

## MENU „Impressions“

### APÉRO'S A,C,D,E,F,G,L,M,O,R

#### CHAR

yellow beet . cucumber . sour cream C,D,G,L,M,O  
29,-

#### VIENNESE SNAIL

eel . chives . Jerusalem artichoke A,C,D,F,G,L,O,R  
26,-

#### STYRIAN PIKE-PERCH

hazelnut . truffle . beef marrow A,C,D,F,G,L,O  
38,-

#### QUAIL

black nut . celeriac . semolina strudel A,C,F,G,H,L,O  
34,-

#### LABONCA SONNENSCHWEIN (sun-

pig/free-range pig)  
peppers . shallots . buckwheat A,C,G,F,L,O  
42,-

#### ALPINE CHEESE

15-year-old Balsamic . cornel cherry . spiced fruit loaf  
A,C,G,H,O  
18,-

#### REFINED CHEESE

chutneys . honey nuts H,M,O  
18,-

#### OR

#### “CHOCOLATE BAR”

peanut . blackberry . salted caramel A,C,E,G,H,O  
16,-

#### NIBBLES A,C,G,H,O

## MENU „Expressions“

### APÉRO'S A,C,D,E,F,G,L,M,O,R

#### GOOSE LIVER 2.0

apple . hibiscus . macadamia brioche A,C,G,H,O  
34,-

#### RAZOR SHELL

pumpkin velouté . Sot-l'y-laisse. bergamot A,C,D,F,G,L,O,R  
28,-

#### TURBOT

artichoke . Alpine caviar . pig's trotter A,C,D,F,G,L,O  
38,-

#### PEASANT DUCK BREAST SOUS VIDE

spruce-honey jus . parsnip . plum . Kalamata olives  
F,G,L,O  
32,-

#### PIED CATTLE

Roasted, braised & fried  
BBQ jus . onion . mushroom-slice A,C,G,F,L,O  
43,-

#### CAMPARI

elder berry . blood orange C,O  
17,-

#### REFINED CHEESE

chutneys . honey nuts H,M,O  
18,-

#### OR

#### GREEK YOGURT

peach . lavender . basil A,C,G,O  
16,-

#### NIBBLES A,C,G,H,O

Enjoy our dishes individually  
or create your own favorite menu.

7-course meal per person	98,-
selected beverage accompaniment per person	59,50
5-course meal per person	81,-
selected beverage accompaniment per person	42,50
4-course meal per person	69,-
selected beverage accompaniment per person	34,-
Cover charge	6,-

**Last menu order at 08:00 p.m. (7 courses) – 08:30 p.m. (5 courses)**

Allergen information according to Codex recommendations: A: Gluten-containing grains / B: crustaceans / C: eggs / D: fish / E: peanuts  
F: soy / G: milk or lactose / H: edible nuts / L: celery / M: mustard / N: sesame / O: sulphites / P: lupines / R: molluscs

WILLKOMMEN  
ÜBER DEN DÄCHERN VON WIEN!

WELCOME  
ABOVE THE ROOFTOPS OF VIENNA!

APERITIF

„Buena Vista“ – Schick-Cocktail Brandy . Pflaumenbalsam . <i>plum balm</i> . Sherry Fino <sup>o</sup> . Angostura Bitters österreichischer Rosé-Schaumwein . <i>Austrian rosé sparkling wine</i> <sup>o</sup>	13,50
Aperol Spritz	9,50
Bérêche & Fils <i>Champagner</i> <sup>o</sup> . 35% Chardonnay 30% Pinot noir 35% Meunier Reims – Marne – France	0,1 l 17,-
Brut . <i>sparkling wine dry</i> <sup>o</sup> . Diwald, Weinviertel / Niederösterreich	0,1 l 9,-
Giró Ribot Brut Rosado <sup>o</sup> . DO Cava	0,1 l 8,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## WEIN GLASWEISE. WINE BY THE GLASS 0,1 l

### ÖSTERREICH . AUSTRIA

Grüner Veltliner Bruch 2017 ° . Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	7,00
Sauvignon Blanc 2018 ° . Polz, Spielfeld / Südsteiermark	7,-
Rosé vom Zweigelt 2017 ° . Hagn, Mailberg / Niederösterreich	6,50
Zweigelt Kieselstein 2018 ° . Preisinger, Burgenland	7,-
Blafränkisch Hochberg 2015 ° . Hans Iglar, Deutschkreuz / Mittelburgenland	7,-
Cuvée Beerenauslese Seewinkel 2014 ° . Velich, Apetlon	5 cl 7,-

### SPANIEN . SPAIN

Sierra Cantabria 2017 ° . DOCa Rioja 65% Sauvignon Blanc, 20% Viura, 15% Malvasía	7,50
Hacienda Grimon Reserva 2015 ° DOCa Rioja, 85% Tempranillo, 15% Graciano	9,-
Sembro 2017 ° . 100% Tinto Fino (Tempranillo)	7,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## MEDITERRAN . *MEDITERRANEAN*

### ITALIEN . *ITALY*

Pinot Grigio Collio DOC 2018 <sup>o</sup> . Fruscalzo . Ruttars . Friaul 7,-

### FRANKREICH . *FRANCE*

Chablis AC 2018 <sup>o</sup> . Brocard / Burgund 8,50

Château de breuil . Cru Bourgeois 2015 <sup>o</sup> . Chateau Cissac Grézillac 8,50

### GRIECHENLAND . *GREECE*

Malagousia 2019 <sup>o</sup> . Gerovassiliou Estate . Epanomi 7,-

Nemea Agiorgitiko . Lantides Estate . Peloponnes 7,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## RARITÄTEN . RARITIES

0,75 l

## SPANIEN . SPAIN

Pittacum Aurea 2011 ° . DO Bierzo, 100% Mencia	71,-
Clos Adrien 2013 ° . DO Empordà, 90% Syrah, 10% Garnacha	95,-
Pingus 2012 ° . Dominio de Pingus, DO Ribera del Duero	1.090,-

## ÖSTERREICH . AUSTRIA

Grüner Veltliner Käferberg Kamptal DAC Reserve 2016 ° Bründlmayer, Langenlois / Kamptal	84,-
Riesling Federspiel 1000-Eimerberg 2017 ° Mauritiusshof, Spitz / Wachau	75,-
Sauvignon Blanc Zieregg Vinothek Reserve 2012 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark	138,-
Hallebühl 2012 ° Umatham, Frauenkirchen / Neusiedlersee	93,-
Pinot Noir Grand Select bio 2015 ° Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien	96,-
Blafränkisch Mariental 2013 ° Ernst Triebaumer, Rust / Neusiedlersee- Hügelland	126,-
Steinzeiler 2013 ° Anton Kollwentz-Römerhof, Großhöflein / Neusiedlersee-Hügelland	126,-
Rot 2013 / 2016 ° Schwarz, Andau / Neusiedlersee	99,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## SPANIEN . SPAIN

0,75 l

### WEISS . WHITE

#### DO RUEDA

Quivira Verdejo 2018 ° . 100% Verdejo 39,-

#### DOCa RIOJA

Sierra Cantabria 2017 ° . 65% Sauvignon Blanc, 20% Viura, 15% Malvasía 45,-

#### DO MONTSANT

Dido Blanco 2017 ° . 50% Macabeo, 40% Garnacha Blanca, 10% Xarel-lo 51,-

#### D.O.P. TERRERAZO

Finca Calvestra 2015 ° . 100% Merseguera 54,-

#### DOCa PRIORAT

Aigua de Llum 2015 ° 102,-  
80% Viognier, 15% Garnacha Blanca, 5% Macabeo, Escanyavella und Moscatel

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## ROT . RED

0,75 l

### DOCa RIOJA

Hacienda Grimon Reserva 2015 ° 55,-  
85% Tempranillo, 15% Graciano

Sierra Cantabria Reserva 2011 / 2012 ° . 100% Tempranillo 54,-

Marqués de Vargas Selección Privada 2011 / 2012 ° 93,-  
63% Tempranillo, 4% Mazuelo, 8% Garnacha, 25% weitere Sorten

Finca El Bosque 2015 ° . 100% Tempranillo 180,-

### DO RIBERA DEL DUERO

Sembro 2017 ° . 100% Tinto Fino (Tempranillo) 39,-

Montecastro Crianza 2013 ° . 90% Tinto Fino (Tempranillo), 10% Merlot 57,-

PSI 2016 ° . 93% Tinto Fino (Tempranillo), 7% Granacha 60,-

Flor de Pingus 2016 ° . 100% Tinto Fino (Tempranillo) 135,-

### DO MONTSANT

Venus 2013 ° . 45% Carinena, 35% Syrah, 20% Garnacha 75,-

### DOCa PRIORAT

Gratallops Partida Bellvisos 2010 ° . Garnacha Peluda, Cariñena 114,-

La Vinya del Vuit 2011 ° . 95% Cariñena (95 Jahre alte Reben), 5% Garnacha 144,-

### DO TORO

Victorino 2015 / 2016 ° . 100% Tinta de Toro (Tempranillo) 75,-

Alabaster 2008 / 2016 ° . 100% Tinta de Toro (Tempranillo) 219,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## ÖSTERREICH . AUSTRIA

### WEISS . WHITE

0,75 l

#### GELBER MUSKATELLER . YELLOW MUSKATELLER

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2018 ° 45,-  
Tement, Berghausen / Südsteiermark

#### WELSCHRIESLING

Welschriesling Classic 2018 ° 39,-  
Strauss vulgo Schopper, Gamlitz / Südsteiermark

#### GEMISCHTER SATZ

Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC bio 2018 ° 42,-  
Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien

#### GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Bruch 2018 ° 42,-  
Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien

Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal DAC Reserve 2017 ° 51,-  
Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal

Grüner Veltliner Federspiel Achleiten Halbfflasche 2018 ° 0,375 l 33,-  
Jamek, Joching / Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2017 ° 45,-  
Domäne Wachau / Wachau

#### RIESLING

0,75 l

Riesling Smaragd Terrassen 2017 ° 45,-  
Domäne Wachau / Wachau

Riesling Senftenberger Piri Kremstal DAC Reserve 2017 ° 54,-  
Martin Nigl, Senftenberg / Kremstal

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



### SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc 2018 ° Polz, Spielfeld / Südsteiermark		45,-
Sauvignon Blanc Smaragd Hartberg 2016 ° Karl Lagler, Spitz / Wachau		69,-
Sauvignon Blanc Zieregg Halbfflasche 2016 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark	0,375 l	54,-

### WEISSBURGUNDER . GRAUBURGUNDER

Weißburgunder Federspiel Hochrain 2018 ° Jamek, Joching / Wachau		48,-
Pinot Gris Reserve 2017 ° Umatham, Frauenkirchen / Neusiedlersee		54,-

### CHARDONNAY

Chardonnay Reserve 2017 ° Ceel, Rust / Burgenland		42,-
Morillon Muschelkalk 2017 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark		48,-

### SELTENE SORTEN . RARE VARIETIES

	0,75 l	
Roter Veltliner Steinberg Privat 2017 ° Familie Fritz, Zaussenberg / Wagram		60,-
Neuburger Sommelier Edition 2018 ° Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau		42,-
Gelber Traminer Noble Reserve 2012 ° Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal	0,375 l	36,-
Orange T. Non Vintage bio 2018 ° Zahel, Wien		45,-
Gewürztraminer 2018 ° Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg / Niederösterreich		42,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

<b>ROSÉ</b>	0,75 l
Rosé vom Zweigelt 2017 ° Hagn, Mailberg / Niederösterreich	39,-
<b>ROT . RED</b>	0,75 l
<b><u>BLAUER BURGUNDER . PINOT NOIR</u></b>	
Pinot Noir Grillenhügel bio 2017 ° Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion	54,-
<b><u>ZWEIGELT</u></b>	
Zweigelt Kieselstein 2018 ° Preisinger, Burgenland	42,-
Zweigelt Classic 2017 ° Franz Netzl, Göttlesbrunn / Carnuntum	45,-
Zweigelt Prädium 2017 ° Erich Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee	54,-
<b><u>BLAUFRÄNKISCH</u></b>	0,75 l
Blaufränkisch Goldberg Reserve 2015 ° Silvia Heinrich, Deutschkreutz / Mittelburgenland	63,-
Blaufränkisch Senior 2008 ° Schützenhof, Südburgenland	75,-
Blaufränkisch Hochberg 2015 ° Hans Iglar, Deutschkreutz / Mittelburgenland	42,-
<b><u>ST. LAURENT</u></b>	
St. Laurent Reserve 2016 ° Leopold Aumann, Tribuswinkel / Thermenregion	48,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

### CABERNET SAUVIGNON . MERLOT . SYRAH

Cabernet Sauvignon 2016 ° Salzl, Illmitz / Burgenland	51,-
Merlot Golser Selektion 2013 ° Matthias & Ilse Gsellmann, Gols / Neusiedlersee	45,-
Syrah Reserve 2017 ° Ceel, Rust / Burgenland	42,-

### CUVÉES ROT . CUVÉES RED

Joiser Berg 2014 ° Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee	48,-
Mephisto 2016 ° Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	51,-
Pannobile Rot bio 2016 ° Heinrich, Gols / Neusiedlersee	63,-
Rosenberg 2016 ° Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum	78,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## ITALIEN . ITALY

### WEISS . WHITE

Pinot Grigio Gollio DOC 2018 <sup>o</sup> . Fruscalzo . Ruttars . Friaul 42,-

Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée 2018 <sup>o</sup> . Batasiolo . Piemont 45,-

### ROT . RED

Rosso di Montalcino 2017 <sup>o</sup> 55,-  
Il Poggione . S. Angelo in Colle Matalcino . Toskana

Ripassa della Valpolicella DOC Superiore 2016 <sup>o</sup> . Zenato . Veneto 62,-

## FRANKREICH . FRANCE

### WEISS . WHITE

Chablis AC 2018 <sup>o</sup> . Brocard . Burgund 55,-

Sauvignon blanc 2018 <sup>o</sup> . Gérard Fiou . Saint – Satur . Loire 42,-

### ROT . RED

Château de breuil . Cru Bourgeois 2015 <sup>o</sup> . Chateau Cissac . Grézillac 53,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## GRIECHENLAND . GREECE

### WEISS . WHITE

Malagousia 2019 <sup>○</sup> . Gerovassiliou Estate . Epanomi 46,-

Assyrtiko by Gaia wild Ferment 2018 <sup>○</sup> . Gaia Estate . Santorin 64,-

### ROT . RED

Nemea Agiorgitiko <sup>○</sup> . Lantides Estate . Peloponnes 42,-

Mag. Limniona 2015 <sup>○</sup> . Zafeirakis Estate, Tyrnavos 96,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## NATURWEINE . NATURAL WINES

0,75 l

Schaumwein Foam ° . Meinklang, Burgenland	52,-
Schaumwein Brut Nature ° . Gut Oggau, Neusiedlersee-Hügelland	159,-
Grüner Veltliner Buteo 12 2013 ° . Gindl, Niederösterreich	52,-
Grüner Veltliner Per Se 2014 ° . Arndorfer, Niederösterreich	78,-
Grüner Veltliner Zündstoff 2014 ° . Diwald, Wagram	69,-
Vinel-lo 2014 ° <sup>MB/XL/PA</sup> . Partida Creus, Penedès	38,-
Las Macuqueras 2014 ° . Matias i Torres, La Palma	55,-
Els Bassots 2014/2015 ° . Escoda-Sanahuja, Conca de Barbera	53,-
La Movida al Desnudo Rosé 2015 ° <sup>GR</sup> . Arenas & Fernandez, Castilla-León	56,-
Traminer Konkret 2014 ° . Meinklang, Burgenland	82,-
Roter Traminer 2012 ° . Tauss, Südsteiermark	52,-
Cuvée Himmel auf Erden 2015 ° <sup>WB/SA</sup> . Tschida, Burgenland	52,-
Cuvée Sgaminegg 2008 ° <sup>SB/CH</sup> . Muster, Südsteiermark	115,-
Rack 2014 ° . Ismael Gozalo, Castilla-León	54,-
Varetuo 2014 ° . Barranco Oscuro, Andalusien	55,-
La Llebre 2015 ° <sup>CS/TE</sup> . Conde de Suyrot, Mallorca	52,-
Rouge 2014 ° . Arribas, Katalonien	54,-
Rubaiyat 2010 ° . Barranco Oscuro, Andalusien	53,-
Nero 2012 ° . Georgium, Kärnten	89,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## SÜSS . SWEET

Cuvée Beerenauslese 2017 ° Kracher, Illmitz / Neusiedlersee	0,375 l	42,-
Cuvée Beerenauslese Seewinkel ° Velich, Apetlon	0,375 l	42,-
Auslese 2017 ° Tschida, Apetlon / Burgenland	0,75 l	45,-
Castaño Dulce 2016 ° . DO Yecla	0,375 l	44,-

## MAGNUMS

1,5 l

### ROT . RED

Dido 2008 ° <small>GR/ME/CS/SY</small> . Venus La Universal, Katalonien	93,-
Chafandin 2009 ° <small>TE</small> . Finca El Quinon, Ribera del Duero	177,-
Victorino 2016 ° . 100% Tinta de Toro (Tempranillo)	144,-

### GRIECHENLAND . GREECE

Limniona 2015 ° . Zafeirakis Estate, Tyrnavos	96,-
---	------

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## SCHAUMWEIN . SPARKLING WINE

0,75 l

<b>Bérêche &amp; Fils Champagner O . 35%</b> Chardonnay 30% Pinot noir 35% Meunier Reims – Marne – France	111,-
<b>Giró Ribot Brut Rosado °</b> . DO Cava, 85% Trepát, 15% Pinot Noir	51,-
<b>Giró Ribot Avantgarde °</b> . DO Cava 45% Xarel-lo (davon 20% im Barrique), 40% Chardonnay (davon 20% im Barrique), 15% Macabeo	66,-
<b>Brut °</b> . Diwald, Weinviertel/Niederösterreich	54,-
<b>Foam °</b> . Meinklang, Burgenland	52,-
<b>Brut Nature °</b> . Gut Oggau, Neusiedlersee-Hügelland	159,-
<b>Birnenschaumwein . Pear sparkling wine °</b> . Gruze, Kärnten	45,-
<b>Giró Ribot Excelsius Brut Nature Gran Reserva ° (Magnum)</b> DO Cava, 50% Xarel-lo, 30% Macabeo, 20% Parellada	156,-

## SHERRY

5 cl

<b>Fino °</b> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	6,60
<b>Amontillado °</b> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	7,90
<b>Oloroso °</b> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	7,90
<b>Cream °</b> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	7,90
<b>Pedro Ximenez °</b> . José Cuesta . El Puerto de Santa Maria	9,10

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



## DIGESTIF

Marille . <i>Apricot</i> . Wieser	2 cl	8,90
Quitte . <i>Quince</i> . Hämmerle	2 cl	8,90
Alte Birne . <i>old pear</i> . Guglhof	2 cl	8,20
Apfel im Holzfass . <i>Apple matured in the barrel</i> . Pfau	2 cl	9,50
Vogelbeere . <i>Rowan berry</i> . Reisetbauer	2 cl	11,90
Heidelbeere . <i>Blueberry</i> . Schosser	2 cl	12,70
Holunder . <i>Elder</i> . Hämmerle	2 cl	15,50
Alte Zwetschke . <i>Old plum</i> . Göllés	2 cl	8,50
Rote Williamsbirne . <i>Red Williams pear</i> . Schosser	2 cl	8,50
Schoko-Mohn-Likör . <i>Chocolate-poppy seed liqueur</i> <sup>F,G</sup> . Roggenhof	4 cl	9,90
Rye Malt . Roggenhof	4 cl	9,90
Single Malt . Roggenhof	4 cl	8,50
Austrian Organic Vodka . 1310	2 cl	6,90
Wien Gin . Kesselbrüder	2 cl	6,90
Trester . <i>Grappa "Orujo de Galicia"</i> . La Val	2 cl	7,90
Solera Gran Reserva Brandy . Milenario	4 cl	9,90
Solera Gran Reserva Brandy . Barbadillo	4 cl	14,90
Ron Añeja Constitución 25 Años . Murcia	2 cl	10,20
Crema de Licor <sup>G</sup> . La Val	4 cl	7,20
Licor Hierbal . La Val	4 cl	7,20

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## BIER . BEER

Jakobsgold alkoholfrei . <i>non-alcoholic</i> <sup>A</sup> . Gusswerk	0,5 l	5,90
Austrian Amber Ale <sup>A</sup> . Gusswerk	0,33 l	5,20
San Miguel <sup>A</sup> . Madrid/Spanien	0,33 l	4,90
Wiener Original <sup>A</sup> . Ottakringer	0,2 l 0,3 l	3,90 4,80

## ALKOHOLFREI . NON-ALCOHOLIC

Mineralwasser . <i>mineral water</i> <sup>O</sup> . Vöslauer		
prickelnd /still . <i>sparkling /without gaz</i>	0,33 l	3,90
prickelnd /mild/still . <i>sparkling/mild/without gaz</i>	0,75 l	7,70
Sodawasser . <i>soda water</i> . Queen's	0,2 l	3,30
Soda Zitrone . <i>soda lemon</i> ☺	0,25 l	3,60
Almdudler <sup>O</sup> ☺	0,35 l	4,50
Coca-Cola <sup>O/**</sup>	0,33 l	4,50
Coca-Cola Zero <sup>O/**</sup>	0,33 l	4,50
Bitter Lemon	0,2 l	4,90
Tonic Water	0,2 l	4,90
Fruchtsäfte . Obsthof Litzellachner	0,25 l	4,50
<i>Fruit juices . Obsthof Litzellachner</i>		
100 % Saft ohne Zuckerzusatz . <i>100 % natural fruit juice, no sugar added</i>		

☺ Jugendgetränk . *Kid's beverage*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## KAFFEE & TEE . COFFEE & TEA

Wir servieren Ihnen feinste Kaffeespezialitäten von  
**CULTCAFFÈ** – die österreichische Rösterei, seit 2002  
 We serve finest coffee specialities of  
**CULTCAFFÈ** – Austrian coffee roasters, since 2002

Café expreso klein . <i>Espresso small</i>		3,50
Café expreso groß . <i>Espresso large</i>		5,-
Verlängerter . <i>Espresso lengthened</i>		4,-
Wiener Melange <sup>G</sup> . <i>Viennese Melange</i>		4,50
Capuchino <sup>G</sup>		4,50
Tee aus dem Hause Ronnefeldt <i>Tea originally made by Ronnefeldt</i>	I Portion	4,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

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

Information über Süßungsmittel  
(gemäß VO der 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.

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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

## ALLERGEN INFORMATION ACCORDING TO CODEX RECOMMENDATIONS

Letter Code	Allergen Description
A	Gluten-containing grains
B	Crustaceans
C	Eggs
D	Fish
E	Peanuts
F	Soy
G	Milk or lactose
H	Edible nuts
L	Celery
M	Mustard
N	Sesame
O	Sulphites
P	Lupines
R	Molluscs

### Information on Sweeteners

(according to the directive by the Austrian Ministry of Health from 10/07/2014,  
Federal Law Gazette No. II/175/2014)

\*) Contains a source of phenylalanine.

\*\*\*) Excessive consumption may produce laxative effects.

The allergens are mentioned, if the listed substances or the products made from them are an ingredient of the final product.

The 14 main allergens are labelled pursuant to statutory requirements (EU-Food Information for Consumers Regulation 1169/2011). Furthermore there are other substances that may cause food allergies or intolerances.

Despite careful preparation of our dishes, they may contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen in addition to the indicated ingredients.

Prices in Euro, all taxes included. Subject to change without notice.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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