

# flüssiges

LIQUID

## APERITIF

<b>Rose´cco 0,3l</b>	<b>6,80</b>
Cava   Rosenessenz   Orangebitters	
<b>Basilikum Bellini 0,3l</b>	<b>6,80</b>
Basilikum   Cava   Geheimnis	
<b>Aperol Veneziano 0,3l</b>	<b>7,70</b>
Prosecco   Olive   Soda   Aperol	
<b>Cava Brut Selección 0,1l</b>	<b>6,90</b>
Villa Conchi, Penedès, Spanien	
<b>Bratbirnen Champagner 0,1l</b>	<b>7,90</b>
Aus der Obstsorte Champagner Bratbirne ALKOHOLFREI Jörg Geiger, Schlat, Deutschland	

## KAFFEE

<b>Espresso</b>	<b>2,50</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,20</b>
<b>Verlängerter mit Milch</b>	<b>3,80</b>
<b>Melange</b>	<b>3,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,20</b>
<b>Caffè Latte</b>	<b>4,90</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,50</b>
<b>Kanne Ronnefeldt Tee</b>	<b>5,50</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Vöslauer 0,33l</b>	<b>3,50</b>	
Still oder prickelnd		
<b>Vöslauer 0,75l</b>	<b>5,50</b>	
Still oder prickelnd		
<b>Coca Cola 0,33l</b>	<b>4,80</b>	
Classic   Zero		
<b>Almdudler 0,33l</b>	<b>4,80</b>	
Kräuterlimonade		
<b>San Pellegrino 0,275l</b>	<b>5,50</b>	
Aranciata   Limonata		
<b>BIO Rhabarber 0,33l</b>	<b>5,50</b>	
Gespritzt		
<b>Fruchtsäfte Josef Rauch 0,20l</b>	<b>4,50</b>	
Apfel   Johannisbeere   Orange		
<b>Schweppes 0,25l</b>	<b>4,60</b>	
Tonic   Bitterlemon   Ginger Ale		
<b>Fruchtsäfte 0,25l</b>	<b>6,50</b>	
Obsthof Altenriederer Apfel-Karotte   Marille   Weingartenpfirisch		
<b>Soda * 0,25l</b>	<b>2,20</b>	
Zitrone   Himbeere   Holunder		
<b>Soda * 0,5l</b>	<b>3,20</b>	
Zitrone   Himbeere   Holunder		
<b>BIER VOM FASS</b>		
<b>Reininghaus 0,2l</b>	<b>3,90</b>	
<b>Jahrgangspils 0,3l</b>	<b>4,90</b>	
<b>Wiener Lager 0,2l</b>	<b>3,90</b>	
<b>Schwechater 0,3l</b>	<b>4,90</b>	
<b>Gösser 0,2l</b>	<b>3,90</b>	
<b>Märzen 0,3l</b>	<b>4,90</b>	

## BIER AUS DER FLASCHE

<b>Kaltenhausen IPA 0,3l</b>	<b>6,50</b>
Kaltenhausen, Salzburg	
<b>GösserNaturgold 0,3l</b>	<b>4,90</b>
ALKOHOLFREI Gösser, Steiermark	

## WEIß

<b>Weisser Zweigelt 2022 0,125l</b>	<b>6,10</b>
Johann Topf, Strass, Kamptal	
<b>Scheurebe Vulkanland 2022 0,125l</b>	<b>5,90</b>
Josef Scharl, St. Anna, Steiermark	
<b>Gavi di Gavi Lugarara 2022 0,125l</b>	<b>7,50</b>
La Giustiniana, Piemonte, Italien	
<b>Wiener Gemischter Satz 2023 0,125l</b>	<b>5,90</b>
Rainer Christ, Jedlersdorf, Wien	

## ROSÉ & ROT

<b>Rosé Halligalli 2021 0,125l</b>	<b>7,10</b>
Johanna Markowitsch Göttlesbrunn Carnuntum	
<b>Zweigelt Zweifellos 2021 0,125l</b>	<b>5,70</b>
Hannes Reeh Andau, Burgenland	
<b>Blaufränkisch 2020 0,125l</b>	<b>6,50</b>
Weingut Umathum Frauenkirchen Burgenland	
<b>The Big Mountain Cuvée 0,125l</b>	<b>10,50</b>
Scheiblhofer Erich Andau, Burgenland	

## EDELBRÄNDE & PREMIUM SPIRITUOSEN

### MANUFAKTUR GÖLLES

<b>Marille 2cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Saubirne 2cl</b>	<b>7,90</b>
<b>Gesselberger Cuvée 2cl</b>	<b>6,80</b>
<b>Brombeere 2cl</b>	<b>15,50</b>
<b>Alter Apfel 2cl</b>	<b>7,90</b>
<b>Alte Zwetschke 2cl</b>	<b>8,20</b>

### QUALITÄTSBRENNEREI REISETBAUER

<b>Rote Williamsbirne 2cl</b>	<b>10,50</b>
<b>Karottenbrand 2cl</b>	<b>12,10</b>

### DISTILLERIE POLI

<b>Grappa Oro (Big Mama Bottle) 2cl</b>	<b>6,60</b>
<b>Grappa Barrique (Big Mama Bottle) 2cl</b>	<b>7,20</b>

### EDELBRENNEREI ROCHELT

<b>Gravensteiner Apfel 2cl</b>	<b>15,50</b>
<b>Mirabelle (Golden Nancy) 2cl</b>	<b>17,90</b>

# Menü

UNO restaurant



# davor

BEFORE

**Beef Tartar** € 21,80  
Eigelb | Schwarze Knoblauch Aioli | Schalotten Confit | Liebstöckelbutter | Brioche

**Label Rouge Salmon Crudo** € 19,20  
Jalapeño Sauce | Cilantro Öl | Kaviar

**Bio Ziegenkamembert gratiniert** € 16,90  
Fenchel – Grapefruit Salat | Bananen Chutney | Walnussöl

# Suppen

**Kokos – Erbsencremesuppe** € 7,20  
Basilikum | Jungzwiebel | Kerbel

**Rinder Consommé** € 6,50  
Schnittlauch | Frittaten | Gemüse

COUVERT € 2,90  
Brot | Sennerei Butter | haugemachter Aufstrich

# hauptsächlich

MAINLY

**Uno's Caesar Salat** € 14,80  
Knackiger Romana Salat | Ciabatta Croutons | eingelegte Tomaten | Parmesan | Kapern | Pancetta Chips | Eier

+ **Black Tiger Garnelen 4 Stück** € 9,60  
+ **Beef Tournedos (80g)** € 11,90  
+ **Maishendl gegrillt (100g)** € 8,20

## STEAK CUTS

**Beef Filet 180g** € 27,50

**Dry Aged Rib Eye 350g** € 38,20  
Wie darfs sein?: Rare | Medium | Well

**Steak Sandwich** € 23,80  
Beef | Pecorino | karamelisierter Zwiebel | Kren Aioli | Baby Spinat | saure Tomaten

**Tafelspitz vom Jungstier** € 27,90  
Kräuter – Pfannen Kartoffel | eingelegte Jungzwiebel | Frühlingsgemüse | Krensauce

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 26,90  
Petersilienkartoffeln | Zitrone

**Saibling Filet gebraten** € 25,60  
Kren Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Rieslingschaum

**Rigatoni** € 17,70  
Baby Spinat | Ricotta | Knoblauch Confit | Parmesan | Pinienkerne

**Burrata Ravioli** € 19,40  
Tomaten Sauce | Basilikum | Stracciatella di bufala | Parmesan

**Geröstetes Karfiol Steak** € 20,40  
Kräutersalat | Weißer Bohnen Hummus | Zhoig Gewürz

Wählen Sie Ihre Beilage  
CHOOSE A SIDE DISH

SIDE DISHES

# dazu

**Parmesan Trüffel Fries** € 7,20

**Rosmarin Bratkartoffeln** € 5,40

**Wildkäutersalat mit Balsamico Dressing** € 6,30

**Boston Baked Beans** € 6,50

**Asiatischer Gurken – Radieschen Salat** € 6,40

# Saucen

**Bourbon Whisky Jus** € 3,90

**Grüne Pfefferkorn Sauce** € 3,90

**Café de Paris Sauce** € 3,50

**Kren Aioli** € 3,20

**Chili Mayo** € 3,20

AFTERMATH

# danach

**Kaiserwasser Rahmschmarrn** € 12,10  
Zwetschenröster

**Maulwurfkuchen** € 9,80  
Banane | Sauerkirschen Ragout | Bourbon Vanille

Hier geht's zur digitalen Speisekarte!

