

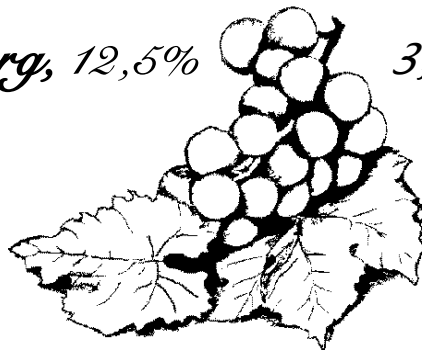
Weinkarte



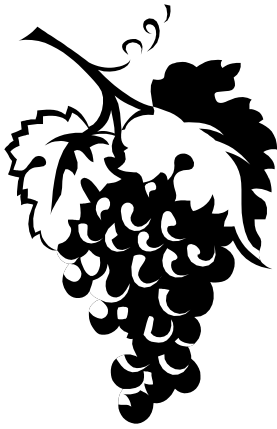
*für unsere
Weinliebhaber*

Weißweine (0):

	<i>1/8 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Steinfeder Gruner Veltliner, 11,5%</i> <i>Familie Kutter - Weinbaugebiet Wachau</i>	<i>3,80</i>	<i>21,00</i>
<i>Chardonnay, trocken, 13,0%</i> <i>Weingut Fritz Pittner - Weinviertel</i>	<i>2,60</i>	<i>15,50</i>
<i>Welschriesling-Possnitzberg, 11,5%</i> <i>Weingut Tscheppe - Sudsteiermark</i>	<i>3,90</i>	<i>22,50</i>
<i>Riesling Platin, 12,0%</i> <i>Weingut Jurtschitsch - Kamptal</i>	<i>3,90</i>	<i>22,50</i>
<i>Gelber Muskateller, 12,0%</i> <i>Weingut Autherith - Weinviertel</i>	<i>3,60</i>	<i>19,50</i>
<i>Weißburgunder Nussberg, 12,5%</i> <i>Weingut Studeny - Weinviertel</i>	<i>3,60</i>	<i>19,50</i>



Weinkarte



*für unsere
Weinliebhaber*

Rotweine (O):

	<i>1/8 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Alte Lagen - Rotweincuwee aus Blauer Zweigelt, Blaufrankisch und Cabernet Sauvignon, 13,0% Gsellmann & Gsellmann Gols - Burgenland</i>	<i>4,10</i>	<i>24,50</i>
<i>Zweigelt Exclusiv, 13,5% Weingut Pittnauer Gols - Burgenland</i>	<i>3,70</i>	<i>21,00</i>
<i>Blaufrankisch - trocken 13,0% Weingut Pittnauer Gols - Burgenland</i>	<i>3,70</i>	<i>21,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, 13,0% Weingut Pittnauer Gols - Burgenland</i>	<i>3,70</i>	<i>21,00</i>
<i>Blauburger - trocken 13,0% Weingut Fritz Pittner - Weinviertel</i>	<i>2,60</i>	<i>15,50</i>



Heiße Getränke

<i>Kleiner Mocca</i>	2,50
<i>Großer Mocca</i>	4,00
<i>Melange (G)</i>	3,10
<i>Cappuccino (G)</i>	4,00
<i>Käferl Kaffee (G)</i>	3,30
<i>Tee: Schwarzer-, Kamillen-, Kagebutten-, Fruchte-, Pfefferminz- oder Gruner Tee</i>	2,30
<i>Heiße Schokolade (G)</i>	3,50
<i>Roter Gluhwein (O)</i>	3,90
<i>Weißer Gluhwein (O)</i>	3,90



Alkoholfrei

Coca Cola; Fanta; Sprite oder Almdudler 1/4 l 2,60

Apfelsaft oder Eistee 1/4 l 2,50

Orangensaft 1/4 l 2,70

Pago: Marille; Johannisbeer; Erdbeere 0,20 l 3,10

Bio-Fruchtsäfte:

Karotten-Apfelsaft, Himbeer-Apfelsaft

oder Mango-Apfelsaft 1/4 l 3,70

Frucade - Orangenlimonade 0,35 l 2,90

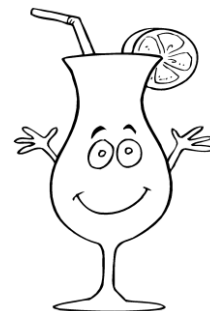
Tonic Water, Bitter Lemon 0,20 l 2,80

Mineralwasser Flasche 0,35 l 2,50

Red Bull 0,25 l 3,80

Sodawasser 0,25 l 1,50

Milch (G) 0,25 l 1,40



Schnapse

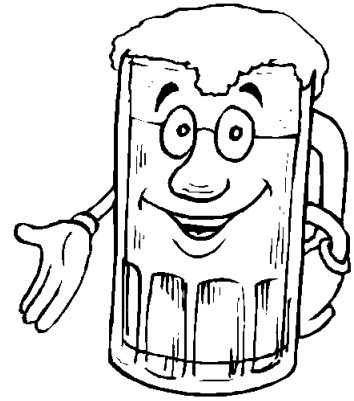
Zeindler's Edelbrande

<i>Himbeerbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10</i>
<i>Birnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10</i>
<i>Ringlottenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10</i>

Weiteres empfehlen wir:

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10</i>
<i>Vogelbeere - Geist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Red Label, Ballantines</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Remy Martin, Tequila</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Gin, Fernet, Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Ricard</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,20</i>

Bier



Vom Fass:

Stiegl Goldbrau

Zwickl naturtrub

Kaiser Premium

Gosser Gold

Doppelmalz

Mischbier

Radler

0,3 l 3,30

0,5 l 4,10

Flaschenbier:

Wieselburger Stammbrau

Edelweiß Weizen trub

Gosser Radler

Gosser alkoholfrei

0,5 l 4,10

0,5 l 4,10

0,5 l 4,10

0,5 l 3,70

Wein

Kausweine:

Weinkellerei Fritz Pittner Drasenhofen - Weinviertel

Weißwein (O):

Grüner Veltliner	1/4 l	3,80
Weißer Spritzer	1/4 l	2,60

Rose (O):

Rose Zweigelt	1/4 l	3,80
---------------	-------	------

Rotwein (O):

Zweigelt Portugieser	1/4 l	3,80
Roter Spritzer	1/4 l	2,60
Pfirsichspritzer	1/4 l	2,80

Sekt (O):

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.

Fullen 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 Ihren 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 Osterreich 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 Verstandnis auf.

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