

SOPHERL

AM NASCHMARKT

alcohol-free classics

römerquelle 0,33l/0,75l
still or sparkling

3,9/6,9

coca cola 0,33l
regular or zero

4,2

three cents 0,2l
dry tonic

4,2

soda* 0,25l/0,5l

2,9/4,2

soda* with 0,25l/0,5l
lemon, raspberry or elderflower

3,2/4,8

mohr sederl apple juice 0,25l
natural unfiltered **organic**

3,9

apple juice with soda 0,5l
natural unfiltered **organic**

5,9

homemade beverages

sopherl lemonade 0,5l
passionfruit, mango & mint

6,2

sopherl iced tea 0,5l
earl grey, peach & lemon

6,2

*youth drink

Klassisch alkoholfrei

Römerquelle 0,33l/0,75l
still oder prickelnd
3,9/6,9

Coca Cola 0,33l
regular oder zero
4,2

Three Cents 0,2l
Dry Tonic
4,2

Soda* 0,25l/0,5l
2,9/4,2

Soda* 0,25l/0,5l
Zitron, Himbeer oder Holunder
3,2/4,8

Mohr-Sederl Apfelsaft 0,25l
bio naturtrüb
3,9

„Obi g' spritzt“ 0,5l
bio naturtrüber Apfelsaft gespritzt
5,9

Hausgemachtes

Sopherl Limo 0,5l
Maracuja, Mango & Minze
6,2

Sopherl Eistee 0,5l
Earl Grey, Pfirsich & Zitrone
6,2

*Jugendgetränk

draft beer (A)

stadtbräu 0,2l/0,3l/0,5l
groß gerungs

3,6/4,6/5,6

weittra hadmar bio
pfiff/seiterl/krügerl

3,9/4,9/5,9

bottled beer (A)

luftkuss alc-free 0,5l
4,8

zwettler dark beer 0,5l
4,9

schneider wheat beer 0,5l
5,2

—

g'spritztes 1/4l (O)

white wine spritzer
4,3

verjus spritzer alc-free
4,3

kaiser spritzer
6,2

aperol spritzer
6,6

hugo prosecco
7,5

aperol prosecco
7,9

vom Fass (A)

Stadtbräu 0,2l/0,3l/0,5l

Groß Gerungs

3,6/4,6/5,6

Weitra Hadmar Bio Pfiff/Seiterl/Krügerl

3,9/4,9/5,9

aus der Flasche (A)

Luftikuss alk-frei 0,5l

4,8

Zwettler Dunkles 0,5l

4,9

Schneider Weiße 0,5l

5,2

G'spritztes 1/4l (O)

Weißer Spritzer

4,3

Verjus Spritzer Alk-frei

4,3

Kaiser Spritzer

6,2

Aperol Spritzer

6,6

Hugo Prosecco

7,5

Aperol Prosecco

7,9

sopherl bio coffee by kōun

100% arabica hand-roasted in vienna
bio + direct trade from peru

espresso

3,4

espresso macchiato (G)

3,5

americano

3,9

wiener melange (G)

4,8

doppio

4,9

doppio with milk (G)

5,4

latte macchiato (G)

5,5

organic tea

from the bioteague

earl grey

4,9

forest fruits & raspberry

4,7

mountain herbs

4,7

rooibos & lemon

4,7

vegan cow milk alternatives:

oat (A) or soy (F)

no extra charge

Sopherl Bio-Kaffee by Kōun

100% Arabica handgeröstet in Wien
Bio + Direct Trade aus Peru

Kleiner Mokka

3,4

Kleiner Brauner (G)

3,5

Verlängerter

3,9

Wiener Melange (G)

4,8

Großer Mokka

4,9

Großer Brauner (G)

5,4

Café Latte (G)

5,5

Bio Tee

aus der Bioteague

Earl Grey

4,9

Waldfrüchte & Himbeere

4,7

Bergkräuter

4,7

Rooibos & Zitrone

4,7

vegane Kuhmilchalternativen:

Hafer (A) oder Soya (F)

kein Aufpreis

bubbles

crémant de loire brut nat

chenin blanc + chardonnay |
haute perche | loire

full-bodied slate soils. chenin blanc & chardonnay, co-fermented, second fermentation in the bottle & 24 months on the lees. minimal dosage, fine creaminess, playful fruit notes, pome fruit & citrus, highly drinkable.

1/81 5,9 / bottle 29,5 (0)

somnam´bulles rosé 2023 bio

malbec + muscat d´hambourg |
fabien jouves | south-ouest

pét-nat from limestone in cahors, east of bordeaux. natural, delicate, elegant. playful aromatics, incredible creaminess, fresh acidity: red berries, citrus, and juicy. pure fun!

1/81 6,9 / bottle 34,7 (0)

pale- to rich yellow

haloze 2022 bio

furmint + sb + wr | michi gross |
stajerska slovenija

traditional blend from haloze in lower styria, or štajerska slovenija. naturally crafted, shaped by calcareous opok soils and the warmth of the region. furmint, sauvignon blanc & welschriesling from steep, terraced vineyards. light-footed, yellow-fruited & floral, pleasantly aromatic, with a gentle phenolic touch from spontaneous fermentation.

1/81 6,5 / bottle 32,6 (0)

muskat nv nat

muscat blanc à petits grains |
andreas ziniel | neusiedlersee

the full spectrum of muscat. cloudy, with gentle skin contact - a juicy, yeasty wine full of elderflower and exotic aromas: passion fruit, lychee! a blend of two vintages adds layers of complexity.

1/81 6,6 / bottle 33,8 (0)

Sprudel

Crémant de Loire brut nat

Chenin blanc + Chardonnay |
Haute Perche | Loire

Füllige Schieferböden. Chenin Blanc & Chardonnay, zusammen vergoren, zweite Gärung in der Flasche & 24 Monate auf der Hefe. Minimale Dosage, feine Cremigkeit, verspielte Fruchtnoten, Kernobst & Zitrus, trinkfreudig.

1/8l 5,9 / Flasche 29,5 (0)

Somnam´Bulles Rosé 2023 bio

Malbec + Muscat d´Hambourg |
Fabien Jouves | Süd-Ouest

Pet Nat vom Kalkstein im Cahors östlich von Bordeaux. Naturnah, fein, elegant. Verspielte Aromatik, irre Cremigkeit, frische Säure: rotbeerig, zitrisch & saftig. Spaßfaktor!

1/8l 7,5 / Flasche 34,7 (0)

Hell- bis Dunkelgelb

Haloze 2022 bio

Furmint + SB + WR | Michi Gross |
Stajerska Slovenija

Traditioneller Verschnitt aus Haloze in der Untersteiermark, der Stajerska Slovenija. Naturnahe Stilistik, zwischen kalkigen Opok & der Wärme der Region. Furmint, Sauvignon Blanc & Welschriesling von terrassierten Steillagen. Leichtfüßig, gelbfruchtig & floral, angenehm aromatisch, mit einer leichten Phenolik von der Spontangärung.

1/8l 6,5 / Flasche 32,6 (0)

Muskat NV nat

Gelber Muskateller | Andreas Ziniel | Neusiedlersee
Das volle Spektrum von Muskateller. Trüb mit leichtem Schalenkontakt, ein hefiges Säftchen, voller Holunder & exotischer Aromatik, Passionsfrucht, Litschi! Verschnitt zweier Jahrgänge für Komplexität.

1/8l 6,6 / Flasche 33,8 (0)

pale- to rich yellow

mon blanc 2022 nat

rl + gv + pb + gm + dr | alwin &
stefanie jurtschitsch | kamptal

a blend from cool high-altitude sites around langenlois on poor gneiss and mica schist soils. riesling, grüner veltliner, weißburgunder, muskateller, and donauriesling are harvested together and fermented in large wooden vats. one week of skin contact for structure and aroma. six weeks on the lees in barrel. a melange of aromas, pure kamptal terroir. crisp and taut, with creamy juiciness.

1/8l 5,6 / bottle 28,6 (0)

gv handcrafted 2024 nat

grüner veltliner | martin & anna
arndorfer | kamptal

a playful introduction to the natural wines of the arndorfers. veltliner, the flagship grape of the strassertal - partly direct-pressed, partly fermented on the skins for structure and depth. aged in stainless steel tanks and oak barrels. six months on fine lees. herbal, spicy, authentic.

1/8l 4,8 / bottle 24,5 (0)

ried galgenberg 2024

gv | edlinger | weinviertel

crisp veltliner from loess slopes near röschitz, in the northwestern weinviertel. traditionally vinified in stainless steel. mineral-driven with length and finesse. bright fruit aromas, slightly tropical, notes of citrus and honeydew melon.

1/8l 4,6 / Flasche 23,5 (0)

toni 2024 bio

gv | bioweingut söllner | wagram

fruity-spicy veltliner from organic vines on calcareous loess terraces in gösing (wagram). light, floral and vibrant. stainless steel, with extended lees aging.

1/8l 4,6 / Flasche 23,5 (0)

Hell- bis Dunkelgelb

Mon Blanc 2022 nat

RL + GV + PB + GM + DR | Alwin &
Stefanie Jurtschitsch | Kamptal

Verschnitt von kühlen Höhenlagen um Langenlois auf kargem Gneiss & Glimmerschiefer. Riesling, Veltliner, Weißburgunder, Muskateller & Donauriesling, zusammen geerntet & im großen Holz vergoren. 1 Woche Maische für Struktur & Aromatik. 6 Wochen im Fass auf der Hefe. Eine Melange an Aromatik, Kamptaler Terroir pur. Kühl & straff, mit cremiger Saftigkeit.

1/8l 5,6 / Flasche 28,6 (0)

GV Handcrafted 2024 nat

Grüner Veltliner | Martin & Anna
Arndorfer | Kamptal

Verspielter Einstieg in die Naturweine der Arndorfers. Veltliner, die Paradesorte des Strassertals -teils direktgepresst, teils maischevergoren für Struktur & Tiefe. Ausbau im Stahltank & Eichenfass. 6 Monate auf der Feinhefe. Kräuterig, würzig, ursprünglich.

1/8l 4,8 / Flasche 24,5 (0)

Ried Galgenberg 2024

GV | Edlinger | Weinviertel

Knackiger Veltliner vom Lösshang bei Röschitz, im nordwestlichen Weinviertel. Klassischer Ausbau im Stahl. Mineralisch mit Länge und Finesse. Hellfruchtige Aromatik, leicht tropisch, Zitrus & Honigmelone.

1/8l 4,6 / Flasche 23,5 (0)

Toni 2024 bio

GV | Bioweingut Söllner | Wagram

Fruchtig-würziges Aushängeschild vom Wagram. Veltliner von Bioreben auf kalkreichen und sandigen Lössterassen in Gösing. Das Konglomerat ergibt einen animierend leichten, fruchtig floralen Wein. Ausbau in Stahl, längere Reife auf der Hefe.

1/8l 4,6 / Flasche 23,5 (0)

pale- to rich yellow

sauvignon blanc 2024 bio

gerngross | südsteiermark

sauvignon from the barren slate terraces of the sausal. stainless steel vinification. precise acidity, subtle creaminess. playful aromas of floral spice, gooseberry, and lime. light-footed and multi-layered.
1/8l 5,2 / Flasche 26,5 (0)

soft pink to light red

coteaux d'aix 2024 bio

gr + cin + sy + cs + ro + ub |
château du seuil | provence

elegant rosé from the western provence. a young organic winery, situated on limestone highlands surrounded by forest. the vineyards cool down at night, preserving freshness. light and dry with lively acidity. a blend of various region-typical grape varieties, dominated by grenache, cinsault & syrah, offering a playful harmony of red fruit, floral notes, and mineral freshness.
1/8l 5,1 / bottle 25,5 (0)

flor de pinot 2022 nat

pinot noir | lichtenberger
gonzález | leithaberg

rosé from pinot noir, aged under flor yeast in oak barrels, jura-style. stylistically very refined—not broad or truly oxidative—but with a playful salinity on the finish. slightly creamier from extended lees contact. a darker rosé, expressive in fruit, backed by a salty, brioche-like richness. invigorating freshness from the leithakalk limestone of northern burgenland.
1/8l 6,9 / bottle 34,3 (0)

Hell- bis Dunkelgelb

Sauvignon Blanc 2024 bio

Gerngross | Südsteiermark

Sauvignon von den kargen Schieferterrassen des Sausals. Ausbau im Stahl. Präzise Säure, feine Cremigkeit. Dahinter verspielt aromatisch, mit floraler Würze, Stachelbeere & Limette. Leichtfüßig und facettenreich.

1/8l 5,2 / Flasche 26,5 (0)

Hellrosa bis Hellrot

Coteaux d'Aix 2024 bio

GR + CIN + SY + CS + RO + UB |
Château du Seuil | Provence

Eleganter Rosé aus der westlichen Provence. Junges Bioweingut, kalkige Höhenlagen umgeben von Wald, Weingärten kühlen nachts ab & behalten Frische. Leicht & trocken mit belebender Säure. Verschiedenste regionstypische Rebsorten, im Vordergrund Grenache, Cinsault & Syrah, ein Spiel von roter Frucht, Floralität & mineralischer Frische.

1/8l 5,1 / Flasche 25,5 (0)

Flor de Pinot 2022 nat

Pinot Noir | Lichtenberger
González | Leithaberg

Rosé vom Pinot Noir, im Eichenfass unter Florhefe gereift, Jura-Style. Stilistisch super fein, nicht breit, nicht wirklich oxidativ - aber mit einer spaßigen Salzigkeit im Abgang. Etwas cremiger vom langen Hefekontakt Ein dunklerer Rosé, expressiv in der Frucht, unterlegt mit einer salzig-brioichigen Fülle. Animierende Frische vom Leithakalk des Nordburgenlandes.

1/8l 6,9 / Flasche 34,3 (0)

red

beiorte 2023 bio

baga+jean+trincandeira+cidreiro |
palhais tinto - joão costa | dão

a modern, balanced interpretation of portugal's dão region. 'palhais' is an ancient parcel planted with indigenous vines on poor granite soils. planted in 1940, the roots delve deep into mineral-rich earth. grapes are destemmed and spontaneously fermented in steel, aged for one year. no oak influence, focusing on the nuances of old vines and rugged soils. fresh and precise, with bright and dark berries in an herbal garden.

1/8l 8,9 / bottle 44,5 (0)

cuvée christania 2021 bio

cabernet sauvignon + merlot |
bauer-pörtl | mittelburgenland

a powerfully elegant bordeaux-style blend from the organic estate in horitschon. the vines grow on gravelly clay, producing a full-bodied, timeless wine. cabernet and merlot are co-processed and aged for two years in new french barriques. vibrantly juicy, dark berry-driven, pleasantly creamy, brimming with youthful freshness and elegance.

1/8l 8,4 / bottle 42,4 (0)

Blaufränkisch 2023

Günter+Regina Triebaumer |
Leithaberg

Dark-berried Blaufränkisch from the vineyards around Rust. Traditionally aged in large oak barrels. Limestone and clay soils lend freshness, fruit, and body. Silky tannins, balanced acidity. Notes of blackberry, cherry, dried plum, black pepper, fine oak, and a hint of orange chocolate.

1/8l 5,3 / Flasche 26,5 (0)

Rot

Beiorte 2023 bio

Baga+Jean+Trincadeira+Cidreiro |
Palhais Tinto - João Costa | Dão

Moderne, balancierte Interpretation vom portugiesischen Dão.
Die „Palhais“ ist eine uralte Parzelle mit autochthonen
Reben auf kargem Granit. 1940 ausgepflanzt, dringen die
Rebwurzeln tief in mineralstoffreichen Boden. Trauben werden
entrappt & spontan im Stahl vergoren, 1 Jahr gereift. Kein
Holzeinfluss, Fokus auf die Feinheiten der alten Reben &
kargen Böden. Frisch & präzise, helle & dunkle Beeren in
einem Kräutergarten.

1/8l 8,9 / Flasche 44,5 (0)

Cuvée Christania 2021 bio

Cabernet Sauvignon + Merlot |
Bauer-Pörtl | Mittelburgenland

Kräftig eleganter Bordeaux-Cuvée vom Biowein Hof in
Horitschon. Die Reben stehen auf schotterigem Lehm und
produzieren einen fülligen, zeitlosen Wein. Cabernet &
Merlot werden hier gemeinsam verarbeitet und für 2 Jahre in
neuen französischen Barriques ausgebaut. Animierend saftig,
dunkelbeerig, angenehm cremig, voll mit jugendlicher Frische
& Eleganz.

1/8l 8,4 / Flasche 42,4 (0)

Blaufränkisch 2023

Günter+Regina Triebaumer |
Leithaberg

Dunkelbeeriger Blaufränkisch aus den Lagen um Rust. Klassisch
im großen Eichenfass ausgebaut. Die Kalk- und Lehmböden
bringen Frische, Frucht und Fülle. Samtiges Tannin,
balancierte Säure. Frische Brombeere und Kirsche,
Dörrzwetschke, schwarzer Pfeffer, feines Holz, etwas von
Orangen, Schoko.

1/8l 5,3 / Flasche 26,5 (0)

breakfast 9:30 - 18:00

french toast (A,C,G)

brotočnik bio brioche, seasonal
fruits & cinnamon-sugar
11,9

pancakes (G)

maple syrup & seasonal fruits
12,5

shakshuka (A,C)

red pepper, tomato, chickpeas, feta, 2 eggs & brotočnik bio
toast
12,9

new york style bagel (A,D,G)

brotočnik bio bagel, smoked salmon, chives, onions &
philadelphia
11,9

vienna calling (A,C,G)

kaiser roll, croissant, butter, ham, cheese, jam, 1 egg
13,9

the american way (A,C)

hash browns, brotočnik bio toast, crispy bacon & 3 eggs
12,9

californian breakfast (G)

pear, ricotta, avocado & mint
11,9

chickpeas bowl

snow peas, avocado & mushrooms
11,9

ham & eggs (3) (C)

9,5

sunny side up (3) (C)

7,5

mushroom omelette (3) (C)

8,5

we serve organic eggs

*homemade

Frühstück 9:30 - 18:00

French Toast (A,C,G)

Brotocnik Bio Brioche, Saisonfrüchte & Zimt-Zucker
11,9

Pancakes (G)

Ahornsirup & saisonalen Früchten
12,5

Shakshuka (A,C)

Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Feta, 2 Eier & Brotocnik Bio
Toast
12,9

New York Style Bagel (A,D,G)

Brotocnik Bio Bagel, ger. Lachs, Schnittlauch, Zwiebeln &
Philadelphia
11,9

Vienna Calling (A,C,G)

Semmel, Croissant, Butter, Käse, Schinken, Marmelade* & 1 Ei
13,9

Amerikanisches Frühstück (A,C)

Hash Browns, Brotocnik Bio Toast, knuspriger Speck & 3 Eier
12,9

Kalifornisches Frühstück (G)

Birne, Ricotta, Avocado & Minze
11,9

Kichererbsen Bowl

Kaiserschoten, Avocado & Pilze
11,9

Ham & Eggs (3) (C)

9,5

Spiegeleier (3) (C)

7,5

Pilzomelette (3) (C)

8,5

Wir servieren Bio-Eier

* hausgemacht

breakfast extras

duroc ham / duroc bacon (A)

5,9

smoked salmon (D)

6,9

gouda & emmental cheese (G)

4,5

soft organic egg (C)

2,9

homemade jam (A)

apricot or strawberry

2,5

forest honey

2,5

butter (G)

2,2

croissant / kaiser roll / toast / hash brown (A,G)

2,9

special requests are welcome

we serve organic eggs

Frühstück Extras

Duroc Schinken / Duroc Speck (A)

5,9

Geräucherter Lachs (D)

6,9

Käse (G)

4,5

Weiches Bio-Ei (C)

2,9

Hausgemachte Marmelade (A)

Marille oder Erdbeere

2,5

Waldhonig

2,5

Butter (G)

2,2

Croissant / Handsemmel / Toast / Hash Browns (A,G)

2,9

Sonderwünsche sind Willkommen

Wir servieren Bio-Eier

lunch 11:30 - 18:00

- beef bouillon** (A,L)
with vegetables & pancake stripes
6,9
- viennese fork-bite** (B,C,D)
with veggies, eggs & fish
7,5
- smoked carp mousse** on brioche (A,D)
11,9
- baked king mushrooms** (A,C,G)
with sauce tartare
12,2
- cauliflower-broccoli bolognese** (A,C)
with eggs, leek & crumble
15,2
- blood sausage** (C)
with quail egg & kren
16,5
- viennese roast beef**
with veggies & roasted potatoes
25,8
- pork schnitzel viennese style** (A,C)
with parsley-potatoes
18,8
- arctic char fillet** (D)
with capers, tomatoes & basil
24,9
- filled calf tongue** (G)
with horseradish puree
18,9
- paprika chicken** (A,G)
with cream spaetzle
16,5
- pearl barley risotto**
with vegetables & mushrooms
14,9
- mixed salad small / big
5,9/10,9

please ask us for **vegan** options!

Mittag 11:30 - 18:00

Rinder-Kraftsuppe (A,L)

mit Gemüse & Frittaten

6,9

Wiener Gabelbissen (B,C,D)

mit Gemüse, Fisch & Ei

7,5

Ger. Karpfenmousse auf Brioche (A,D)

11,9

Geb. Kräuterseitlinge (A,C,G)

mit Sauce Tartare

12,2

Karfiol-Brokkoli Bolognese (A,C)

mit Ei, Lauch & Brösel

15,2

Blunzn-Gröstl (C)

mit Wachtel-Ei & Kren

16,5

Wiener Gemüserostbraten

mit Braterdäpfel

25,8

Schnitzel Wiener Art vom Schwein (A,C)

mit Petersilien-Erdäpfel

18,8

Seesaibling Filet (D)

mit Kapern, Tomaten & Pasta

24,9

Gefüllte Kalbszunge (G)

mit Krenpüree

18,9

Paprikahendl (A,G)

mit Rahmspätzle

16,5

Risotto von der Rollgerste

mit Gemüse & Pilzen

14,9

Gemischter Salat klein / groß

5,9/10,9

Frag gern nach **veganen** Optionen!

dinner 18:00 – 21:30

white panther prawns tartare (B,D)
16,9

carinthian cheese dumplings (A,G)
with brown butter
16,8

baked bries and cauliflower (A,C,G)
on french salad
17,2

red & yellow beet (A,C,G)
with pine nut & feta
13,9

original veal wiener schnitzel (A,C,G)
parsley-potatoes & lingonberry
28,8

filled lamb chops (A,C,G)
with polenta & radicchio
29,9

venison medallions & red cabbage (G)
in juniper cream sauce
32,9

striploin (G,H)
au poivre with cream potatoes
35,9

arctic char from the pan (D,L)
capers-tomato butter & celery puree
28,9

styrian mountain prawns (D,G)
with massaman curry & wild rice
36,9

chicory & radicchio (F)
chickpeas & sugar snaps
16,9

bread & butter (A,G,H)
4,5

special requests are welcome
please ask us for **vegan** options!

Abend 18:00 – 21:30

White Panther Garnelen Tartare (B,D)

16,9

Kärtner Kasnudln (A,G)

mit brauner Butter

16,8

Gebackenes Bries und Karfiol (A,C,G)

auf französischem Salat

17,2

Rote & Gelbe Rübe (G,H)

mit Pinienkernen & Feta

13,9

Original Wiener Kalbsschnitzel (A,C,G)

Petersilienerdäpfel & Preiselbeere

28,8

Gefüllte Lammkotelettes (A,C,G)

mit Polenta & Radicchio

29,9

Hirschmedaillons & Rotkraut (G)

in Wacholder Rahmsauce

32,9

Beiriedschnitte (G,H)

Au Poivre mit Rahm-Erdäpfel

35,9

Seesaibling aus der Pfanne (D,L)

Kapern-Tomaten Butter & Selleriepüree

28,9

Steirische Gebirgsgarnelen (D,G)

mit Massaman Curry & Wildreis

36,9

Chicorée & Radicchio (F)

Kichererbsen & Kaiserschoten

16,9

Brot & Butter (A,G,H)

4,5

Sonderwünsche sind Willkommen
Frag gern nach **veganen** Optionen!

desserts

chocolate gateau cake (G)

7,9

semolina cake

berry mix filo dough (A,G)

6,9

sopherl apple strudel (A,G)

7,5

daily desserts

upon request

reisetbauer noble brandy 2cl

raspberry / rowanberry

10,0

williams pear / red williams / apricot

8,0

Nachtisch

Chocolate Gateau Kuchen (G)

7,9

Grießkuchen, Beerenmix, Filoteig (A,G)

6,9

Sopherl Apfelstrudel (A,G)

7,5

**Tagesdesserts
auf Anfrage**

Reisetbauer Edelbrand 2cl

Himbeer / Vogelbeer

10,0

Williamsbirne / Rote Williams / Marille

8,0

Weißweine / white wine (O)

Wiener Gemischter Satz nat

Hajszan Neumann | Nussberg 2023
29,5

Grüner Veltliner bio

F.X. Pichler | Loibenberg 2023
105,0

Grüner Veltliner bio

Jurtschitsch | Käferberg 1er 2022
77,0

Riesling Smaragd

Domäne Wachau | Achleiten 2022
62,0

Riesling Smaragd nat

Hirtzberger | Hochrain 2023
105,0

Roter Veltliner bio

Schuster | Eisenhut Reserve 2023
39,5

Chardonnay

Kollwentz | Neusatz 2020
105,0

Rotgipfler bio

Reinisch | Satzing 2022
48,5

Sauvignon Blanc

Zweytick | Sulz 2022
69,0

Morillon nat

Fischer Weingut | St. Anna 2023
46,5

Furmint vom Sandstein nat

Herrenhof Lamprecht | 2023
36,5

Pinot Blanc bio

Prieler | Seeberg 2023
29,5

Rotweine / red wine (0)

Zweigelt

Kollwentz | Leithakalk 2022
38,0

Cuvée DAC

Jahner | Carnuntum 2022
25,5

Cuvée bio

G+R Triebaumer | Weite Welt 2021
69,9

Pinot Noir nat

Schwarz | Kloster am Spitz 2022
30,0

Blaufränkisch Reserve

Thom Wachter | Eisenberg 2021
35,5

Blaufränkisch nat

Weninger | Dürrau 2018
105,0

Syrah bio

Ernst Triebaumer | Hammelwerk 2022
79,0

Cuvée bio

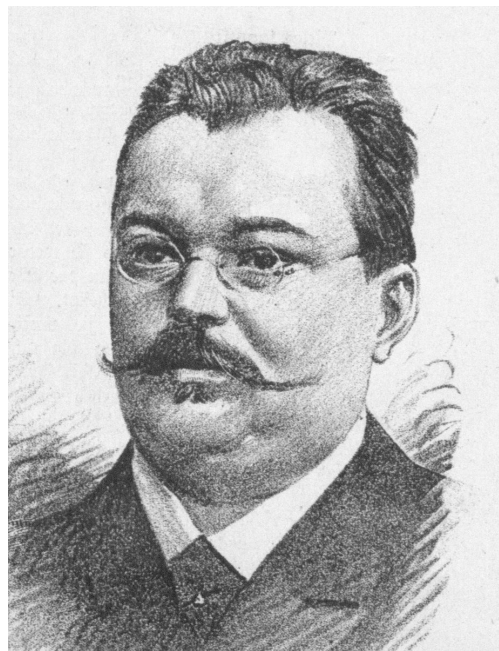
Paul Achs | Pannobile 2021
57,5

Cuvée bio

Gesellmann | Bela Rex 2021
89,0



„Sopherl vom Naschmarkt“



Vinzenz Chiavacci (1847-1916) war der Erfinder der Kunstfigur „Sopherl vom Naschmarkt“

vinzenz chiavacci (1847-1916) was the creator of the art figure "sopherl vom naschmarkt"

our staff can provide information on potentially allergenic ingredients in our dishes according to eu food information regulation 1169/2011. note: despite careful preparation of our dishes traces of other substances may be included due to the production process.

all prices in euro including all taxes. / changes and printing errors reserved.

updated: 01.08.25

a: glutes / b: crustaceans / c: egg / d: fish / e: peanut / f: soy / g: milk /

h: edible nuts / l: celery / m: mustard / n: sesame / o: sulphites / u: lupines / r: molluscs

unsere mitarbeiter*innen informieren sie gerne über allergene zutaten in unseren gerichten gemäß eu lebensmittel informations verordnung 1169/2011. hinweis: trotz sorgfältiger herstellung unserer gerichte können neben den gekennzeichneten zutaten auch spuren anderer stoffe enthalten sein, die im produktionsprozess der küche verwendet werden.

alle preise in euro inkl. aller steuern und abgaben. / druckfehler und änderungen vorbehalten. stand: 01.08.25

a: gluten / b: krebstiere / c: eier / d: fisch / e: erdnuss / f: sojabohnen / g: milch /

h: schalenfrüchte / l: sellerie / m: senf / n: sesam / o: schwefeldioxid & sulfite /

u: lupine / r: weichtiere, schnecke, muschel, tintenfisch