

Aperitif & Weinenmpfehlung

TIPP

KOWALD'S HUGO

6,80

Uhudler, Soda, Beeren, Holundersirup, Minze, Limette

APERITIFS

APEROL LEMON SPRIZZ

6,80

Aperol, Fever Tree Bitter Lemon, Limette, Beeren

LILLET BERRY

6,80

Lillet Rosé, Schweppes Original Wild Berry, Soda, frische Beeren

APEROLSPRITZER

6,40

Weißwein, Soda, Aperol, Orangenscheibe

HUGO

6,80

Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette

VENEZIANO

6,80

Prosecco, Aperol, Orangenscheibe

STRAWBERRY LIMONCELLO SPRIZZ

6,80

Limoncello, Prosecco, Monin Erdbeerpüree, Soda, Beeren

FIESTA - WERMUT MUSKATELLER

4,80

FIESTA TONIC

6,80

PROSECCO, SEKT & FRIZZANTE

PROSECCO | VILLA SANDI

4,90

SEKT | JULIUS MEINL | GRAND RESERVE

4,90

MUSKAT OTTONEL FRIZZANTE

4,90

UHUDLER FRIZZANTE

4,90



alkoholfreie
Alternativen

VIRGIN APEROL SPRIZZ

5,90

Schweppes Tonic Water, Monin Orange
Spritz-Sirup, Soda, Beeren



UHUDLER TRAUBEN FRIZZANTE

4,60

OFFENE WEINE - WEINHOF KOWALD

WELSCHRIESLING

trocken

4,70

WEISSBURGUNDER

trocken

5,00

SYLVANER

trocken

4,90

SAUVIGNON BLANC

trocken

5,10

CHARDONNAY

trocken

5,00

MUSKATELLER

trocken

4,90

CUVÉE WEISS

halbtrocken

5,10

ZWEIFELT

trocken

4,90

MERLOT

trocken

5,10

K3 CUVÉE

trocken

5,90

UHUDLER ROSÉ

trocken

4,90



WEITERE OFFENE WEINE

BEERENAUSSLESE

Weingut Kracher

6,20

BEERENAUSSLESE - GEWÜZTRAMINER

Weingut Müller

6,20

Zur Wohl

VEGANE Speisen

AM BUFFET

SALAT VOM BUFFET

6,-

knackige Salate | frisches Gemüse | Dressings |
feinste Essige & Öle



VORSPEISEN

SELLERIE-BULGURNOCKERL

9,-

Graupen-Salat | Brokkoli-Aolio | Tomaten-Rucola-Carpaccio

HERZHAFTER KAROTTEN-ERDNUSS-MUFFIN

11,-

gegrilltes Gemüse Anti-Pasti | Kräuter-Pesto-Mousse

SUPPEN

KLARE GEMÜSESUPPE

6,-

Frittaten



APFEL-SELLERIESUPPE

7,-

Polenta-Nockerl

HAUPTGERICHTE

RAVIOLI MIT TOMATEN-BASILIKUM-FÜLLE

17,-

gelbe Paprika-Creme | veganer Mozzarella | gebratener
Tofu | Lauchstreifen

BOHNENLAIBCHEN

16,-

Espresso-Barbecuesauce | Sesam-Kartoffelpüree |
Ratatouille

DESSERTS

KIRSCH-PUDDING-STREUSELTÖRTCHEN

9,-

Kompott | Erdbeersorbet

SORBET NACH WAHL

7,-

frische Früchte

Alle Speisen sind in der Genussportion inklusive

Digestifs

TIPP

MARILLENBRAND

Brennerei Zotter, Kuknirin

5,10

LIKÖRE

FRANCELICO	5,90
AMARETTO	5,90
BAILEYS IRISH CREAM	5,90

BITTER

FERNET BRANCA	5,90
RAMAZOTTI	5,90
AVERNA	5,90

RUM

RON ZACAPA SOLERA	7,90
DON PAPA	7,90
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva	7,90



GRAPPA

GRAPPA NONINO	5,30
----------------------	------

GIN TONIC

GIN TONIC	9,90
------------------	------

Gin-Sorten zur Wahl:

Henrick's | Monkey 47 | Gin Mare | Roku

Tonics zur Wahl:

Schweppes, Fever Tree

EDELBRÄNDE

Weinhof Kowald

UHUDLER TRESTERBRAND	4,60
UHUDLERLIKÖR	4,60
APFELBRAND	4,80



WILLIAMSBRAND	4,80
ZWETSCHKENBRAND	4,90
WEICHSELBRAND	5,10
HIMBEERBRAND	6,60
VOGELBEERBRAND	6,80
KRIECHERLBRAND	4,90
PFIRSICHBRAND	4,60
MARILLENLIKÖR	4,60
WEICHSELLIKÖR	4,60
NUSSLIKÖR	4,60

Brennerei Zotter, Kuknirin

Reibich,
Kalkenleutgeben

QUITTENBRAND	5,30
STEINOBST CUVÉE	4,80
KERNOBST CUVÉE	4,80
WILDKIRSCHGEIST	5,10
ALTE ZWETSCHKENBRAND	5,20

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Mitarbeitern!

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein.