
<b>Gebackenes Schollenfilet</b> <sup>A)C)D)F)G)M)O)</sup> mit Petersilienkartoffeln, Sauce Tartare und grünem Salat	€	11,70

## *Pasta, Vegetarisch, Vegan*

### **Spaghetti**

mit Schafskäse, Basilikumpesto und Tomaten <sup>A)C)G)L)M)</sup> € 9,90  
oder mit Sauce Bolognese und grünem Salat <sup>A)C)G)L)M)</sup> € 8,90

### **Gemüsepalatschinken** <sup>A)C)G)L)</sup>

mit Petersilienkartoffeln und Tomatensauce € 8,70

### **Dinkelnudeln mit Avocado-Pesto** <sup>A)</sup>

€ 9,40

### *Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)*

#### **„Winnetou“** <sup>A)C)F)G)H)</sup>

Kleines Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes Frites und Ketchup  
Eisbecher

€ 7,10

#### **„Pumuckl“** <sup>A)C)F)G)H)L)</sup>

Spaghetti mit Tomatensauce  
Eisbecher

€ 7,10

#### **„Wicki-Teller“** <sup>A)C)D)G)M)O)</sup>

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

€ 6,10

## *Zum Ausklang*

### *Süßes*

**Palatschinken** (2 Stück) gefüllt mit Marillenmarmelade <sup>A)C)G)</sup> € 5,00

**Eispalatschinke** mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Früchten und Schlag <sup>A)C)E)G)H)</sup> € 6,00

**Mohr im Hemd** <sup>A)C)F)G)H)</sup> € 6,00

Warmer Schokoladegugelhupf mit Schlag und Früchten

**Sachertorte** <sup>A)C)F)G)H)</sup> € 3,40

**Apfelstrudel** <sup>A)C)H)</sup> oder **Topfenstrudel** <sup>A)C)G)H)</sup> € 3,40

*Fragen Sie nach unseren süßen Tagesangeboten!*

### *Käse*

**Käseteller** mit Früchten und Oliven garniert dazu Schwarzbrot und Butter <sup>A)G)H)</sup>

mit 5 Käsesorten € 8,60

mit 3 Käsesorten € 6,80

## *Alkoholfreie Getränke*

0,25 l	Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Sprite	€	2,40
0,33 l	Almdudler (Flasche)	€	2,60
0,33 l	Coca Cola light (Flasche)	€	2,80
0,50 l	Spezi	€	4,60
0,20 l	Tonic Water, Bitter Lemon	€	2,70
0,33 l	Lipton Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	€	2,70
0,20 l	Pago Fruchtnektar	€	2,70
	Marille, Multivitamin, Erdbeere, Apfel naturtrüb, Pfirsich, Mango, Johannisbeere, Orange		
0,30 l	Pago mit Quellwasser	€	2,90
0,50 l	Pago mit Quellwasser	€	3,10
0,33 l	Gasteiner Mineralwasser (prickelnd oder still)	€	2,20
0,70 l	Gasteiner Mineralwasser (still)	€	4,10
1,00 l	Gasteiner Mineralwasser (prickelnd)	€	4,80
0,25 l	Sodawasser	€	1,60
0,25 l	Quellwasser	€	0,60
0,50 l	Quellwasser	€	0,90
1,00 l	Quellwasser	€	1,50

## *Warme Getränke*

	Große Tasse Tee (Schwarztee, Früchte, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Grüner Tee)	€	2,40
	Heiße Schokolade mit Schlagsahne <sup>E)FG)</sup>	€	3,20
0,25 l	Glühwein <sup>O)</sup>	€	4,80
	Jagatee <sup>O)</sup>	€	4,80

*Fragen Sie nach unseren Kaffee-Spezialitäten!*

## *Sommer Erfrischungen*

**Hausgemachte Zitronenlimonade** mit Holunder und Ingwer (alkoholfrei)

0,25 l		€	2,10
0,50 l		€	3,60
Weißer oder roter Spritzer <sup>o)</sup>		€	3,30
Aperol Spritzer <sup>o)</sup>		€	4,20
Hugo - Cocktail <sup>o)</sup>		€	6,90

## *Bier vom Fass* <sup>A/O)</sup>

0,5 l	Halbe Schladminger, Gösser Naturradler	€	4,00
0,3 l	Seidel Schladminger, Gösser Naturradler	€	3,20
0,2 l	Pfiff Schladminger	€	2,70

## *Bier aus der Flasche* <sup>A/O)</sup>

0,5 l	„Schnee Weiße“ hefetrüb, „Edelweiß“ dunkel, naturtrüb Schladminger Märzenbier, Gösser dunkel	€	4,00
0,5 l	Schlossgold, Gösser „Kracherl“, „Edelweiß“ hefetrüb (Alkoholfrei)	€	4,00

## *Tafelweine* <sup>o)</sup>

1/8 l	Grüner Veltliner (trocken, fruchtig), Welschriesling (herb, säurebetont) Muskat Ottonel (halbtrocken)	€	2,50
1/8 l	Blaufränkisch (trocken, fruchtig), Zweigelt (samtig, harmonisch)	€	2,50

*Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte!*

## *Aperitifs* <sup>o)</sup>

0,1 l	Prosecco	€	4,10
0,1 l	Prosecco Aperol	€	5,10
1/32 l	Campari	€	2,30
1/16	Martini (bianco, dry)	€	2,30
5 cl	Sherry (trocken)	€	3,10

## *Weißweine aus Österreich* <sup>○)</sup>

<b>Chardonnay Ried Gola 2015</b>	0,75 l	€	38,00
Reife Frucht, unterlegt mit frischen Wiesenkräutern, elegant, sehr balanciert, feine Zitrusfrucht, finessenreich strukturiert mineralischer Nachhall.	1 / 8 l	€	5,90
Weingut: Wohlmuth / Freising / Steiermark			13,0 % Vol. Alk.
<b>Grüner Veltliner 2018</b>	0,75 l	€	31,00
Frische Frucht, feine würzige Aromatik, mit knackiger Säure und herrlicher Leichtigkeit	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Jurtschitsch / Langenlois / Niederösterreich			11,5 % Vol. Alk.
<b>Muskateller 2017</b>	0,75 l	€	29,00
Fein ausgeprägte Muskattraube, würzige Ausklänge, trocken mit elegantem Körper	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Schneeberger / Heimschuh / Steiermark			12,5 % Vol. Alk.
<b>Weissburgunder 2017</b>	0,75 l	€	31,00
Nussige Burgunderaromatik am Gaumen, sehr gut eingebundene Säure, jugendlich und charaktervoll	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Polz / Spielfeld / Steiermark			12,5 % Vol. Alk.
<b>Taste of Styria 2018</b>	0,75 l	€	29,00
Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc. Duftige Tropenfrucht unterlegt von Stachelbeere und Birne, elegante Säure	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Platzer / Pichla bei Radkersburg / Steiermark			11,5 % Vol. Alk.
<b>Welschriesling 2017</b>	0,75 l	€	31,00
Ein Jungcharmeur mit feiner Apfelnote, lebendig animierend, mit einem fruchtigen Finish.	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Walter Skoff Original / Gamlitz / Steiermark			11,5 % Vol. Alk.
<b>Riesling 2017</b>	0,75 l	€	31,00
Pfiffige frische Frucht, ausdrucksstarkes Säurespiel mit langem Nachhall, trocken.	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Bründlmayer / Langenlois / Niederösterreich			12,5 % Vol. Alk.
<b>Sauvignon Blanc 2018</b>	0,75 l	€	29,00
Jugendliche Töne nach Stachelbeere und Hollerblüte, geschmeidig am Gaumen	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Schneeberger / Heimschuh / Steiermark			12,5 % Vol. Alk.
<b>Morillon Muschelkalk 2015</b>	0,75 l	€	38,00
Steirischer Chardonnay mit vielseitigen Aromen, harmonischer Frucht und einladendem Säurekern	1 / 8 l	€	5,90
Weingut: Tement/ Berghausen / Steiermark			12,5 % Vol. Alk.
<b>Muskat Ottonell Beerenauslese 2008</b>	0,75 l	€	26,00
Dessertwein mit fein strukturierter Nase und Honignote, fruchtig, weich im Abgang, süß	1 / 16 l	€	4,00
Weingut: Stiegelmar / Gols / Burgenland			12,0 % Vol. Alk.
<b>Rosé Federspiel 2018</b>	0,75 l	€	31,00
Aromen von roten Johannisbeeren, Brombeeren und Walderdbeeren, Nelken und eine zarte Würze, elegante Zitrusnoten, fruchtbetont mit einer erfrischenden Säure	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Domäne Wachau / Dürnstein / Niederösterreich			12,0 % Vol. Alk.

## *Rotweine aus Österreich* <sup>Ö)</sup>

<b>Rubin Carnuntum 2017</b>	0,75 l	€	31,00
Intensiver Duft nach Kirschen, saftige Beerenfrucht am Gaumen, leicht rauchige Röstaromen, seidiges Tannin. Ein Wein mit Charme und Gebietstypizität	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Netzl / Göttelsbrunn / Niederösterreich			13,5 % Vol. Alk.
<b>Blaufränkisch Ried Fabian 2017</b>	0,75 l	€	31,00
Aus hochwertigen Trauben, mit großer Fruchtigkeit und Aromatik. Noten nach dunklen Brombeeren und Kirschen, gereift im Holzfass.	1 / 8 l	€	4,80
Weingut: Gager / Deutschkreutz / Burgenland			13,5 % Vol. Alk.
<b>Zweigelt Alte Rebe 2015</b>			
In der Nase zeigen sich Rumtopfaromen, samtige Tannine, kräftiger Körper, langer Nachhal	0,75 l	€	31,00
Weingut: Schneeberger / Heimschuh / Steiermark	1 / 8 l	€	4,80
			13,0 % Vol. Alk.
<b>Merlot 2017</b>			
Dunkle Beerenkomponenten, angenehme Frucht von Zwetschke und Holler, feine elegante Tannine, kräftig	0,75 l	€	31,00
Weingut: Reeh / Andau / Burgenland	1 / 8 l	€	4,80
			13,5 % Vol. Alk.
<b>Pinot Noir Reserve 2016</b>			
Attraktive, rauchig-würzige Fruchtaromen. Eleganter, charaktvoller Jahrgang mit finessenreicher Struktur und samtigem Tannin.	0,75 l	€	31,00
Weingut: Aumann / Tribuswinkel / Niederösterreich	1 / 8 l	€	4,80
			13,0 % Vol. Alk.
<b>Zweigelt Barrique 2017</b>			
Klassische Holznote begleitet von dunkler Beerenfrucht, feiner Körper und milde Säure.	0,75 l	€	29,00
Weingut: Schneeberger / Heimschuh / Steiermark	1 / 8 l	€	4,80
			12,5 % Vol. Alk.
<b>St. Laurent Classic 2016</b>			
Aufregend reife Herzkirsche, würziger Hauch von Orangenschale und Ingwer. Eleganter Körper, ausgewogenes Tannin.	0,75 l	€	31,00
Weingut: Lang / Neckenmarkt / Burgenland	1 / 8 l	€	4,80
			13,0 % Vol. Alk.
<b>Small Hill Red 2015</b>			
Cuvée aus Pinot Noir, St. Laurent und Merlot. Dunkle Beeren, leichte Schokolade im Hintergrund, vollmundig und harmonisch.	0,75 l	€	31,00
Weingut: Hillinger / Jois / Burgenland	1 / 8 l	€	4,80
			13,0 % Vol. Alk.
<b>Cuvée Q2 2016</b>			
Q steht symbolisch für Quattro und die 2 für ursprünglich zwei Rebsorten: Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, welche seit 2011 um Syrah erweitert wurde. Dieser verleiht dem Wein noch mehr Würze. Beerige Frucht, feine Röstaromen, weicher Auftakt und gut eingebundene Tannine	0,75 l	€	38,00
Weingut: Gager / Deutschkreutz / Burgenland	1 / 8 l	€	5,90
			14,0 % Vol. Alk.
<b>Phantom 2015</b>			
Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen. Elegante Cassisfrucht am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Gang.	0,75 l	€	54,00
Weingut: K + K Kirnbauer / Deutschkreutz / Burgenland			13,5 % Vol. Alk.



## Weine aus aller Welt<sup>o)</sup>

### Aus Europa

#### Valpolicella Classico 2013

Rubinrot, erdiges Fruchtbouquet, dunkle Waldbeeren am Gaumen, samtiger, runder, harmonischer Wein  
Weingut: Valmarone / Italien

0,75 l € 26,00  
11,5 % Vol. Alk.

#### Merlot Cabernet 2008

Kirschnase mit Vanille und dezenter Holznote, feine Gerbsäure, gute Nachhaltigkeit  
Weingut: J. P. Chenet / Frankreich

0,75 l € 29,00  
14,0 % Vol. Alk.

#### Rioja Reserva 2012

Würzige Noten gepaart mit sanften Beeren, voll und samtig, feine Tannine und frischer Nachhall  
Weingut: Herederos del Marqués de Riscal / Spanien

0,75 l € 38,00  
14,0 % Vol. Alk.

### Von Übersee

#### Sauvignon Blanc 2012

Harmonische Fruchtigkeit und Säure, reife Aromen nach Stachelbeere  
Weingut: Constantia Glen / Südafrika

0,75 l € 31,00  
13,5 % Vol. Alk.

#### Cabernet Carmenere 2011

Selektion edler Trauben, im Eichenfass ausgebaut, ein Hauch von Vanille und Beerenfrüchten runden das Geschmacksbild ab  
Weingut: El Emperator / Chile

0,75 l € 29,00  
12,5 % Vol. Alk.

#### Malbec 2013

Aromen von süßen Früchten, leichten Tanninen, harmonischer, angenehmer Barriquetouch  
Weingut: Bodega Septima / Argentinien

0,75 l € 29,00  
14,0 % Vol. Alk.

#### Shiraz Bin 50 2011

Typisch würzig-duftigen Shiraz, der auch mit seinem harmonisch eingebundenen Tanninen und den sanften Nuancen von roten Beeren und Pfeffer überzeugt  
Weingut: Lindemann / Australien

0,75 l € 29,00  
13,0 % Vol. Alk.

## Schaumweine<sup>o)</sup>

Szigeti Brut oder Schlumberger Sparkling brut

0,75 l € 31,00

Henkell trocken oder Steirischer Muskatellersekt brut

0,75 l € 29,00

Moët & Chandon

0,75 l € 65,00

Veuve Cliquot

0,75 l € 79,00

Prosecco di Conegliano

0,75 l € 29,00

*Edelbrände*<sup>○</sup> (Brennerei Jöbstl, Steiermark)

<b>Dörrbirne-Zigarrenbrand</b> fassgelagert, reife Birnenfrucht mit eleganter-zartherber Süße	2 cl	€ 5,90	45 % Vol. Alk.
<b>Waldhimbeer</b> reife Frucht, Zitrus, rauchig-würzig, zartherbe Pikanz, eleganter Charme	2 cl	€ 5,90	40 % Vol. Alk.
<b>Kirsch</b> weich, elegant verwoben, Schoko-Stein-Ton, gute Struktur	2 cl	€ 4,50	40 % Vol. Alk.
<b>Zwetschke</b> fassgelagert, fruchtige Zwetschkennote mit fein integriertem Holzton	2 cl	€ 4,50	40 % Vol. Alk.
<b>Arlet-Apfelbrand</b> weiches Duftspiel, elegante Stilistik mit charmanter Fülle	2 cl	€ 4,00	40 % Vol. Alk.
<b>Holunder</b> Prämierter Fruchtbrand aus eigenen Trauben, feinwürzige florale Frucht, harmonisch	2 cl	€ 4,80	40 % Vol. Alk.

*Ramsauer Edelbrände*<sup>○</sup> (PILZ, Aschbeerhaisl)

<b>Vogelbeer</b> mit viel Liebe und Sorgfalt gebrannt, ausgezeichnet mit einer Goldmedaille	2 cl	€ 5,90	40 % Vol. Alk.
<b>Enzian</b> aus gelbem Enzian und heimischen Äpfeln gebrannt	2 cl	€ 4,90	38,5 % Vol. Alk.
<b>Meisterwurz</b> verarbeitet mit steirischen Äpfeln	2 cl	€ 4,00	40,0 % Vol. Alk.
<b>Zirbenschnaps</b> (Bauer, Steiermark) unverwechselbarer Geschmack nach dem Harz des Zirbenbaumes	2 cl	€ 2,80	38,0 % Vol. Alk.

## *Brände*<sup>o)</sup>

<b>Marille</b>	mild, fruchtig, langanhaltend	2 cl	€ 2,50
Feindestillerie Hochstrasser / Steiermark			38 % Vol. Alk.
<b>Williams</b>	aus heimischen Birnen, feine Fruchtnote	2 cl	€ 2,50
Feindestillerie Hochstrasser / Steiermark			38 % Vol. Alk.
<b>Obstler</b>	aus steirischen Äpfeln und Birnen, mild	2 cl	€ 2,50
Feindestillerie Hochstrasser / Steiermark			38 % Vol. Alk.
<b>Vogelbeer</b>	feine Bittermandelnote, ausgeprägtes Aroma	2 cl	€ 2,80
Schnapslöchl Warter / Steiermark			40 % Vol. Alk.
<b>Grappa Moscato</b>	aus Chardonnay-Trauben	2 cl	€ 4,00
Nonino, Italien / Friaul			41 % Vol. Alk.

## *Spirituosen*<sup>o)</sup>

0,2 cl	Fernet Branca	€ 2,60
0,2 cl	Underberg	€ 2,70
0,2 cl	Jägermeister	€ 2,60
0,2 cl	Cherry Brandy	€ 2,60
0,2 cl	Baileys	€ 2,80
0,2 cl	Weinbrand	€ 2,60
0,2 cl	Whiskey	€ 2,60
0,2 cl	Remy Martin	€ 3,60
0,2 cl	Hennessy Fine de Cognac	€ 3,90

## *Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung*

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

**\*) Enthält eine Phenylalaninquelle**

**\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.