

L'OPERA
RESTAURANT • CAFÉ • BAR

FRÜHSTÜCK

VON 7:30 BIS 11:30

FRÜHSTÜCK FIX FERTIG

WIENER FRÜHSTÜCK SO KLASSISCH (A,C,G)

Tasse Tee oder Kaffee nach Wahl, 2 Wiener Handsemmeln von Öfferl, Emmentaler, Rinderschinken, Marmelade, Butter

12,90

KAFFEE UND CROISSANT (A,C,G)

Tasse Tee oder Kaffee nach Wahl, 1 Croissants, Butter und Marmelade

6,90

FRÜHSTÜCK AN DER WIENER OPER (A,C,D,G)

Tasse Tee oder Kaffee nach Wahl, Bio-Ei im Glas, 1 Handsemmel und 1 Scheibe Bio Dampfenbrot, Räucherlachs, Schnittlauch, Butter, Marmelade oder Honig

15,90

DIE BESTEN VARIATIONEN VOM EI

CROQUE MADAME (A,C,G)

2 Bröchescheiben mit Rinderschinken, Cheddar und 1 Bio Spiegelei

11,90

TRÜFFEL TRIFFT EI (A,C,G)

getröffelte Eierspeis (2 Bio-Eier mit Trüffelöl) auf Bio Leopold Capo Brot mit Butter und Tomaten in Scheiben

12,90

OMELETTE MIT KRÄUTERN (C,G)

Omelette aus 3 Bio-Eiern mit frischen Kräutern, Putenschinken und Frischkäse

11,90

KLASSIK HAM & EGGS (C,G)

Rinderschinken mit 3 Bio-Eiern

8,90

AVOCADO & EI (C,G)

Frisches Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Avocado und Tomaten

10,90

RÄUCHERLACHS (A,C,G,H)

auf Bio Dampfenbrot mit pochiertem Bio-Ei

8,90

FRENCH TOAST (A,C,G)

2 Bröche-Scheiben, Ei mit Milch, Zimt verschlagen in Butter gebraten, serviert mit Ahornsirup und frischen Beeren nach Saison

11,90

JOGHURT-TRAUM AM MORGEN (A,G)

Griechisches Joghurt mit Müsli und Beeren nach Saison

8,90

GRIECHISCHES JOGHURT MIT GRANOLA (A,G)

Honig, Haferflocken, gehobelte Nüsse, Kokosöl und Zimt

8,50

KNUSPER MÜSLI (A,G)

mit Schoko, Himbeeren, Joghurt, nach Wunsch mit Milch, Sojamilch oder laktosefreier Milch

8,50

DAS SCHNITTLAUCHBROT (A,G)

Bio Dampfenbrot mit Butter und Schnittlauch

4,90

AVOCADO TRAUM (A,G)

Frische Avocado auf Frischkäse und Bio Dampfenbrot

7,90

BRIE & CHUTNEY (A,G)

Brie auf Bio Dampfenbrot mit süß würzigem Birnen-Ingwer Chutney

7,90

GEMÜSE & CHUTNEY (A)

Frisch gegrilltes Gemüse und würziges Tomatenchutney auf Bio Leopold Capo Brot

6,90

SÜSS & SALZIG (A,E)

Erdnussbutter und frische Bananenstücke sorgen für Spannung am Gaumen auf Bio Dampfenbrot

7,50

WUNDERBARES AUF BIOBROT

ALLE BROT UND HANDGEBÄCK VON DER ÖFFERL BIO-BÄCKEREI

ÖFFERL GEBÄCK (A,C,G)

Bio Handsemmel, Bio Weinbergspitz, Weinviertler Bio Blaumohnstriezel

3,10

ÖFFERL SCHEIBE BROT (A)

Bio Dampfenbrot (dunkel) oder Bio Leopold Capo (100% Capo Urweizen)

2,40

BROTKORB (A,G)

1 Handsemmel, 1 Weinbergspitz, Dampfenbrot

5,90

BUTTER, HONIG MARMELADE, NUTELLA JE (G)

2,20

BIO EI ZUBEREITET NACH WUNSCH (C)

2,90

BRUSCHETTA

KLASSISCH (A,C,G)

Ciabatta-Brot mit Olivenöl, Tomate, Knoblauch, Jungzwiebel, Basilikum, Parmesan und Rucola

5,90

MIT MOZZARELLA (A,C,G)

Ciabatta-Brot mit Mozzarellascheiben, Knoblauch, Olivenöl, Jungzwiebel, Basilikum und Rucola

6,90

MIT RÄUCHERLACHS (A,C,G)

Ciabatta-Brot mit Räucherlachs, Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Jungzwiebel, Basilikum, Rucola und Kapern

8,90

VORSPEISEN

PAPADAM CHIPS (A,F,G)

Kichererbsenchips mit Barbequeue Dip

5,90

BURRATA (G)

mit geschmorten Cherry-Tomaten und Pesto

10,90

TAGLIATA (G)

Rinderfiletscheiben mit Rucola, geschmorten Cherry-Tomaten und Parmesan

16,90

CARPACCIO (G)

16,90

SALATE

GRATINierter ZIEGENKÄSE (A,F,G,H,M)

Auf Blattsalat mit Früchten, Beeren und Nüssen an Honig-Senf Dressing in einer knusprigen Bowl aus Papadamteig serviert

14,90

AVOCADO (A,F,G)

Blattsalate mit Avocado, Tomaten, Gurken und Paprika an Limettendressing in einer knusprigen Bowl aus Papdamteig serviert

12,90

BACKHENDLSALAT (A,C,G,M)

Der steirische Klassiker mit Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade auf frischem grünem und Erdäpfelsalat mit Kernöldressing

13,90

CAESAR SALAT (A,C,G)

Von Cesare Cardini erfunden mit Römersalat, Parmesan, Croutons, Sardellen und Cesar-Dressing, dekoriert mit Cherry Tomaten
- Mit Putenbruststreifen +4,20

12,90

FLAMMKUCHEN

DAS ORIGINAL (A,C,G)

mit Käse, Creme Fraiche, Zwiebeln und Speck

11,90

TRIFFT DAS MEER (A,C,D,G)

Mit Käse, Thunfisch und Zwiebeln

12,90

MIT MEDITERRANEM FLAIR (A,C,G)

Mit Käse, Bresaola – luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucola und Parmesan

14,90

SANDWICHES & BURGER A L'OPERA

CLUB SANDWICH L'OPERA (A,C,G)

Zwischen 2 Scheiben Öfferl Dampfenbrot tummeln sich Hühnerbrust, Ei, Avocado, Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken, Käse und Tomaten

14,90

STEAK SANDWICH (A,C,F,G)

Zwischen 2 Scheiben Öfferl Dampfenbrot eine unwiderstehliche Kombination aus Rinderfilet, Brie, Tomaten, Salat und einer würzigen Chili-Mayonnaise

16,90

NEW YORK CHEESE BURGER (A,C,G,M)

Pures Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Salat, Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, hausgemachte Burgersauce und Pommes Frites

16,90

L'OPERA-BURGER (A,C,G,M)

Pures Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Rinderschinken, Zwiebelmarmelade, Gewürzgurke, Spiegelei, Salat, hausgemachte Burgersauce und Pommes Frites

17,90

SUPPEN

MINISTRONE ALLA CONTADINA (G)

Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan

6,20

FRITATTENSUPPE (A,C,G)

Rindsuppe mit dünnen Streifen von Palatschinken

5,90

TAGESSUPPE

Fragen Sie unser Serviceteam!

4,90

PASTA

NACH IHREM GUSTO WÄHLEN SIE SPAGHETTI ODER PENNE MIT EINER DER VIER WUNDERBAREN KLASSIKER:

AL PESTO GENOVESE (A,C,G,L)

Basilikumpesto und Parmesan

11,90

AL CREMA DI PORCINI TARTUFO (A,C,G)

In Steinpilzsauce mit Trüffelöl

15,90

NAPOLITANA ODER ARRABIATA (A,C,G)

in Tomatensugo nach Hausrezept mild oder angenehm scharf

12,90

MIT BURRATA (C) + 5,50€

CARBONARA (A,C,G)

Sauce aus Sahne und Ei mit Rinderspeck, Parmesan und etwas frisch geriebenem Pfeffer

14,90

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C,G,N)

mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

25,90

RINDERFILET MEDAILLONS (G)

mit Kartoffelpüree oder Pommes Frites 160gr oder 240 gr

160gr 26,90
240gr 33,90

ZWIEBELROSTBRATEN (A,G,H)

Rind vom Beiried mit Bratkartoffeln, Gurkerl und Röstzwiebeln

25,90

HÜHNERSCHNITZEL WIENER ART (A,C,G,N)

Schnitzel Wiener Art von der Hühnerbrust mit Kartoffelsalat

19,90

ZANDER (A,G,M)

im Tempurarteig gebacken mit getröffeltem Sellerie-Kartoffelpüree

21,90

FILET VOM LACHS (D,G)

gegrillt mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

22,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KLEINES HÜHNERSCHNITZEL (A,C,G)

mit Pommes Frites

11,90

HÜHNERBRUSTSTREIFEN GEBACKEN (A,C,G)

mit Pommes Frites und Dip

11,90

KLEINER CHEESEBURGER (A,C,G,M)

mit Pommes Frites

11,90

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT (C,G)

Dunkles mousse au chocolat mit Früchten der Saison

6,90

PALATSCHINKEN (A,C,G)

2 Palatschinken mit Nutella, Marillenmarmelade oder Erdbeermarmelade

7,90

TIRAMISU (A,C,G)

In Tolmezzo erfunden. Wir machen es im Haus selbst

6,90

PROFITEROLES (A,C,G)

dunkel , weiss oder gemischt

6,90

WIENER APFELSTRUDEL (A,C,G)

mit Schlagobers +1,00 €

6,90

TOPFENSTRUDEL (A,C,G)

mit Vanillesauce +2,90 €

6,50

ZUSÄTZLICH JEDEN TAG FRISCHE TORTEN AUS DER VITRINE.

GEDECK (A)

ab 17:00 Uhr mit Speisenkonsumation
Brotvariation von Öfferl, Olivenöl, Butter und Oliven pro Person

3,90

BAR

L'OPERA

RESTAURANT

Café

HAPPY HOURS



L'OPERA

RESTAURANT • CAFÉ • BAR

KAFFEEREZEPTE WIEN - ITALIEN - TÜRKEI		LIMONADEN HAUSGEMACHT 0,5L AUF WUNSCH MIT WASSER ODER SODA		ITALIEN																													
ESPRESSO3,40 ESPRESSO DOPPIO4,90 KLEINER BRAUNER (G)3,50 GROSSER BRAUNER (G)5,10 VERLÄNGERTER (G)4,50 CAPPUCCINO (G)4,60 WIENER MELANGE (G)4,50 AMERICANO4,50 EINSPÄNNER (G)5,30 LATTE MACCHIATO (G)5,10 TÜRKISCHER MOKKA4,50 TÜRKISCHER DOPPELTER MOKKA5,50		INGWER - LEMONGRASS5,90 PINKE MANDARINE5,90 RHABARBER - HIBISKUS5,90		GAVI DI GAVI,1/8 5,80 / 0,75L 41,00 NICOLA BERGAGLIO, PIEMONT (O) 13,0% vol., trocken – Ausschließlich aus vollreifen Cortese-Trauben gekeltert, besitzt dieser Weißwein eine fruchtkonzentrierte Struktur und eine harmonische Nas Der trockene Geschmack wird durch dichte, frische Fruchtaromen verstärkt.																													
				BRICCO LAGOTTO,1/8 5,90 / 0,75L 42,00 ARNEIS, PIEMONT (O) 14,5% vol., trocken – Frische und intensive Aromen von grünen Äpfeln, reifen Birnen und Melonen vermählen sich mit dezenten Nuancen nach Mandeln, Kräutern und Trockenblumen. Am Gaumen gesellen sich Anklänge von Bergamotte und Zitrusfrüchten hinzu.																													
HEISSE SPEZIALITÄTEN				ROTWEIN																													
MARIA THERESIA (O,G)8,90 Großer Mokka mit etwas Zucker verrührt, mit Cointreau Orangenlikör und Schlagobershaube perfektioniert FIAKER (O,G)8,90 Großer Mokka im Glas mit einem Stampler Rum IRISH COFFEE (O,G)8,90 Großer Mokka mit Irish Whiskey, etwas Zucker versüßt und Schlagobershaube COFFEE ADVOCAT (O,G)8,90 Großer Mokka mit Eierlikör und Schlagobershaube HEISSE SCHOKOLADE (G)4,90 mit Rum +1,00 € HEISSE LIMONADE IM GLAS 0,25L4,40 mit frischer Pfefferminze		VÖSLAUER MINERALWASSER0,33L 3,70 / 0,75L 7,10 still oder prickelnd SODA ZITRONE0,25L 3,50 / 0,5L 6,20 COCA-COLA / ZERO^{°)°)} / ZERO^{°)°)}0,33L / 3,90 FANTA / SPRITE ALMDUDLER^{klassik od. zuckerfrei °)°)}0,35L / 3,90 RAUCH EISTEE0,33L / 3,90 Pfirsich / Zitrone RAUCH FRÜCHSÄFTE0,20L / 3,80 Marille, Erdbeere, Johannisbeere, APFELSAFT0,25L 4,20 / 0,5L 5,50 pur oder gespritzt APFELSAFT NATURTRÜB0,25L / 4,50 pur oder gespritzt ORANGENSAFT0,25L / 5,50 frisch gepresst ORANGENSAFT0,25L 4,30 / 0,5L 5,90 pur oder gespritzt RED BULL0,25L / 4,90 TONIC WATER / BITTER LEMON / GINGER ALE0,20L / 4,50 WASSER^{**}0,25L / 2,90 mit Himbeer - oder Holundersirup WIENER HOCHQUELLWASSER[*]0,25L 0,80 / 0,5L 1,50 [*] SERVICE ENTGELT ^{**} JUGENDGETRÄNK																															
TEESPEZIALITÄTEN VON WHITE PEONY		BIER UND CIDER		ITALIEN																													
ON THE WAVES OF HARMONY4,40 Wirkt entspannend und lädt nach einem anstrengenden Tag zur Erholung ein WAY OF NATURE4,40 Dieser Tee ist das beste Mittel um Ihr Immunsystem zu stärken und Ihren Körper zu entgiften OSMANTHUS OOLONG4,40 Ein köstlich aromatischer Oolong (Schwarzer-Drachen-Tee) mit feinsten Osmanthusblüten (Duftblüten) EARL GREY4,40 Eine Symphonie aus kräftigen Assam-Blättern versetzt mit kaltgepressten ätherischen Ölen Italienischer Bergamotten (Zitrusfrüchte) ROOIBOS4,40 Koffeinfreier Tee gewonnen aus den Zweigen einer südafrikanischen Pflanze mit angenehm süßem Aroma und rötlicher Farbe MAOFEN4,40 Ein milder, feiner Grüntee mit dem Aroma von Pflaumen und Blumen PFEFFERMINZTEE ODER KAMILLENTÉE4,40 Ebenfalls beste Qualität von White Peony		VOM FASS GÖSSER (A)0,30L 4,50 / 0,5L 5,50 AUS DER FLASCHE & CIDER HEINEKEN (A)0,33L / 4,50 GÖSSER NATURRADLER (A)0,33L / 4,50 EDELWEIß HEFETRÜB (A)0,50L / 5,20 REININGHAUS JAHRGANGSPILS (A)0,33L / 4,60 GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI (A)0,33L / 4,40 SOL (A)0,33L / 4,40 STRONGBOW GOLD APPLE CIDER0,33L / 4,40		NERO D'AVOLA,1/8 5,30 / 0,75L 35,00 ILDA MADRE, SIZILIEN (O) 13,5% vol., trocken – ein besonderer Wein mit starkem Charakter, kräftig, strukturiert und elegant. Eine italienische Spezialität gewonnen aus der sizilianischen Traube Nero d'Avola, die ihren Namen der kleinen Stadt Avola im Süden der Insel verdankt. PRIMITIVO, MASSERIA1/8 5,50 / 0,75L 37,00 CAPOFORTE, APULIEN (O) 14,5% vol., trocken – Intensiv und komplex in der Nase, vorherrschend rote Beeren in Begleitung von Weichsel- und Pflaumenaroma. Erkennbar zarte Anklänge an Tabak, Kaffee und würzige Noten von Vanille und Kakao																													
SPRIZZ, PROSECCO & APEROS FRAGEN SIE NACH UNSEREN SAISONALEN APERO SPEZIALITÄTEN		WEIßWEIN		ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNGEN																													
WEISSWEIN SPRIZZ 0,25L (O)4,50 APEROL SPRIZZ 0,25L (O)5,90 mit Wein ENEZIANO (O)8,00 Aperol , Corte Delle Calli Prosecco, Sodawasser LILLET SPRIZZ (O)6,90 Lillet blanc, Holundersirup, Prosecco, Sodawasser, Gurkenscheibe auf Eis HUGO (O)6,90 Prosecco, Holunderblütensirup, ein Schuss Soda, Minze, Limette auf Eis PROSECCO VOM FAB 0,1L (O)5,90 ESPRESSO MARTINI11,90 Absolut Vodka, Kahlúa Coffee Liqueur, Zuckersirup, frischer Espresso EARL GREY GIN TONIC11,90 Hausgemachter Earl Grey Gin, Schweppes Tonic Water		ÖSTERREICH GRÜNER VELTLINER HOLZGASSE,1/8 4,70 / 0,75L 29,00 BUHEGGER, DROSS/KAMPTAL NIEDERÖSTERREICH (O) 12,5% vol., trocken - Nase grasig frühlingshaft mit Anklängen frischer Kräuter und Pfefferschoten. Am Gaumen erfrischend mit einem Hauch von saftigem grünem Apfel. Gute Säurestruktur, leicht. GEMISCHTER SATZ,1/8 4,90 / 0,75L 32,00 MAYER AM PFARRPLATZ, NUSSBERG WIEN (O) 12,5% vol., trocken - Wiener Spezialität aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler. Die Charaktere dieser ausdrucksvollen Sorten schaffen eine einzigartige Aromatik. RIESLING GEDERSDORF,1/8 4,90 / 0,75L 32,00 BUHEGGER, DROSS / KAMPTAL NIEDERÖSTERREICH (O) 12,5% vol., trocken - In der Nase und am Gaumen helle Fruchtaromen nach saftigem, weißfleischigem Pfirsich, schön integrierte Säure - sehr trinkanimierend. Ein saftiger Riesling mit eleganter Fruchtsüßer und feiner Balance. GELBER MUSKATELLER,1/8 5,50 / 0,75L 37,00 KRISPEL STRADEN/VULKANLAND SÜDOSTSTEIERMARK (O) 11,5% vol., trocken – Ausgeprägter Duft nach Holunderblütensirup, Zitrus und Wildrosen. Am Gaumen Holunder, Zitrus und ein Hauch rote Stachelbeere und Ananas		<table><tr><td>A</td><td>GLUTENHALTIGES GETREIDE</td><td>H</td><td>SCHALENFRÜCHTE</td></tr><tr><td>B</td><td>KREBSTIERE</td><td>L</td><td>SELLERIE</td></tr><tr><td>C</td><td>EI</td><td>M</td><td>SENF</td></tr><tr><td>D</td><td>FISCH</td><td>N</td><td>SESAM</td></tr><tr><td>E</td><td>ERDNUSS</td><td>O</td><td>SULFITE</td></tr><tr><td>F</td><td>SOJA</td><td>P</td><td>LUPINEN</td></tr><tr><td>G</td><td>MILCH ODER LAKTOSE</td><td>R</td><td>WEICHTIERE</td></tr></table> INFORMATION ÜBER SÜBUNGSMITTEL (GEMÄß VO DES BMG VOM 10,07,2014, BGBl NR. 11/175/2014) ^{°)} ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE ^{°°)} KANN BEI ÜBERMÄßIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN L'OPERA RESTAURANT • CAFÉ • BAR HAPPY HOURS ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.		A	GLUTENHALTIGES GETREIDE	H	SCHALENFRÜCHTE	B	KREBSTIERE	L	SELLERIE	C	EI	M	SENF	D	FISCH	N	SESAM	E	ERDNUSS	O	SULFITE	F	SOJA	P	LUPINEN	G	MILCH ODER LAKTOSE	R	WEICHTIERE
A	GLUTENHALTIGES GETREIDE	H	SCHALENFRÜCHTE																														
B	KREBSTIERE	L	SELLERIE																														
C	EI	M	SENF																														
D	FISCH	N	SESAM																														
E	ERDNUSS	O	SULFITE																														
F	SOJA	P	LUPINEN																														
G	MILCH ODER LAKTOSE	R	WEICHTIERE																														

Alle Kaffees außer Türkischem Mokka bereiten wir gerne auch koffeinfrei zu.

In der Kanne serviert.

L'OPERA

RESTAURANT • CAFÉ • BAR

COCKTAIL MENU

LILLET SPRITZER Lillet Blanc, Elderflower cordial, Soda	6,90
VENEZIANO Aperol , Corte Delle Calli Prosecco, Soda (0)	8,00
MOSCOW MULE Absolut Vodka, Lime juice, Schweppes Ginger Beer	11,50
PFIRSICH BELLINI Corte Delle Calli Prosecco, Peach (0)	7,90
ROSIE Lillet Rose, Beefeater London Dry Gin, Grapefruit juice, Lime juice, Schweppes Dry Tonic Water	11,50
COSMO SPRITZ Absolut Vodka, Orange liqueur, Lime cordial, Lime juice, Balis Cranberry-Rosemary Lemonade	11,90
COFFEEGRONI Kahlua coffee liqueur, Beefeater London Dry Gin, Martini Riserva Speciale Rubino, Campari	11,90
DONQUIJOTE Ramazzotti Rosato, Pago Dragonfruit juice, Corte Delle Calli Prosecco, Soda	7,90
GIN BASIL HIGHBALL Beefeater London Dry Gin, Lemon juice, Sugar syrup, Balis Basil-Ginger Lemonade	11,90
EARL GREY GIN TONIC Homemade Earl Grey Gin, Schweppes Tonic Water	11,90
MALFY LEMON & TONIC Malfy Gin con Limone, Schweppes Dry Tonic Water	11,50
MALFY ROSA & TONIC Malfy Gin Rosa, Schweppes Dry Tonic Water	11,50
PALOMA Olmea Altos Plata Tequila, Lime Juice, Thomas Henry Pink Grapefruit, a bit of salt	11,90
CUBA LIBRE Havana Club 3yRum, Coca-Cola, Lime	10,50
ESPRESSO MARTINI Absolut Vodka, Kahlua coffee liqueur, Sugar syrup, freshly brewed Espresso	11,90



WINE MENU



PROSECCO

PROSECCO D. O. C. TREVISO FRIZZANTE, CORTE DELLE CALLI, VENETO

10,5% vol., dry - Bright, straw-yellow colour with greenish reflections. The perlage is fine and long-lasting. Clean and intense with fruity notes, apple and white flowers. Fresh and soft on the palate, elegant with a hint of pleasant sweetness

0,75L **39,00**

CORTE DELLE CALLI PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

11,0% vol., dry - Light rose in the glass. Fresh aromas of red and white flowers in the nose. On the palate intense red fruits such as strawberries and raspberries. Long lasting and pleasant finish.

0,75L **37,00**

BRICCO LAGOTTO, ARNEIS, PIEMONTE

14,5% vol., dry - Fresh and intense aromas of green apples, ripe pears and melons mingle with subtle nuances of almonds, herbs and dried flowers. On the palate, hints of bergamot and citrus fruits.

0,75L **39,00**

SPECIALITY FROM PORTUGAL FOR A BALMY SUMMER NIGHT: VINHO VERDE, THOMAS EGGER, PORTUGAL DOURO

12,0% vol., dry - a speciality from Portugal - a wonderful summer wine harvested young and correspondingly less sweet low alcohol content and with slight carbonic acidity.

0,75L **34,00**

WHITE WINE

AUSTRIA

GRÜNER VELTLINER, HOLZGASSE, BUCHEGGER, DROSS/KAMPTAL LOWER AUSTRIA

12,5% vol., dry - Nose grassy and fresh with hints of spring, of fresh herbs and peppers. Refreshing on the palate with a hint of juicy green apple. Good acid structure, light.

1/8 **4,70** / 0,75L **29,00**

GEMISCHTER SATZ, MAYER AM PFARRPLATZ, NUSSBERG WIEN

12,5% vol., dry - Viennese speciality made from Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler and Zierfandler. The characters of these expressive varieties create a unique aroma.

1/8 **4,90** / 0,75L **32,00**

RIESLING GEDERSDORF, BUCHEGGER, DROSS/KAMPTAL

12,5% vol., dry - Bright fruit aromas of juicy, white peach on the nose and palate, beautifully integrated acidity

1/8 **4,90** / 0,75L **32,00**

GELBER MUSKATELLER, KRISPEL STRADEN/VULKANLAND SÜDOSTSTEIERMARK

11,5% vol., dry - Distinctive aroma of elderberry syrup, Citrus and wild roses. Elderberry on the palate, Citrus and a hint of red gooseberry and pineapple

1/8 **5,50** / 0,75L **37,00**

CHARDONNAY CLASSIC, WIENINGER, STAMMERSDORF VIENNA

13,0% vol., dry - Expressive notes of lime in the glass, Mulberries, blackberries and kumquats. These are joined by hints of garrigue, lovage and juniper. Trenchant fruit acidity

0,75L **33,00**

PINOT BLANC, SCHMIDT, HAGENBRUNN, LOWER AUSTRIA

12,5% vol., dry - Complex fruit experience with nutty notes, ripe pears, oranges and delicate caramel on the palate. Creamy and full-bodied with full fruit and balanced acidity, Multi-layered in long, mineral finish.

0,75L **37,00**

ITALY

GAVI DI GAVI, NICOLA BERGAGLIO, PIEMONTE

13,0% vol., dry - Made exclusively from fully ripe Cortese grapes, this white wine has a fruit-concentrated structure and a harmonious nose. The dry taste is enhanced by dense, fresh fruit aromas.

1/8 **5,80** / 0,75L **41,00**

PINOT GRIGIO, PUIATTI, FRIAUL CORMONS

13,0% vol., dry - Juicy aromas reminiscent of citrus and pears, but also dried fruit and almonds can be guessed. The remarkable density and full body give the wine a great personality that persists into a long finish

1/8 **5,90** / 0,75L **42,00**

ROSE WINE

ANTOINETTE, FUHRGASSL-HUBER, VIENNA

11,5% vol., dry - From one of the best Viennese winemakers, vinified à la française Rosé. Pink grapefruit, strawberry & watermelon make this Rosé the perfect summer wine. Fine minerality and light spiciness

0,75L **34,00**

RED WINE

AUSTRIA

ZWEIFELT, ORGANIC WINERY AUER, TATTENDORF/ THERMENREGION

12,5% vol., dry - Fruity with notes of red berries, and some cherry. Delicate, juicy, slightly tart.

1/8 **4,70** / 0,75L **33,00**

CABERNET SAUVIGNON, SCHEIBLHOFFER, ANDAU BURGENLAND

13,5% vol., dry - barrique, deep dark violet, typical aroma of black currant and red pepper, powerful sweetish tartness, finely rounded off by caramelly notes

1/8 **5,60** / 0,75L **39,00**

CUVEE CLASSIC, LEO AUMANN, THERMENREGION

13,5% vol., dry - Zweigelt, St. Laurent and Merlot ruby red colour with violet reflections. The wine is characterised by a pleasantly harmonious aroma of ripe red fruits and light spice notes

1/8 **4,80** / 0,75L **34,00**

BLAUFRÄNKISCH, GAGER, DEUTSCHKREUZ, MITTELBURGENLAND

13,5% vol., dry - dark ruby red, significant blackberry-cherry fruit. Lively structure on the palate, tannic with a fresh fruity finish.

0,75 **35,00**

ITALY

NERO D'AVOLA, ILDA MADRE, SICILY

13,5% vol., dry - a special wine with a strong character, powerful, structured and elegant. An Italian speciality made from the Sicilian grape Nero d'Avola, which owes its name to the small town of Avola in the south of the island.

1/8 **5,30** / 0,75L **35,00**

PRIMITIVO, MASSERIA CAPOFORTE, APULIA

14,5% vol., dry - Intense and complex on the nose, predominantly red berries accompanied by sour cherry and plum aromas. Noticeable delicate hints of tobacco, coffee and spicy notes of vanilla and cocoa.

1/8 **5,50** / 0,75L **37,00**

ARMONIA, CASADEI, TUSCANY

13,5% vol., dry - outstanding cuvee of Merlot, Syrah and Marselan grape. On the nose, strong aromas of red berries with a hint of vanilla. Smooth and full-bodied on the palate with a nice freshness and a relatively long and slightly sweet finish.

0,75 **38,00**

GRECCIO ROSSO, DOCG, BEPIN DE ETO CONEGLIANO

13,5% vol., dry - Red wine of intense garnet color with ruby reflections. The aroma is complex, elegant, with pronounced fruity notes of red berries. Also recognizable a harmonious, delicate hint of vanilla with slightly spicy notes due to aging in wood

0,75 **39,00**