BRANDAUERs Kulinarium

Salzburger Wochen

Schmankerl und Traditionelles aus dem Salzburger Land

Vom 10. bis 28. April 2019

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe 6,10
im Suppentopf serviert ⒶⒸⒻⒼⓁ

Pongauer Almsalat 10,70
Eisbergsalat mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln, gerösteten Speckwürfeln, Salzburger Hartkäse und leichtem Rahmdressing ⒶⒸⒼⓂ

Pinzgauer Kasnockn mit Pinzgauer Bierkäse 10,90
und Zwiebeln, im Pfandl serviert dazu Eisbergsalat ⒶⒸⒼⓂ

Bauernschmaus 15,50
mit saftig gegrilltem Schweinskotelette, Hauswürstel und Geselchtem, dazu süßes Weinkraut und Semmelknödel ⒶⒸⒻⒼⓁⓄ

Rindsroulade vom Werfenwenger WEIDERIND 16,30
mit Karotten, Rauchspeck Zwiebel und Gurkerl gefüllt
dazu Spiralnudeln ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ

„Schwarzbeernockn" 7,20
im Butterpfandl gebraten mit Butter und Staubzucker ⒶⒼ

Vital & Vegetarisch

Spezialitätenwochen

Vom 08. bis 26. Mai 2019

Karfiol-Kokoscremesuppe 4,30
mit frischer Gartenkresse ⒶⒼⓁ

Marchfelder Solo Spargel 15,50
mit Sauce Hollandaise und Heurige Erdäpfel ⒸⒼ

Buntes Indisches Gemüsecurry 11,90
mit Kokosmilch und Basmatireis Ⓛ

Linguini mit Schafkäse, Blattspinat, Paprikastreifen 11,90
und gerösteten Kürbiskernen dazu Blattsalat mit Balsamicodressing
(ohne Schafkäse vegan) ⒶⒼⓁⓂ

Gedünstetes Rotbarschfilet 17,30
mit Zitronengras-Ingwersauce, Mangold und Petersilerdäpfel ⒹⓁ

Leichtes Topfenmousse 6,40
mit Minze-Mandarinensauce und frischen Früchten Ⓖ

Die Lieblingsschmankerl unserer Gäste

Ofenfrische, hausgebeizte Spareribs 18,50
mit Cocktail-, Knoblauchsauce und Sauce Tartare
dazu Braterdäpfel, im Reindl serviert ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ

Frische Hühnerflügerl feurig gegrillt ⒸⒼⓂ 12,90
mit Cocktail- und Knoblauchsauce, fein garniert, dazu Braterdäpfel

Brandauers Spezialitätenspieß 18,40
frisch vom Grill mit Schweinefilets, gebratenem Speck
und Hauswurst, Cocktail-, Knoblauchsauce und Sauce Tartare,
dazu Braterdäpfel, fein garniert, im Reindl serviert ⒸⒼⓂ

Original Brandauers Beef Burger 13,80
100% österreichisches Rindfleisch vom Werfenwenger Weiderind
mit Tomaten, rotem Zwiebel, Salat, knusprigen Speckscheiben,
Barbeque-Texassauce und Cheddarkäse dazu Steak FriesⒶⒸⒼⓁⓂⓃ

NEU **Original Curry Wurst - Spitzenqualität** 6,90
von unserem Hausmetzger und Freund Franz Pichler aus München
mit hausgemachter Currysauce und Steak Fries ⒸⒻⓂ

Ab 10 Personen und auf Vorbestellung:

Ofenfrisches, knuspriges Spanferkel 18,80 p.Person
mit Erdäpfelknödel, Serviettenknödel, Speckkrautsalat
ⒶⒸⒻⒼⓁⓄ

Alle SPEISEN auch zum MITNEHMEN

Suppen Klassiker

Hausgemachte Rindssuppe 3,90
mit Leberknödel, Frittaten oder Nudeln ⒶⒸⒻⒼⓁ

Knoblauchcremesuppe 4,50
mit Brezencroutons ⒶⒻⒼⓁ

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe 6,10
im Suppentopf serviert ⒶⒸⒻⒼⓁ

Altwiener Suppentopf 6,80
mit Nudeln, Wurzelgemüse und Rindfleisch ⒶⒸⒻⒼⓁ

Mittagsbuffet

Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage)
von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Zur Auswahl stehen fünf verschiedene Hauptspeisen, Suppe und Salatbuffet.

An Werktagen (Mo-Fr) servieren wir Ihnen **bis 18:00 Uhr**
zu den Hauptspeisen der Tageskarte die **Tagessuppe gratis** !!!

11:30 bis 15:00 Uhr

Brandauer ... DA BIN ICH DAHEIM
BIERBÖGEN

BRANDAUERs

Heimisch, klassisch, gut

Wiener Schnitzel 10,90
vom Schwein mit Erdäpfelsalat ⒶⒸⒼⓁⓂⓃ

Cordon Bleu 13,90
vom Schwein mit Erdäpfelsalat ⒶⒸⒼⓁⓂⓃ

Mexikopfanne 12,50
mit Putenfiletstreifen, Bohnen, Paprika, Mais,
Pfefferoni und Zwiebel, dazu Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm Ⓖ

Baguette mit Schweineschopfsteak 14,50
mit Käse gratiniert, darauf Rucola, Tomaten und Zwiebel,
dazu Senf-Joghurtsauce und Steak Fries ⒶⒼⓂ

Gegrilltes Hühnerfilet 13,80
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert auf Rahmspätzle ⒶⒸⒼⓁ

NEU **Heimisches Zanderfilet vom Grill** 16,80
mit Gemüse-Cous Cous und Zitronen-Safranbutter ⒶⒹⒼ

Texasplatte mit Spareribs, Hühnerflügerl, 21,90
Putenfilet und Beiriedschnitte
Steak Fries, Maiskolben, gebackenen Zwiebelringen
und Brandauers pikanter Grillsauce im Reindl serviert ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ

Da ist immer was dabei

Studentenbrot 7,60
Aufstrich aus Schinken, Salami, Mais und Mayonnaise
mit Lauch und Käse überbacken ⒶⒸⒼ

Bitte beachten Sie auch unser Brot des Tages!

3 Stück **original Münchner Weißwürste** 6,80
vom Metzger Franz Pichler aus München
mit Händlmaier's Weißwurstsenf ⓁⓂ

Frankfurter Würstel 5,90
mit herzhaftem Gulaschsaft ⒶⒻⒼⓁ

Pongauer Brettljause 11,30
mit Schinken, Speck, Schweinsbraten, Kaminwurzn, Pongauer Käse,
Senf, Kren und 2 Stück Hausbrot ⒶⒼⓁⓂ

Schlagzeilen aus der Küche

Unsere **KÜCHE** empfiehlt

NEU **Gegrilltes Tomahawk-Steak** 17,70
vom Schwein am Knochen gegrillt mit Speck, Chili, Petersilie
und Raclette-Käse gratiniert, dazu Cognac-Pfeffersauce,
Folienerdäpfel mit Sauerrahm und Grillgemüse ⒶⒻⒼⓁⓂⓄ

NEU **Heimisches Zanderfilet vom Grill** 16,80
mit Gemüse-Cous Cous und Zitronen-Safranbutter ⒶⒹⒼ

Alles vom Werfenwenger Weiderind

Saures Rindfleisch 10,30
mit rotem Zwiebel und Kürbiskernöl Ⓛ

Alt Wiener Suppentopf 6,80
mit Nudeln, Wurzelgemüse und Rindfleisch ⒶⒸⒻⒼⓁ

Fiakergulasch 12,50
mit Serviettenknödel, Fächergurkerl, Würstel
und Spiegelei ⒶⒸⒻⒼⓁ

Original Wiener Tafelspitz 16,40
vom Weiderind mit Bouillongemüse, Apfelkren,
Schnittlauchsauce und Rösti, im Kochtopf serviert ⒶⒸⒻⒼⓁⓂ

Alt Wiener Zwiebelrostbraten 18,30
mit Braterdäpfel, Röstzwiebel und Fächergurkerl ⒶⒻⒼⓁⓂⓄ

Individuelle Menüzusammenstellungen oder Buffetvorschläge
für jeden Anlass erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.

Kulinarium

Gutes ohne Fleisch!

Pinzgauer Kaspressknödel 10,90
mit Knoblauchrahm und Eisbergsalat ⒶⒸⒼⓂ

Gebackener Emmentaler 10,90
mit Sauce Tartare und Preiselbeeren ⒶⒸⒼⓃ

Erdäpfel-Schafkäse-Basilikumlaibchen 10,90
gebacken mit Sauerrahm-Chilidip und Eisbergsalat ⒶⒸⒼⓂⓃ

Quinoalaibchen 11,90
mit Guacamole und würziger Salsa, Cherrytomaten, Rucola und rotem Zwiebel

Buntes Indisches Gemüsecurry 11,90
mit Kokosmilch und Basmatireis Ⓛ

Bunte Salatwelt

Gegrillte Hühnerstreifen 10,70
auf Salaten der Saison

„Steirischer Backhendlsalat" 11,50
mit Erdäpfelsalat, Blattsalaten, gebackenen Hühnerfiletstreifen und echtem steirischen Kürbiskernöl ⒶⒸⒼⓁⓂⓃ

Caesar Salad Light 10,70
Gebratene Hühnerstreifen auf Eisbergsalat, Tomaten und Gurken mit Joghurt-Caesar Dressing, frischem Grana und Schwarzbrotcroutons ⒶⒸⒹⒼⓂⓇ

Gegrillte Beiriedstreifen 15,30
in Knoblauchbutter sautiert auf Gartensalatteller ⒼⓂ

Gemischter Salat mit Blattsalaten, 4,50
Gurken, Tomaten, Kraut, Karotten und Erdäpfel ⒶⓁⓂ

Gemischte Blattsalate Ⓜ 4,50

1 Portion echtes Steirisches Kürbiskernöl 1,00
von der Familie Gritsch aus Tillmitsch

Wahlweise bieten wir Ihnen folgende Dressings:
Brandauers Hausdressing Ⓜ
Leichtes Rahmdressing mit Kräutern ⒼⓂ
Joghurt-Caesar Dressing ⒹⒼⓂⓇ

Frisches Brot & Gebäck

von Bäckermeister Stefan Rieppel

Ofenfrisches Laugenbrezerl Ⓐ 1,90

Bierspitz ⒶⒼⓁ 1,80

Schwarzbrot oder **Semmel** Ⓐ 1,20

was G'sundes

NEU **Geschmorte Süßkartoffel**
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Röstgemüse und Schafkäse dazu Knoblauch-Sauerrahmdip und Eisbergsalat ⒼⓂ 12,50

Feines Rothirsch-Gulasch 17,50
vom Pongauer Wild mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne ⒶⒸⒻⒼⓁⓄ

Hallo Naschkatzen!

Brandauers warmer Schokokuchen 6,90
mit Schlagobers und hausgemachter Schokosauce ⒶⒸⒻⒼ

2 Stück **Marilleneisknödel** 6,10
mit Erdbeersauce und Schlagobers ⒶⒸⒼⒽ

Hausgemachter Topfenstrudel 4,80
mit Vanillesauce ⒶⒸⒼ

Hausgemachter Apfelstrudel 4,80
mit Vanillesauce oder Schlagobers ⒶⒸⒼ

kleine Naschereien

Steirische Sünde 3,90
Vanille-Eis, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne und Schlagobers ⒶⒸⒺⒻⒼⒽ

Mon Chéri 3,90
Schoko-Eis, Amarenakirschen, Kirschlikör und Schlagobers ⒶⒸⒺⒻⒼⒽ

Regional, frisch und von höchster Qualität
hier ein Auszug unserer Lieferanten

Weiderind & Milchkalb von den Werfenwenger Bauern / Pongau
Weisswürste & Wurstwaren von Franz Pichler, München
Obst & Gemüse von K. Müllner vom Wiener Großgrünmarkt
Erdäpfel von Martin Rögner aus Eibesbrunn, Weinviertel
Eier von Hannes Edhofer aus Siegersdorf, Mostviertel
Brot & Gebäck von Stefan Rieppel, 15. Bezirk

Brandauer ... DA BIN ICH DAHEIM
BIERBÖGEN

BRANDAUERs

Bier vom Fass®

	0,33l	0,5l
BRANDAUERs HAUSBIER Fein hopfiges Helles, exklusiv gebraut von der Zwettler Privatbrauerei Stammwürze 11,5°, Alkoholgehalt 4,9%	3,40	4,40
BRANDAUERs ZWICKL Unfiltriert und naturbelassen, exklusiv gebraut von der Zwettler Privatbrauerei - Stammwürze 12,5°, Alkoholgehalt 5,5%	3,70	4,70
ZWETTLER DUNKEL Malziger Gruß aus dem Waldviertel Stammwürze 11,5°, Alkoholgehalt 3,4%	3,70	4,70
WEITRA BRÄU Das Helle aus der Bierwerkstatt Weitra Stammwürze 11,9°, Alkoholgehalt 5,0%	3,70	4,70
ZWETTLER SAPHIR Elegant-trockenes, hopfenbetontes Pils mit kraftvoller Struktur und vielseitiger Aromatik - Stammwürze 12,3°, Alkoholgehalt 5,3%	3,80	4,80
DIE BIERSPEZIALITÄT: HADMAR Aus rein biologischen Rohstoffen von den Waldviertler Bauern Stammwürze 12,5°, Alkoholgehalt 5,2%	3,80	4,80
SCHNEIDER WEISSE Bernsteinfarbenes Hefeweissbier aus Bayern Stammwürze 12,8°, Alkoholgehalt 5,4%	3,80	4,80
ZWETTLER RADLER CITRUS 40% Vollbier & 60% Mehrfruchtlimonade aus Zitrone, Orange & Limette, ohne künstliche Süßungsmittel, Stammwürze 9,8°, Alkoholgehalt 2,0%	3,60	4,60
SCHNITT Brandauers Hausbier und Zwettler Dunkel	3,60	4,60

Flaschen Biere

STIEGL GOLDBRÄU Gruß aus Salzburg - Stammwürze 12,0°, Alkoholgehalt 4,9%	Fl. 0,5l	4,30
ZWETTLER ORIGINAL Hopfiges Premiumpils - Stammwürze 11,9°, Alkoholgehalt 5,1%	Fl. 0,5l	4,50
ZWETTLER LAGER Malzig-aromatisches Biererlebnis - Stammwürze 11,8°, Alkoholgehalt 5,0%	Fl. 0,5l	4,10
KUENRINGER BOCK Für die Freunde des Starkbieres - Stammwürze 16,2°, Alkoholgehalt 6,8%	Fl. 0,5l	4,60
ZWETTLER LUFTIKUS alkoholfrei Stammwürze 7,0°, Alkoholgehalt 0,3%	Fl. 0,5l	4,20
SCHNEIDER WEISSE alkoholfrei Stammwürze 7,0°, Alkoholgehalt 0,25%	Fl. 0,5l	4,40

Craft

Op & Top Fl. 0,33l 4,60

Session Ale, De Molen, NL, 4,5%vol
Im Glas zeigt sich ein schönes Farbspiel zwischen Bernstein und Blutorange. Schon in der Nase präsentiert sich eine feine Abstimmung von Amarillo, Cascade und dem tschechischen Bitterhopfen Sladek, den amerikanische Brauer gern für ihr Lager einsetzen. Pils- und Gerstenmalz runden den De Molen Cocktail elegant ab. Das Ale duftet nach Kräutern, Pinienholz, Zitrusfrüchten und Zitronengras. Ein Bier für durstige Seelen und lange Abende.

DOMREP Pils Fl. 0,33l 5,70

Collabs Brewery, AUT, 5,2%vol.
Das Domrep Pils ist eine moderne Interpretation eines klassischen Pils tschechischer Brauart und das Aushängeschild der Collabs Brewery. Durch die Verwendung von Aromahopfen ist es eine wahre Fruchtbombe in der Nase. Mandarine, Mango, Holunder ja sogar Kokosnoten sind erkennbar.

Schremser - Vienna I.P. Fl. 0,33l 4,60

Schremser Brauerei, AUT, 4,8%vol.
Das Vienna I.P. von Schremser ist ein kräftiges, untergäriges und unfiltriertes Bier. Seine dunkle Bernsteinfarbe hat es der ganz besonderen Malzmischung aus Pilsner-, Weizen-, Wiener- sowie dunklem und hellem Caramalz zu verdanken. Durch die Hopfenstopfung mit der amerikanischen Sorte Cascade erhielt das Bier seine fruchtige Hopfenaromatik, die Lust auf mehr macht.

Brewdog Punk IPA Fl. 0,33l 5,00

India Pale Ale, Brewdog, SCO, 5,6%vol.
Beim Genuss ist eine leichte Süße zu vernehmen die durch Fruchtige Noten getragen wird. Vor allem Mango- und Pfirsichnoten bestimmen den Geschmack des Punk IPA. Die India Pale Ale typische Bitterkeit ist recht weich und nicht zu dominant, was es sehr gut genießbar macht. Daher eignet es sich auch hervorragend für IPA Neulinge.

Easy IPA Fl. 0,355l 4,90

Session IPA, Flying Dog, USA, 4,7%vol.
Perfekt zu den Jahreszeiten Frühling und Sommer kann man dieses Session IPA genießen. Hell leuchtender Goldton im Glas, von Zitrusnoten, vor allem Grapefruit, und Steinfrucht wie Marille und Pfirsich, wird dieses Bier geprägt. Im Geschmack sehr fruchtig mit einer feinen bitteren Note im Abgang.

Ciders

STOWFORD PRESS CIDER	Fl. 0,33l	4,50
BULMERS CIDER	Fl. 0,5l	6,80

BIERWELT

Biere

Barney Flats Oatmeal Stout Fl. 0,36l 5,50

Stout, Anderson Valley, USA, 5,7 %vol

Dunkles Schwarz mit kaum sichtbarem rötlichen Schimmer. Espressobrauner, cremiger Schaum. Schmeckt tatsächlich nach Schokolade mit hohem Kakaoanteil und Kaffee mit Karamellzusatz. Sehr gut ausgewogen und süffig. Trotz Aromafülle und Vollmundigkeit sehr leichtgängig. Der Abgang ist leicht gehopft mit milder Malzbittere.

Wildshuter Männerschokolade Fl. 0,75l 13,10

Spezialbier, Stiegl-Gut Wildshut, AUT, 5,5 %vol.

Schon beim Einschenken offenbart sich die braunschwarze Spezialität mit einer reichhaltigen, cremigen Schaumkrone und duftet herrlich nach Schokolade und Mocca. Eine Komposition aus verschiedenen Malzsorten und feinstem Schwarzhafer verleihen dieser anmutigen Bierspezialität seinen unwiderstehlichen Charakter. Gehaltvoll, komplex und geschmeidig.

Kriek Boon Fl. 0,375l 6,80

Fruchtbier, Boon, BE, 4,0 %vol.

Traditionelles belgisches Lambic: Aus 100 % durch spontane Vergärung hergestelltem Bier. Dieses Fruchtbier wird nach der Gärung 2 Jahre im Eichenfass unter Zugabe von mindestens 200 Gramm echten Kirschen je Liter gereift. Hergestellt in der Brauerei Boon in Lembeek, der Stadt, die dem Lambic seinen Namen gibt.

Stiegl Columbus 1492 Fl. 0,33l 4,40

Pale Ale, Stiegl, AUT, 4,7 %vol.

„Das Bier für Entdecker."

Eine erfrischende Entdeckung für Bierkenner. Die obergärige Bierspezialität besticht mit ihrer hellen Farben und der feinen Trübung. Der schlanke Körper und der hopfenfruchtige Geschmack machen Lust auf den nächsten Schluck. Stiegl-Columbus 1492 verbindet Frische und hopfenfruchtige Intensität.

Old Foghorn Ale Fl. 0,36l 6,60

Barley Wine, Anchor, USA, 8,8 %vol.

In der Nase sind besonders Citrus- und Karamellaromen zu erkennen aber auch Aromen, die an rote Trauben erinnern. Geschmacklich erinnert das Anchor Old Foghorn Ale leicht an Rotweinnoten durch die Schokolade und Citrusnoten. Insgesamt kommt das Anchor Old Foghorn Ale mit einem sehr komplexen Geschmacksprofil daher.

Jugendgetränke

Apfelsaft gespritzt	0,5l	3,70
Zwettler KORL - Kola-Orange-Limonade	Fl. 0,5l	3,70
Soda Zitrone, Soda Holunder	0,5l	3,70
Soda Himbeer	0,5l	3,70

Frisches von Brandauer

Hausgemachte Säfte - direkt und frisch bei uns erzeugt!

Säfte hausgemacht

Preiselbeer-Ingwer-Limonade hausgemacht	0,5l	4,50
Limetten-Minze-Limonade hausgemacht	0,5l	4,50
Eistee Pfirsich hausgemacht	0,35l	3,40

Brandauers Natursäfte

Naturtrüber Apfelsaft vom Obstgarten Nikles, Kukmirn	0,25l	3,60
Birnensaft vom Obstgarten Nikles, Kukmirn	0,25l	3,60
Roter BIO-Traubensaft vom Höllinger, 100 % direkter Saft	0,25l	3,60
Natursäfte gespritzt	0,25l	2,50

Alkoholfreies

Pepsi Cola	Fl. 0,33l	3,30
Pepsi Max, ohne Zucker	Fl. 0,33l	3,30
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	Fl. 0,2l	3,50
Frucade	Fl. 0,33l	3,30
Almdudler	Fl. 0,33l	3,30
Rauch Eistee Zitrone	Fl. 0,33l	3,30
Vöslauer mit/ohne Kohlensäure	Fl. 0,33l	3,00
Apfelsaft	0,25l	2,70
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,20
Orangensaft	0,25l	2,80
Orangensaft gespritzt	0,25l	2,30
Sodawasser	0,25l	1,80
Soda Zitron	0,25l	1,90
Red Bull	0,25l	4,40

BRANDAUERs

offene Weine

vom Winzer Roth, Deutsch Jahrndorf, Neusiedlersee ⓪

Grüner Veltliner	1/8l	2,10
	1/4l	4,20
G'spritzter weiß	1/4l	3,00
Zweigelt	1/8l	2,20
	1/4l	4,40
G'spritzter rot	1/4l	3,10
Aperolspritzer	1/4l	4,30
Holunderspritzer	1/4l	4,30
Granatapfelspritzer	1/4l	4,30

Aperitifs & Prickelndes

Syrah ROSÉ SPARKLING von Rudi Hye, Weinberg47, Gaas, Südburgenland - Spezialität!	1/8l 0,75l	4,40 26,40
Prosecco San Martino vom Fass Veneto, Italien	0,1l	3,70
Prosecco Brioso Veneto, Italien	0,75l	27,50
Hugo Prosecco, Soda, Holundersirup, frische Minze, Limette	1/4l	5,30
Aperol Sprizz Prosecco, Aperol & Soda	1/4l	5,30
Granatapfel Prosecco Sprizz	1/4l	5,30
Campari Soda	1/4l	4,60
Campari Orange	1/4l	5,10
Schlumberger Gold	Fl. 0,75l	32,50

Bouteillenweine ⓪

weiss

GRÜNER VELTLINER DAC 2017 1/8l 3,80 / Fl. 0,75 22,80
Weingut Heinz Pichler, Falkenstein, Weinviertel, 12,5 %vol.

WIENER GEMISCHTER SATZ 2017 1/8l 4,10 / Fl. 0,75 24,60
Weingut Hofer, Mauer, Wien, 12,0 %vol. (RS/NB/WR)

GELBER MUSKATELLER 2017 1/8l 4,10 / Fl. 0,75 24,60
Weingut Artner, Höflein, Carnuntum, 12,0 %vol.

STRASSER RIESLING GAISBERG 2017 1/8l 4,40 / Fl. 0,75 26,40
Weingut Zottlöderer, Straß im Straßertale, Kamptal, 13,5 %vol.

SAUVIGNON BLANC 2017 1/8l 4,30 / Fl. 0,75 25,80
Weingut Pichler-Schober, St. Nikolai/Sausal, Südsteiermark, 12,5 %vol.

CHARDONNAY 2018 1/8l 4,10 / Fl. 0,75 24,60
Weingut Franz Sommer, Mörbisch, Neusiedlersee-Hügelland, 12,0 %vol.

Vinarium

Bouteillenweine ©

rose

SCHILCHER 2017	1/8l	3,90
Weingut Kleindienst, Gundersdorf,	Fl. 0,75	23,40
Weststeiermark, 11,5 %vol.		

Bouteillenweine ©

rot

RUBIN CARNUNTUM ZWEIGELT 2016	1/8l	4,70
Weingut Artner, Höflein, Carnuntum, 13,5 %vol.	Fl. 0,75	28,20
BLAUFRÄNKISCH Tradition DAC 2015	1/8l	4,40
Weinhof Szemes, Pinkafeld,	Fl. 0,75	26,40
Mittelburgenland 14,0 %vol.		
VIENNA RESERVE 2015 Zw/StL	1/8l	4,40
Weingut Edlmoser, Mauer, Wien, 13,5 %vol.	Fl. 0,75	26,40
HAIDACKER 2015	1/8l	4,60
Weingut Pimpel, Göttlesbrunn	Fl. 0,75	27,60
Carnuntum, 14,0 %vol.		

Jahrgangsweine sind ein begrenztes Gut.
Sollte ein Wein nicht mehr verfügbar sein, servieren wir in diesem Falle den nächstfolgenden Jahrgang.

Schnäpse & Erfrischungen

Vodka Stolichnaya	2 cl	3,40
Olmeca Tequila Gold	2 cl	3,40
Bacardi oder Havana Blanco	2 cl	3,40
Beefeater Gin	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,40
Averna oder Underberg	2 cl	3,70
Becherovka	2 cl	3,40
Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,30
Remy Martin	2 cl	4,60
Rum	2 cl	2,10

Bauernschnäpse

von der Brennerei Theresia Kainer
aus dem Pöllautal, Bezirk Hartberg, Oststeiermark

Bauernobstler - aus Äpfel und Birnen	2 cl	3,40
Marille - fruchtvoller Qualitätsbrand	2 cl	3,60
Williamsbirne	2 cl	3,60
man schmeckt die Frucht im Biss		
Kirsch	2 cl	3,70
natürlich ohne Kern jedoch typischer Kernobstgeschmack		
Haselnuss	2 cl	4,10
unvergleichlicher Geschmack nach Nougat		

Schnapsspezialität für Kenner

Pongauer Bauernvogelbeer	2 cl	6,90
vom Hungerbichlbauer aus Werfenweng		

Bottles

Vodka Stolichnaya 0,35*	Fl. 0,35l	34,00
Jack Daniels 0,35*	Fl. 0,35l	34,00
Vodka Stolichnaya oder **Olmeca Tequila** 0,7**	Fl. 0,7l	67,00
Bacardi 0,7**	Fl. 0,7l	67,00

* inkl. 1 Pepsi Cola 0,33l od. 1 Orangensaft 0,25l od. 1 Red Bull 0,25l
** inkl. 2 Pepsi Cola 0,33l od. 1 Orangensaft 0,5l od. 2 Red Bull 0,25l

OBAN
14 Y / WESTERN HIGHLAND 2 cl 6,10
Aroma: Zart torfig, Geschmack: Anhaltend sanft, salzig, Abgang: Trocken, rauchig, delikat

TALISKER
10 Y / ISLE OF SKYE 2 cl 6,10
Aroma: Rauchig, malzig-süss, Geschmack: Kräftig, explosiv, pikant, Abgang: Gewaltig, echter „Nachbrenner"

DALWHINNIE
15 Y / HIGHLANDS - SPEYSIDE 2 cl 6,10
Aroma: Ein Hauch Heidekraut und Torf, Geschmack: Leicht, fruchtig süss, Abgang: Exzellent lang

LAGAVULIN
16 Y / ISLE OF ISLAY 2 cl 6,70
Aroma: Schwer, kraftvoll, würzig, mit Sherry und Rauch, Geschmack: Sherry, rauchig-torfig, komplex, Abgang: Lang, rauchig, immer glühend

GLENKINCHIE
10 Y / LOWLANDS 2 cl 6,10
Aroma: Frisch, mit einer leicht rauchigen Note, Geschmack: Angenehm sanft und etwas rauchig, Abgang: Lang mit Anklängen von Eichenholz

GLENMORANGIE
10 Y / NORTHERN HIGHLAND 2 cl 6,70
Aroma: Der Duft ist delikat und rein; blumig, mit Noten von Zitrusfrüchten und Vanille, Geschmack: Mild, malzig, cremig, Abgang: Rein und beruhigend

CRAGGANMORE
12 Y / HIGHLAND SPEYSIDE 2 cl 6,10
Aroma: Gehaltvoll, trocken, Geschmack: Malzig-rauchig, abgerundet, Abgang: Lang, vornehm, leicht rauchig

LAPHROAIG
10 Y / ISLE OF ISLAY 2 cl 6,70
Aroma: Torfig, mit einem Hauch von Seetang, Geschmack: Rauchig, süsslich-torfig, salzig, Abgang: Lange anhaltend und ausgeprägt

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene entsprechend gesetzlicher Vorschriften, EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011:

Ⓐ-Glutenhaltiges Getreide
Ⓑ-Krebstiere
Ⓒ-Eier
Ⓓ-Fische
Ⓔ-Erdnüsse
Ⓕ-Sojabohnen
Ⓖ-Milch(einschließlich Laktose)
Ⓗ-Schalenfrüchte
Ⓛ-Sellerie
Ⓜ-Senf
Ⓝ-Sesamsamen
Ⓞ-Schwefeldioxid und Sulfite
Ⓟ-Lupinen
Ⓡ-Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Weitere Informationen beim Personal.

Spirituosen-spezialitäten

Bombay Sapphire & Hendricks Gin 2 cl 3,90
Vodka Stolichnaya Gold 2 cl 4,30
Vodka Stolichnaya Elit 2 cl 6,80
Grappa Nonino Moscato 2 cl 3,90
Havana Club 3Y 2 cl 3,90
Havana Anejo Especial 2 cl 4,30

Fabia Kaffee©

Kleiner Espresso 2,40
Großer Espresso 4,00
Wiener Melange 2,70
Cappuccino mit Schlagobers 4,00
Heiße Schokolade von Segafredo 4,20
mit oder ohne Schlagobers
Caffe Latte - kleiner Espresso mit viel Milch 4,00

Brodies-Tee

Earl Grey / Grüner Tee 3,00
Waldfrucht / Lemon & Ginger oder **Himbeer & Pfirsich** 3,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben, gültig in der Ausgabe 01/2019. Alle Abbildungen sind Symbolfotos. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.