



## GETRÄNKEKARTE

### *Aperitifs*

	€
Campari Soda	5,50
Campari Orange	5,50
Martini bianco, dry oder rosso	5,50
Sherry dry oder medium	5,50
Cynar	5,50

### *Bier vom Faß*

Mohrenbräu Spezial	0,5 l	4,50
Mohrenbräu Spezial	0,3 l	3,50
Mohrenbräu Pfiff	0,2 l	2,50
Radler süß oder sauer	0,3 l	3,50
Radler süß oder sauer	0,5 l	4,50
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	3,90
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	4,90
Erdinger dunkel	0,5 l	4,90

### *Bier in Flaschen*

Mohrenbräu Spezial	0,5 l	4,50
Mohrenbräu Kellerbier	0,3 l	3,90
Warsteiner herb alkoholfrei	0,3 l	3,90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	3,90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90

<b><i>Alkoholfreie Getränke</i></b>		€
Cola, Orangen- oder Zitronenlimo	0,25 l	3,00
Spezi klein	0,25 l	3,00
Spezi, Cola, Fanta, Sprite groß	0,5 l	4,50
Mineralwasser	0,33 l	3,00
Mineralwasser	1 l	5,20
Apfelsaft	0,25 l	3,00
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	3,00
Orangensaft	0,25 l	3,00
Johannisbeersaft	0,25 l	3,00
Almdudler oder Coca Cola light	Fl. 0,3 l	3,50
Bitter Lemon	Fl.	3,50
Tonic Water	Fl.	3,50
<b><i>Jugenddrinks</i></b>		
Apfelsaft gespritzt oder Schiwasser	0,5 l	4,50
Orangensaftgetränk gespritzt	0,5 l	4,50
Multivitamin- oder Johannisbeer gespritzt	0,5 l	4,50
Mango- oder Hollundersaft gespritzt	0,5 l	4,50
<b><i>Weinbrand, Cognac</i></b>		
	2 cl	
Asbach Uralt		3,50
Remy Martin		5,00
Hennesy V.S.O.P.		5,00
Calvados		5,00
<b><i>Liköre</i></b>		
	2 cl	
Frangelico		3,50
Baileys Irish Cream		3,50
Amaretto		3,50
<b><i>Whiskies</i></b>		
	4 cl	
Johnnie Walker - Red Label		6,00
Jeam Beam		6,00
Dimple		6,00
Jack Daniels		6,00

<b><i>Long Drinks</i></b>		€
Gin oder Wodka Orange		6,50
Whisky Cola oder Orange		6,50
Weinbrand Cola		4,50

<b><i>Magenbitter</i></b>	2 cl	
Underberg		3,50
Jägermeister		3,50
Ramazotti auf Eis	4 cl	5,00
Fernet Branca		3,50

<b><i>Schnäpse</i></b>	2 cl	
Spezialobstler >Eigenbrand<		3,00
Vorarlberger Nüssli		3,00
Williams Birne		3,50
Kirsch		3,50
Marillenbrand		3,50
Himbeergeist		3,50
Enzian		3,50
Grappa		6,50

### ***Kaffeespezialitäten***

Tasse Kaffee		3,00
Häferl Kaffee		3,50
Kaffee Hag		3,00
Mocca klein		3,00
Mocca groß		4,00
Cappucino mit Milchschaum oder Sahne		3,50
Latte machiatto		4,00
Irish Coffee		7,00
Boda Stoba Kaffee ( mit Marillenbrand )		6,00

<b><i>Tee und heiße Getränke</i></b>		€
Früchte, Kräuter, Pfefferminz		
Kamille, Grüner oder Ingwer Tee		2,80
Schwarztee mit Zitrone oder Sahne		2,80
Schwarztee mit Rum		4,00
Heiße Zitrone frisch gepresst		3,00
Heiße Schokolade mit Sahne		3,00
Heiße Schokolade mit Rum		4,50
Glühwein		4,50
Jägertee		4,50
<b><i>Rotweine offen</i></b>	1/4 l	€
Blaufränkischer Weingut Horvath		6,80
Blauer Zweigelt		
Österreichischer Landwein	1/4 l	6,80
"Heideboden" WG. Münzenrieder	1/4 l	7,60
"Heideboden" WG. Münzenrieder	1/8 l	3,80
1/8 Tageswein		
Empfehlung aus der 0/7 l Flasche		4,80
<b><i>Weißweine offen</i></b>	1/4 l	
<b>Grüner Veltliner</b> Weingut Dockner		6,80
<b>Weißer Burgunder</b> Chardonay		
Weingut Kaiser		6,80
<b>Riesling</b> Weingut Rudi Rabl		6,80
<b>Herbst &gt;Rosé&lt;</b> fruchtig, trocken		6,80
1/8 Rot-, Weiß oder Roséwein		3,40
Gespritzter - süß oder sauer		3,50
"Aperol-Spritz" mit Weißwein		4,50
"HUGO" Hollunder mit Weißwein		4,50

***Für Sie speziell ausgesuchte  
Qualitätsflaschenweine 0,7 l***

***W e i ß w e i n e***

€

Sauvignon Blanc  
Weingut Steurer, Steiermark 32,00

Welschriesling  
Weingut Steurer, Steiermark 30,00

Grüner Veltliner "Classic"  
Weingut Bannert, Weinviertel NÖ 32,00

Chardonay "Heideboden"  
Weingut Horvath, Gols Burgenland 34,00

Weißburgunder "Sündlasberg  
Reservé"  
Weingut Bannert, Weinviertel NÖ 32,00

***R o t w e i n e***

Blauer Zweigelt 30,00  
Weingut Steurer, Steiermark

Blaufränkisch Classic 32,00  
Weingut Igler, Burgenland

Pinot Noir 32,00  
Weingut Reinisch, Thermenregion  
NÖ

Cuveé Barrique ( ZW, CS und BF ) 39,00  
Weingut Artner, Carnuntum

Chianti, D.O.C.G."Villa di Vetrige"  
intensives granatrot, reifes Bouquet 32,00

€

## *Sekt*

Cuveé Reserve	30,00
Fürst Metternich	32,00
Schlumberger Sparkling brut	35,00
Piccolo	10,00
"Hugo" mit Sekt	5,00
"Aperol Spritz" mit Sekt	5,00
Glas Sekt	5,00

***Champagner: Bitte fragen Sie den Chef !***