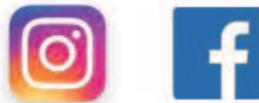


HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM HOLZWURM

FEINSTE ALPEN-KÜCHE IN ECHTEM WOHNZIMMER-FLAIR

Freu dich auf viele „Mhmmm“-Momente –
feinste, regionale Gerichte, coole Drinks,
hervorragende österreichische Weine,
ein kühles Bier oder „a guats Schnapserl“.
Auf höchste Qualität und heimische Produkte
kannst du dich bei uns verlassen...
denn wir Holzwürmer sind echte Genießer.

Follow us:



the_gapmaier_selection
#zumholzwurmflachau
#myschlösslflachau
#lunaapartmentflachau



Weils einfach besser schmeckt!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden.
Familie Gappmaier & Reiter mit Ihrem Holzwurm-Team



falstaff

HEIMISCHER–BIOLOGISCHER–GESÜNDER

Fisch: Bio-Gebirgsaibling – Michi`s frische Fische, Naturpark Mürzer Oberland

Huhn: Steirisches Maishendl – Fleischerei Ablinger, Oberndorf

Lamm: Rupert Rehrl, Lamm vom Zehnerkar Bio Tauernlamm www.tauernlamm.at

Rind und Schwein: Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Transgourmet, Salzburg

Eier (Bodenhaltung): Franz Baumgartner, Haag

Erdäpfel: Josef Strohmayer, Waldviertel

Heidelbeeren: vom Griessenkar

Äpfel und Zwetschken: eigener Obstgarten

Brot und Gebäck: Naturbäcker Lagler www.lagler.at

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Preise inklusive aller Abgaben. Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

MITTAGSKARTE

LUNCH

täglich von 11.30 – 14.30 Uhr | *daily from 11.30 to 14.30*

Pikante Gulaschsuppe | *Spicy goulash soup*

Kaisersemmel € 8,50
bread roll

Holzwurm´s Deluxe Burger (Fleisch, Käse, 100% Bio, made in Austria)

hausgemachtes Rindfleisch Patty, Emmentaler, Salat, € 19,90
Tomate, Speck, Zwiebel, Gurkerl, hausgemachte BBQ-Soße,
Chili Mayonnaise, Pommes
*homemade beef patty, cheese, salad, tomato, bacon, onion, gherkin,
homemade BBQ-sauce, creamy spicy sauce, french fries*

Wildkaskrainer mit Geback € 12,50
Fried sausage with melted cheese, bread roll

Bauerntoast | *Farmer´s toast*

Bauernbrot, gebratener Speck, Bierkase, Spiegelei € 13,50
toasted farmhouse bread, grilled bacon, cheese, fried egg

Schinken-Kase Toast € 7,90
Toast with ham and cheese

BIO Chili con Carne mit Geback *Organic chili con carne with bread*

Rindfleisch faschiert in Bio-Qualitat, Mais, Bohnen € 16,50
Organic minced beef, corn, beans

Portion Pommes € 6,10

Hausgemachter Kaiserschmarrn *Homemade „Kaiserschmarrn“*

Zwetschkenroster oder Apfelmus € 15,90
(wir bitten um Verstandnis für mogliche Wartezeiten)
*cut up and sugared pancake with raisins, plum or apple sauce
(we do apologize for longer waiting times which may occur)*

Bauerngröstl | *Farmer's pan*

Röstkartoffel, Geselchtes, Spiegelei, grüner Salat € 16,50
fried potatoes, smoked meat, fried egg, green salad

Kasnockn im Pfandl serviert | *Cheese spaetzle*

Spätzle, Bier- und Graukäse, Röstzwiebel, Krautsalat € 16,50
„spaetzle“, cheese assortment, roast onions, cabbage salad

Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“

gegrillte Schweinefilets, Waldschwammerlsoße, Gemüse, Rösti € 25,90
grilled fillets of pork served in the pan, mushroom sauce, vegetable, fried grated potatoes

Wiener Schnitzel vom Landschwein

Wiener Schnitzel regional pork

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 19,90
Wiener Schnitzel from pork, parsley potatoes or french fries, cranberries

Original Wiener Schnitzel Salzburger Kalb

Original Wiener Schnitzel regional veal

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 27,90
Wiener Schnitzel from veal, parsley potatoes or french fries, cranberries

Würzige Ripperl | *Tasty Spare Ribs*

Ofenkartoffel, Sauerrahmsoße € 24,90
baked potatoe, sour cream sauce

Filetsteak vom heimischen Stier

Fillet steak local beef

Pfeffersauce, Maiskolben, Potatoe Wedges € 43,00
pepper sauce, corn on the cob, potatoe wedges

Knoblauchnudeln | *Pasta al aglio*

Linguini, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Zucchini, € 18,50
Schafskäse, Babyspinat
linguini, sundried tomatoes, pine nuts, zucchini, feta cheese, baby spinach

mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen € 25,90
with 3 pieces fried king prawns

VORSPEISEN

STARTERS

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr | *Daily from 11.30 to 14.30
and from 17.30 to 21.00 o'clock.*

Beef Tartare

klassisch, knuspriges Toastbrot, Butter, Zwiebelringe, Vogerlsalat
classic style, toast, butter, onions, lamb's lettuce

100g € 19,50
150g € 27,50

Garnelen Tempura | *Prawn tempura*

Garnelen und Champignons, knuspriger Tempurateig,
getrüffelte Limetten-Soße, Chili-Mayonnaise
*prawns and white mushrooms, crunchy tempura pastry,
truffled lime-sauce, creamy spicy sauce*

€ 19,50

Portion Knoblauchbrot | *Garlic bread*

€ 6,20

SALATE | SALADS

Feinspitzsalat | *De luxe salad*

knackiger bunter Blattsalat, Passionsfrucht Dressing
mit gegrilltem Hühnerfilet vom steirischen Maishendl
*fresh, colourful salad, passion fruit-dressing,
with grilled chicken fillet*

€ 19,90

knackiger bunter Blattsalat, Passionsfrucht Dressing
mit gegrillten Riesengarnelen
*fresh, colourful salad, passion fruit-dressing,
with grilled king prawns*

€ 20,50

Bunter Salatteller | *Colourful salad*

Sauerrahmdressing
sour cream dressing

€ 9,50

SUPPEN | SOUPS

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr | *Daily from 11.30 to 14.30
and from 17.30 to 21.00 o'clock.*

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz | *Beef broth*

mit Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch vom Tafelspitz € 11,50
with sliced pancakes, beef and root vegetable

oder

mit Kaspressknödel € 7,90
with fried cheese dumpling

oder

mit Leberknödel € 7,90
with liver dumpling

oder

mit Frittaten € 6,90
with sliced pancakes

Cremige Knoblauchsuppe | *Creamy soup of garlic*

Kräutercroutons, Basilikumpesto € 7,90
herb-croutons, pesto

Tomaten-Kokos Suppe | *Tomato-coconut soup*

mit Gemüse - Wan Tan € 8,90
with vegetable - wontons

mit gegrillter Garnele € 9,50
with grilled prawn

Abendkarte - Hauptgerichte

Evening Menu - Maincourse

Täglich von 17.30 bis 21.00 Uhr | *Daily from 17.30 to 21.00 o'clock*

Holzwurm's Deluxe Burger (Fleisch, Käse, 100% Bio, made in Austria)

hausgemachtes Rindfleisch Patty, Emmentaler, Salat, € 19,90
Tomate, Speck, Zwiebel, Gurkerl, hausgemachte BBQ-Soße,
Chili Mayonnaise, Pommes

*homemade beef patty, cheese, salad, tomato, bacon, onion, gherkin,
homemade BBQ-sauce, creamy spicy sauce, french fries*

Kasnockn im Pfandl serviert | *Cheese spaetzle*

Spätzle, Bier- und Graukäse, Röstzwiebel, Krautsalat € 16,50
„spaetzle“, cheese assortment, roast onions, cabbage salad

Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“

gegrillte Schweinefilets, Waldschwammerlsoße, Gemüse, Rösti € 25,90
*grilled fillets of pork served in the pan, mushroom sauce,
vegetable, fried grated potatoes*

Wiener Schnitzel vom Landschwein

Wiener Schnitzel regional pork

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 19,90
*Wiener Schnitzel from pork, parsley potatoes or french fries,
cranberries*

Original Wiener Schnitzel Salzburger Kalb

Original Wiener Schnitzel regional veal

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 27,90
*Wiener Schnitzel from veal, parsley potatoes or french fries,
cranberries*

Würzige Ripperl | *Tasty Spare Ribs*

Ofenkartoffel, Sauerrahmsoße € 24,90
baked potatoe, sour cream sauce

Filetsteak vom heimischen Stier

Fillet steak local beef

Pfeffersauce, Maiskolben, Potatoe Wedges
pepper sauce, corn on the cob, potatoe wedges

€ 43,00

BIO Haxerl vom Tauernlamm

Organic braised knuckle of lamb

feuriger Couscous, mediterranes Gemüse
couscous, mediterranean vegetable

€ 28,90

BIO Gebirgssaiblingsfilet

Alpine char fillet – organic culture

knusrig gebratenes Filet, Zitronen-Kartoffelpüree,
braune Butter, grünes Gemüse
*crispy grilled fillet, mashed potatoes with lemon twist,
brown butter, green vegetable*

€ 27,90

Knoblauchnudeln | *Pasta al aglio*

Linguini, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Zucchini,
Schafskäse, Babyspinat
*linguini, sundried tomatoes, pine nuts, zucchini,
feta cheese, baby spinach*

€ 18,50

mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen
with 3 pieces fried king prawns

€ 25,90

NUR AUF VORBESTELLUNG

TO ORDER IN ADVANCE

Fondue „Chinoise“ ab 2 Personen

2 persons and more

kräftige Sherrybouillon, Filet vom Rind, Schwein und Huhn,
Salat, Gemüse, Knoblauchbrot,
Pommes Frites, 4 verschiedene Dips
*strong beef broth with sherry, fillet of beef, pork and chicken,
salad, vegetable, garlic bread, french fries, 4 different sauces*

pro Person/per person

€ 39,50

FÜR UNSERE „KIDS“

KIDS MENU

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr | *Daily from 11.30 to 14.30
and from 17.30 to 21.00 o'clock.*

Zwergnase

Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites, Ketchup € 10,50
Wiener Schnitzel from pork, french fries, ketchup

Cäpt´n Cook

Fischstäbchen, Petersilienkartoffel, Sauce Tartare € 10,50
fish fingers, parsley potatoes, tartar sauce

Max und Moritz

Grillwürstel, Pommes Frites, Ketchup € 9,50
grilled sausages, french fries, ketchup

Kudl-Mudl-Nudeln

bunte Spiralnudeln, Tomatensoße € 8,90
colourful fusilli noodles, tomato sauce

Pizza Margarita

Tomatensoße, Käse € 10,90
tomato sauce, cheese

Pizza Salami

Tomatensoße, Käse, Salami € 13,90
tomato sauce, cheese, salami

Pizza Schinken

Tomatensoße, Käse, Schinken € 13,90
tomato sauce, cheese, ham

DIE ZUCKERSEITE DES LEBENS

THE SWEET SIDE OF LIFE

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr | *Daily from 11.30 to 14.30
and from 17.30 to 21.00 o'clock.*

Himmliche Mozartknödel

Topfenknödel mit Nougat und Marzipanfülle,
Butterbrösel, Gewürzkirschen, Zimteis € 13,50
*fluffy dumplings stuffed with nougat and marzipan,
wild cherry sauce, cinnamon ice cream*

Whiskey Cappuccino

Kaffee-Crème brûlée, Kakaocrunch,
Whiskeyschaum, Gewürzmilcheis € 12,90
*crème brûlée of coffee, cacao crunch, whiskey foam,
spiced milk ice cream*

Mohr im Hemd

warmer Schoko-Nusskuchen, Schokosauce,
Schlagobers, Minzeis € 10,50
*traditional small Austrian chocolate-nut cake,
chocolate sauce, whipped cream, mint ice cream*

Sorbetvariation „Holzwurm“

Selection of homemade sorbets

3 Kugeln hausgemachte Sorbets € 11,50
3 scoops homemade sorbets

Apfelstrudel oder Topfen-Heidelbeerstrudel

Apple strudel or Curd cheese-blueberry strudel

pur oder mit Schlagobers | *pure or with whipped cream* € 7,50

mit Vanillesauce € 8,90
with vanilla sauce

mit Vanille-oder Zimteis und Schlagobers € 9,90
with vanilla or cinnamon ice cream and whipped cream

Oder vielleicht ein Eisbecher zum süßen Abschluss?

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln

Vanille, Schoko- und Erdbeereis € 7,50
3 scoops of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry

Coup Denmark

3 Kugeln Vanilleeis, warme Schokosoße, Schlagobers € 8,90
3 scoops vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream

Eisflamme

3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers € 9,50
Frozen flame - 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream

Bananensplit

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Banane, € 9,50
Schokosoße, Schlagobers
scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream

Eiskasperl – für unsere Kids

1 Kugel Vanilleeis, bunte Smarties, Schlagobers, Waffel € 3,90
1 scoop vanilla ice cream, smarties, whipped cream, waffle

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Kaffee, Tee & Co | *Coffee, tea and more*

Espresso	€	3,40
Espresso Macchiato	€	3,60
doppelter Espresso	€	4,90
Verlängerter	€	3,80
Häferlkaffee	€	3,80
Cappuccino mit Milchschaum	€	4,40
Latte Macchiato	€	4,80



TEEERLEBNIS VOM FEINSTEN

Die im biologisch abbaubaren Baumwollsäckchen verpackte handverlesene Auswahl der feinsten Teeblätter bildet die Grundlage für dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis!

Golden Chamomile: angenehmer, leicht bitterer Geschmack, wohltuende, beruhigende Wirkung

Minty Breeze: voll, würziger aromatischer Geschmack, köstlich und erfrischend

Herbal Amber: Ingwerwurzel und Zitronengras sorgen für ein würzig-aromatisches, wärmendes Geschmackserlebnis

Green Leaves: Sencha Grüntee mit markantem, frischem Geschmack, Grünteesorte mit der stärksten Wirkungsweise

Classic Black: feinsten schwarzer Tee aus Afrika, milder, hocharomatischer Charakter

Fruit Fields: Apfel, Hagebutte, Hibiskus, süße Brombeerblätter, Orangenschale und Himbeer vereinen sich zu einem fruchtig-frischen Geschmackserlebnis.

€ 4,60

Schoko zum Trinken | *Chocolate to drink*

AFRO Trinkschokolade BIO – mit Salzburger Milch € 4,90

verfeinert mit 2cl Spirit | *served with 2cl spirit*

Schoko + Rum (54%) € 6,90

Schoko + Baileys € 7,90

Schoko + Amaretto € 7,90

Heissgetränke mit Schuss | *Hot drinks with alcohol*

Irish Coffee (doppelter Espresso, Irish Whiskey, Schlag) € 9,90

Glühwein € 6,90

Jagatee € 7,10

ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Alkoholfreies | *Limo and juices*

Flachauer Sprudel Himbeer still od. prickelnd		0,25l	€	2,50
		0,50l	€	4,80
Holler G´Spritzter hausgemacht		0,25l	€	2,90
		0,50l	€	5,10
Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi		0,25l	€	3,90
		0,50l	€	6,00
Coca Cola Light	Flasche	0,30l	€	4,50
Coca Cola Zero	Flasche	0,30l	€	4,50
Orangensaft, Apfelsaft		0,25l	€	3,90
Apfelsaft gespritzt mit Soda		0,25l	€	3,00
		0,50l	€	5,20
Orangensaft gespritzt mit Soda		0,25l	€	3,00
		0,50l	€	5,20
Fever-Tree Tonic Water	Flasche	0,20l	€	4,50
Fever-Tree Bitter Lemon	Flasche	0,20l	€	4,50
Schweppes Russian Wild Berry	Flasche	0,20l	€	4,30
Rauch Eistee Zitrone		0,25l	€	3,90
		0,50l	€	6,00

GESUNDES & ENERGIEREICHES *HEALTHY & ENERGY DRINKS*

Lebenselixir Wasser | *Water*

Flachauer Quellwasser	0,25l	€	1,20
Gasteiner Mineral still oder prickelnd	0,30l	€	3,70
	0,75l	€	6,30
SoZi (Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone)	0,25l	€	2,80
	0,50l	€	4,80
Red Bull Classic	0,25l	€	4,90

NATURSÄFTE *NATURAL FRUIT JUICES*

Johannisbeere	0,25l	€	4,40
Marille	0,25l	€	4,40
Multivitamin	0,25l	€	4,40
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€	4,40
Birne	0,25l	€	4,40

Organics by Red Bull

Bio-Erfrischungsgetränke – Zutaten 100% natürlicher Herkunft, keine künstlichen Aromen, keine künstlichen Farbstoffe oder Konservierungsmittel!

Simply Cola	0,25l	€	4,90
Ginger Ale	0,25l	€	4,90
Easy Lemon	0,25l	€	4,90
Purple Berry	0,25l	€	4,90

BIER VOM FASS

DRAUGHT BEER

Gösser [Pfiß]	0,20l	€	3,50
Gösser [Seidl]	0,30l	€	4,50
Gösser [Halbe]	0,50l	€	5,70
Gösser Naturradler	0,30l	€	4,40
	0,50l	€	5,60
Saurer Radler (mit Soda)	0,30l	€	4,20
Saurer Radler (mit Soda)	0,50l	€	5,40
Weihenstephaner Weissbier hell	0,30l	€	4,80
	0,50l	€	5,90
Weihenstephaner Weissbier alkoholfrei	0,50l	€	5,50
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,30l	€	4,40

BIERSPEZIALITÄTEN

CRAFT BEER

Gösser Stiftsbräu dunkel	0,50l	€	6,00
Weihenstephaner Weissbier dunkel	0,50l	€	6,00
Gösser Stifts-Zwickl hell Bügelflasche	0,50l	€	6,00

G´SPRITZTER

WINE MIXED UP

Weisswein süß oder sauer	0,25l	€	4,40
Sommerspritzer weiss	0,25l	€	4,20
Rotwein süß oder sauer	0,25l	€	4,50
Aperol Spritzer (Weisswein, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,25l	€	6,90

APERITIF

Wermuth - Qualitätsbrennerei Guglhof, Hallein	5cl	€	6,90
Wermuth Guglhof 5cl + Fl. Fever Tree Tonic	0,25l	€	9,90
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry)	0,25l	€	7,50
Campari Soda	0,10l	€	6,90
Campari Orange	0,10l	€	6,90
Martini Bianco	4cl	€	6,00
Botanical Delight (Wermuth Guglhof 5cl, Johannisbeerlikör 2cl, Fl. Fever Tree Tonic)	0,27l	€	13,50

Secco pur oder g´spritzt

Sparkling wine pure or mixed up

Glas Prosecco (Marsuret, Valdobbiadene, extra dry)	0,10l	€	5,90
Hugo (Prosecco, Hollersirup, Soda, Minze, Limette)	0,25l	€	7,50
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,25l	€	7,90

MISCHGETRÄNKE | LONGDRINKS

Absolut Vodka + Flasche Fever Tree Tonic oder Bitter Lemon	2cl	€	7,90
Absolut Vodka, Orangensaft	2cl	€	6,50
Absolut Vodka, Red Bull	2cl	€	6,50
Flügerl (Roter Vodka + Red Bull)	2cl	€	6,50
Bombay Gin + Flasche Fever Tree Tonic	2cl	€	7,90
Bacardi Cola	2cl	€	6,50
Röschen (Four Roses Whiskey, Cola)	2cl	€	6,50
Jack Daniels Whiskey, Cola	2cl	€	6,50

Longdrinks serviert auf Basis 2cl Spirit!

Longdrinks vom Feinsten

Premium Longdrinks

Grey Goose Wild Berry (Grey Goose Premium Wodka, Schweppes Russian Wild Berry, frische Beeren)	4cl	€	12,90
Tanqueray No. 10 Tonic (Tanqueray No. 10, Premium Gin, Fever-Tree Tonic, Limette)	4cl	€	12,90
The Illusionist BIO Gin, Mediterranes Tonic (The Illusionist BIO-Premium Gin, Fever Tree Mediterranes Tonic, Rosmarinzweig)	4cl	€	13,90
Moscow Mule – Grey Goose Wodka, Fever Tree Ginger beer, Limettensaft, Limettenspalte	4cl	€	12,90

Longdrinks serviert auf Basis 4cl Spirit!

LIKÖRE | LIQUEURS

Amaretto	4cl	€	5,90
Sambucca	4cl	€	5,90
Baileys	4cl	€	5,90

BITTERS

Ramazzotti	4cl	€	5,90
Averna	4cl	€	5,90
Jägermeister	2cl	€	4,30

KURZE | SPIRITS

Haselnussschnaps	2cl	€	4,10
Obstler, Hochstrasser	2cl	€	3,90
Williams Birne, Hochstrasser	2cl	€	4,20
Marille, Hochstrasser	2cl	€	4,20
Vogelbeere, Hochstrasser	2cl	€	4,90
Zirbener, Hochstrasser	2cl	€	4,20
Johannisbeerlikör, Guglhof	2cl	€	4,50
Feuerkirschlikör, Guglhof	2cl	€	4,50
Willi mit Birne	2cl	€	4,50
B´soffene Marille	2cl	€	4,50
Flying Hirsch (Jägermeister + Red Bull)	2cl	€	5,90

EDELBRÄNDE *DIGESTIF*

Bergvogelbeerbrand, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Weichselbrand, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Hollerschnaps, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Alter Apfel, fassgereift, Guglhof	2cl	€	8,50
Alte Zwetschge, fassgereift, Guglhof	2cl	€	8,50
Himbeer Brand Reserve, Guglhof	2cl	€	8,50

Vakuum destillierte Edelbrände

Dieses Edeldestillat überzeugt durch seine einzigartige Aromavielfalt!
Die schonende Herstellung ermöglicht es, dass viel mehr Aromen im Destillat erhalten bleiben. Der Gaumen erfährt so die Frucht auf eine Weise, wie er sie noch nie erlebt hat.

Rote Williamsbirne VAKUUM, Hochstrasser	2cl	€	8,50
---	-----	---	------

Cognac

Remy Martin VSOP	4cl	€	10,00
------------------	-----	---	-------

WHISKEY

Four Roses, Bourbon Kentucky straight Bourbon Wiskey	2cl	€	4,70
Jack Daniels Old No.7, Bourbon Tennessee Bourbon Whiskey	2cl	€	5,00
Tullamore Drew Blended Irish Whiskey	2cl	€	5,00
Laphroaig Islay Single Malt Scotsch Whiskey 10 years	4cl	€	11,00

CHAMPAGNER

Louis Roederer Collection 243

Reims, Brut	0,75l	€	135,00
--------------------	-------	---	--------

lebendig mit feinem Mousseux am Gaumen,
Noten von Steinobst, Orangen und feine Röstaromen, frisch strukturiert,
Hauch von Zitrus und Kräutern, langanhaltendes Finale.

„R“ de Ruinart

Reims, Brut	0,75l	€	142,00
--------------------	-------	---	--------

Frische und Balance, sehr elegante Fruchtaromen,
weisser Pfirsich und nussige Komponenten wie Haselnuss und Mandel,
dezente Fruchtsüße, Hauch von Ananas und Honig im Abgang.

Moët & Chandon Ice Imperial

Epernay, Demi Sec	0,75l	€	142,00
--------------------------	-------	---	--------

Helles Goldgelb, lebendiges Mousseux,
ein Hauch von Limetten, zarter Honigtouch, Tropenfrucht, reife Marillen,
Honig im Nachhall, Noten von Ananas im Rückgeschmack.

PROSECCO

Marsuret/Guia – Valdobbiadene DOCG

Prosecco Superiore, extra dry	0,75l	€	40,00
Prosecco Superiore Magnum, extra dry	1,50l	€	85,00

WEISS- & ROSEWEINE IM GLAS

WHITE- & ROSEWINE SERVED BY GLASS

Grüner Veltliner Göttweiger Berg WG Leo Müller – Krustetten – Kremstal	1/8l	€	4,00
Grüner Veltliner DAC WG Viktor Fischer – Traisental	1/8l	€	5,50
Sauvignon Blanc Jakobi WG Gross&Gross – Südsteiermark	1/8l	€	6,00
Grauburgunder WG Stiegelmar, Gols – Neusiedlersee	1/8l	€	5,50
Gumpoldskirchner Tradition, halbtrocken BIO WG Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion	1/8l	€	5,60
Fräulein Rosé von Döbling WG Mayer am Pfarrplatz, Wien	1/8l	€	5,90

ROTWEINE IM GLAS

RED WINE SERVED BY GLASS

Blauer Zweigelt Klassik WG Klubik, Fels – Wagram	1/8l	€	4,40
Blaufränkisch WG Stiegelmar, Gols – Neusiedlersee	1/8l	€	5,50
St. Laurent WG Schwertführer, Sooss – Thermenregion	1/8l	€	5,50
Cuvee zB. (ZW,BF,PN) WG Albert Gesellmann, Deutschkreutz – Mittelburgenland	1/8l	€	6,00

WEISS- & ROSEWEINE

Weingut Mayer am Pfarrplatz [WIEN]

Fräulein Rosé von Döbling 0,75l € 36,50
Zartes Lachsrosa, in der Nase feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, wunderbar ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit angenehm mineralischem Nachhall.

Weingut Rotes Haus [WIEN]

Wiener Gemischter Satz DAC 0,75l € 37,00
Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger und etwas Traminer finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. Elegante Exotik in der Nase, am Gaumen nussig mit einer erfrischenden Säurestruktur.

Weingut Johanneshof Reinisch/Tattendorf [THERMENREGION]

Gumpoldskirchner Tradition, halbtrocken BIO 0,75l € 34,00
Cuvée aus Zierfandler und Rotgipfler. Duft nach Mango und Marille, vital und feine, stützende Säure.

Weingut Hannes Sabathi/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]

Gelber Muskateller Steirische Klassik 0,75l € 37,50
Die kühle Nase präsentiert frischen Kräuterduft und Aromen von Anis, Kümmel und Holunder. Auch am Gaumen findet man frische Kräuter unterstützt von einer lebendigen Säurestruktur.

Weingut Dockner Tom/Theyern [TRAISENTAL]

Der Tom - Grüner Veltliner DAC 0,75l € 35,00
Der Tom bereitet Vergnügen und Trinkspass, saftig, Frucht und Würze betont trifft es am besten, toll als Aperitif, harmoniert hervorragend mit Vorspeisen, Salaten und gebackenen Gerichten.

Weingut Heribert Bayer/In Signo Leonis/Neckenmarkt [MITTELBURGENLAND]

Chardonnay Ex-qui-sit 0,75l € 44,00
Litschi, reife Williamsbirne und gelbe Früchte, zart vom Holz umspielt. Kompakt und cremig.

Weingut Atzberg/Spitz an der Donau [WACHAU]

Grüner Veltliner Smaragd Steilterrassen 0,75l € 59,00

Extrem steile Lage, 75% Hangneigung - 100% Handarbeit, feine Wiesenkräuter, gelbe Kernobstnuancen, Noten von frischen Birnen, reifer, gelber Apfel, einladendes Bukett, feine Säurestruktur, zarter Blütenhonig im Abgang.

Weingut Knoll/Unterloiben [WACHAU]

Riesling Smaragd 0,75l € 62,00

Mittleres Grüngelb im Glas, feine Honignuancen, gelbe Tropenfruchtaromen, reifer Pfirsich, sehr einladender Duft. Saftig, finessenreich und mit gut integrierter Säure am Gaumen ist der Wein ein sehr typischer Riesling Smaragd.

Weingut Gross/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]

Sauvignon Blanc Gamlitz 0,75l € 44,00

Duftig, intensiv mit Aromen von Brennesseln, Gartenkräutern, frische Marillen und Limetten. Sehr harmonisch mit straffer Textur.

Weingut Georg Prieler/Schützen am Gebirge [Leithaberg]

Pinot Blanc Seeberg BIO 0,75l € 40,50

Die Reben kultiviert der Winzer für diesen Pinot Blanc auf magerem Muschelkalk und Schieferboden am **Leithaberg**. Feines Bukett von reifen Birnen mit Blüten sowie Wiesennoten. Am Gaumen faszinierendes Fruchtspiel mit lebendiger Textur, balanciert, mit einer schönen Leichtigkeit. Im Finish glänzt der Wein mit kandierter Orange und endloser Länge.

Weingut Heribert Wenzl/Ziersdorf [Weinviertel]

„Der Wenz“ – Grüner Veltliner DAC Reserve 0,75l € 48,50

Ausbau im großen Eichenfass, Honigmelone, reifes Kernobst, Vanille, elegante Würze, leichte Anklänge nach Vanille, vollmundige Würze, langer kräftiger Abgang.

ROTWEINE

Weingut Alexander Eggermann/Ilmitz [NEUSIEDLERSEE]

Blauer Zweigelt Neusiedlersee DAC 0,75l € 35,00
Reife Herzkirschen und Brombeeren, darunter florale
Noten und etwas Schokolade. Füllig und saftig.

Weingut Albert Gesellmann/Deutschkreuz [MITTELBURGENLAND]

**Blafränkisch Creitzer
Mittelburgenland DAC Reserve** 0,75l € 47,00
Rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch Herzkirschen,
Orangenzesten und angenehme
Kräutergewürze gepaart mit Mineralität und Frische.

Weingut Johanneshof Reinisch/ Tattendorf [Thermenregion]

Cabernet Sauvignon Reserve 0,75l € 49,00
Die Trauben stammen aus der Riede Holzspur, die mit
ihrem warmen, kalkhaltigen Boden auch dieser
Rebsorten hervorragende Wachstumsbedingungen bietet.
Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren. Elegant
mit kräftigem Körper und fein eingebundene Tannine.

Weingut Erich Scheiblhofer/Andau [NEUSIEDLERSEE]

„Legends“ 0,75l € 45,00
Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, 16 Monate
in neuen Barriques gereift.

Weingut Josef Reumann/Deutschkreuz [MITTELBURGENLAND]

Blafränkisch Original 0,75l € 38,50
Ausgeprägte, saftige Frucht, viel Körper und samtige
Tannine. Schwarze Kirschen,
Preiselbeeren und kernige Tannine.

Weingut Paul Achs/Gols [NEUSIEDLERSEE]

Pinot NOIR Hofweingarten BIO 0,75l € 40,50
Sehr elegant, vielschichtiges Bukett, feingliedrig und trinkfreudiger Stil.

Weingut Hannes Reeh/Andau [NEUSIEDLERSEE]

Heideboden rot 0,75l € 39,50
Der Heideboden ist von samtigen Tanninen geprägt, die ihn zu einem besonders guten Speisenbegleiter machen. Er präsentiert sich mit Aromen von dunklen und reifen Beeren. Besonders die Sorte Zweigelt kommt in der Nase und am Gaumen deutlich hervor.

Weingut Gernot Heinrich/Gols [NEUSIEDLERSEE]

Pannobile BIO 0,75l € 54,00
Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt, Heinrich Pannobile ist ein süffiger Rotwein mit feinen Aromen von roten Früchten und blumigen Noten. Der Gaumen ist leicht, fruchtig und samtig, mit einer erfrischenden Säure. Langer und angespannter Abgang. Rotwein Reifung in Holz Biodynamisch.

Weingut Josef Tesch/Neckenmarkt [MITTELBURGENLAND]

Titan 0,75l € 72,00
Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon, zart balsamisch unterlegter Nougat, dunkles Beerenkonfit, feine tabakige Nuancen. Saftig, elegant, präsent, gut integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang. Elegant und anhaltend.