

## Alkoholfreie Getränke

---

<i>Adelholzener Classic oder Still</i>	0,75 l	6,10 €
	0,25 l	2,90 €
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	3,70 €
<i>Säfte (*Nektar):</i>		
<i>Apfel naturtrüb</i>	0,3 l	3,80 €
<i>Orange, Johannisbeere*, Rhabarber*, Maracuja*</i>	0,3 l	3,80 €
<i>Saftschorle</i>	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,20 €
<i>Tafelwasser mit Holunderblütensirup</i>	0,5 l	4,30 €
<i>Coca Cola<sup>1, 9, 11</sup>, Fanta<sup>1, 3, 11</sup>, Sprite<sup>2, 11</sup>, Spezi<sup>1, 9, 11</sup></i>	0,4 l	4,10 €
	0,2 l	3,00 €
<i>Cola light<sup>1, 9, 11</sup></i>	0,33 l	3,40 €
<i>Sprite<sup>2, 11</sup></i>	0,5 l	3,90 €
<i>Bitter Lemon, Schweppes<sup>3, 10, 11</sup></i>	0,2 l	3,70 €

## Biere vom Fass

Alle Biersorten enthalten Glutenhaltiges Getreide

---

<i>Helles aus dem Eichenholzfass im Tonkrug (ab 17.30 Uhr)</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Helles</i>	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	2,90 €
<i>Zwickel</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Weißbier</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Dunkel</i>	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,00 €
<i>Radler</i>	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,10 €
<i>Schnitt vom Hellen, Weißbier, Dunkel, Zwickel</i>		3,30 €
<i>Russ'n</i>	0,5 l	4,40 €

## Flaschenbiere

---

<i>Pils</i>	0,3 l	3,60 €
<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Altbairisch Ur-Weizen dunkel</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5 l	4,40 €

## Weinschorle

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

---

<i>Schorle weiß oder rot, sauer oder süß</i>	0,5 l	5,20 €
	0,25 l	3,80 €

## Warme Getränke

---

<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,60 €
<i>Espresso macchiato</i>	2,40 €
<i>Haferl Kaffee, Haferl Cappuccino, Haferl Milchkaffee, Latte macchiato</i>	3,40 €
<i>Haferl Ronnefeldt Tee:</i>	3,30 €
<i>Japan Classic (Grüner Tee), Red Berries (Früchtetee), Roibosh Vanilla, Verbena (Kräutertee), Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Fenchel</i>	

## Weißweine 0,2 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

---

2018	<i>Cuvée „Saugeil“</i>	7,00 €
	<i>Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken</i>	
2018	<i>Riesling trocken</i>	7,00 €
	<i>Hofmann, Franken</i>	
2018	<i>Grauburgunder trocken</i>	7,00 €
	<i>Bercher, Baden</i>	
2018	<i>Silvaner trocken</i>	7,00 €
	<i>Horst Sauer, Franken</i>	
2018	<i>Weißburgunder, trocken</i>	7,00 €
	<i>Von Winning, Pfalz</i>	
2018	<i>Grüner Veltliner, „Sandgrube“</i>	7,00 €
	<i>Winzer Krems, Kamptal</i>	
2018	<i>Chardonnay</i>	7,00 €
	<i>Domaine Les Yeuses, Languedoc</i>	
2018	<i>Sauvignon „Petit Bourgeois“</i>	7,20 €
	<i>Henri Bourgeois, Loiretal</i>	
2018	<i>Lugana „Ora“</i>	7,20 €
	<i>Perla del Garda, Venetien</i>	

## Rotweine 0,2 l

---

2016	<i>Spätburgunder trocken</i>	7,00 €
	<i>Bercher, Baden</i>	
2017	<i>Zweigelt</i>	7,00 €
	<i>Umathum, Burgenland</i>	
2015	<i>Cabernet &amp; Merlot „Riff Rosso“</i>	7,30 €
	<i>Alois Lageder, Südtirol</i>	
2015	<i>Chianti Colli Senesi</i>	7,30 €
	<i>Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana</i>	
2017	<i>Merlot</i>	7,00 €
	<i>Cantina di Custoza, Venetien</i>	
2016	<i>Grand Bateau de Château Beychevelle</i>	7,90 €
	<i>Bordeaux</i>	

## Rosé 0,2 l

---

2018	<i>Rosé von Zweigelt und Pinot noir</i>	7,00 €
	<i>Loimer, Niederösterreich</i>	
	<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in 0,1 l</i>	3,60 €

## Apertiv

---

	<i>Glas Prosecco di Valdobbiadene, Brut</i>	0,1 l	4,70 €
	<i>Drusian, Venetien</i>		

# Weißwein 0,75 l

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

---

2017/	<i>Riesling trocken</i>	28,00 €
2018	<i>Robert Weil, Rheingau</i>	
2018	<i>Riesling trocken „Tonschiefer“</i>	29,00 €
	<i>Weingut Dönhoff, Nahe</i>	
2018	<i>Riesling „Dr. L.“ trocken</i>	28,00 €
	<i>Ernie Loosen, Mosel</i>	
2015	<i>Silvaner trocken erste Lage „Würzburger Stein“</i>	30,50 €
	<i>Juliuspital, Franken</i>	
2018	<i>Grauburgunder „Vom Löss“</i>	25,00 €
	<i>Franz Keller, Baden</i>	
2018	<i>Sauvignon blanc „Jakobi“</i>	29,50 €
	<i>Weingut Gross, Südsteiermark</i>	
2017	<i>Sauvignon blanc trocken</i>	26,00 €
	<i>Weingut Knipser, Pfalz</i>	
2018	<i>Grüner Veltliner „Am Berg“</i>	26,00 €
	<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	
2018	<i>Grüner Veltliner „Fass 4“</i>	33,00 €
	<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	
2018	<i>Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kreutles“</i>	36,50 €
	<i>Emmerich Knoll, Wachau</i>	
2018	<i>Lugana „I Frati“</i>	28,90 €
	<i>Cá dei Frati, Lombardei</i>	
2018	<i>Gavi di Gavi</i>	26,90 €
	<i>Romina Tacchino, Piemont</i>	
2018	<i>Sancerre</i>	35,00 €
	<i>Merlin-Cherrier, Loire</i>	
2017	<i>Chassagne-Montrachet</i>	69,90 €
	<i>Bouchard, Burgund</i>	
2017	<i>Beerenauslese</i>	0,375 l 32,00 €
	<i>Weingut Kracher, Burgenland</i>	

## **Rotwein 0,75 l**

*Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite*

---

2017	<i>Spätburgunder "Oberberger Bassgeige"</i> <i>Franz Keller, Baden</i>	30,50 €
2015	<i>Zweigelt</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	28,00 €
2015	<i>Blaufränkisch</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	28,00 €
2015	<i>Haideboden</i> <i>Umathum, Burgenland</i>	43,00 €
2015	<i>Pannobile</i> <i>Gernot Heinrich, Burgenland</i>	49,00 €
2016	<i>Lagrein</i> <i>Ansitz Waldgries, Südtirol</i>	29,00 €
2014	<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Altesino, Toskana</i>	65,00 €
2015	<i>Barbera d'Alba</i> <i>Pio Cesare, Piemont</i>	29,00 €
2015	<i>Gigondas</i> <i>E. Guigal, Rhôneetal</i>	37,00 €
2014	<i>Pomerol</i> <i>Christian Moueix (Inh. Château Petrus), Bordeaux</i>	40,00 €
2014	<i>Pesquera Crianza</i> <i>Alejandro Fernandez - Pesquera, Ribera del Duero</i>	39,50 €
2015	<i>Château Labégorce</i> <i>Margaux</i>	65,00 €

## **Schaumweine 0,75 l**

---

	<i>Sekt brut rosé Willy Bründlmayer, Kamptal</i>	39,90 €
	<i>Prosecco di Valdobbiadene, extra-dry</i> <i>Drusian, Venetien</i>	26,00 €
	<i>Bouvet Ladubay Crémant Trésor Rosé</i>	33,00 €
	<i>Champagner Henriot brut, Premier Cru</i>	79,00 €

## Spirituosen

---

<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Williams Christbrand, Weingut Graf von Schönborn</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Williamsbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Marillenbrand, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Zwetschge, Hans Reisetbauer, Oberösterreich</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waldhimbeergeist, Brennerei Braun, Taubertal</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grappa di Barbera &amp; Nebbiolo „Monpra“, holzfassgereift, Destillerie Berta, Piemont</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>„Sickendieker“ Halbbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Campari Orange oder mit Soda <sup>1, 10</sup></i>	<i>4 cl</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Wodka „Moskovskaya“</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Amaretto di Saronno, Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Jägermeister, Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Ballantines Finest Scotch Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Baileys <sup>8</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>

