

Feine Drinks

NY SOUR Je 14,-
 Bourbon, Biersirup, Zitronensaft, Rotwein
 SBAGLIATO
 Roter Wermut, Campari, Schaumwein
 COSMO
 Wodka, Cointreau, Cranberry
 SMOKY BEETS
 Tequila, Mezcal, rote Beete, Salz, Chilli
 FUNKY MARY
 Vodka, Tomaten-Ananas Cordial, Gewürze
 PEACHES & CREAM
 Gin, Pfirsich, Milk Punch
 GUAVA JUICE
 Rum, Ananas, Guave
 OREO GIMLET
 Weißer Rum, Oreoinfusion, Vanille, Creme de Cacao

Feine Drinks

NY SOUR Je 14,-
 Bourbon, Biersirup, Zitronensaft, Rotwein
 SBAGLIATO
 Roter Wermut, Campari, Schaumwein
 COSMO
 Wodka, Cointreau, Cranberry
 SMOKY BEETS
 Tequila, Mezcal, rote Beete, Salz, Chilli
 FUNKY MARY
 Vodka, Tomaten-Ananas Cordial, Gewürze
 PEACHES & CREAM
 Gin, Pfirsich, Milk Punch
 GUAVA JUICE
 Rum, Ananas, Guave
 OREO GIMLET
 Weißer Rum, Oreoinfusion, Vanille, Creme de Cacao

Offene Weine

o,11 Petnat „Ordinaire“ 9,-
 Pinot Noir
 Preisinger, Burgenland, 2o21

weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -m- 9.-
 Preisinger, Burgenland, 2o22

Gelber Muskateller „GM“ 7,-
 Ewald Zweytick, Steiermark, 2o23

Rosé „rose in spanish harlem“ 8,-
 Ewald Zweytick, Steiermark, 2o22

Welschriesling „WR“ 7,-
 Ewald Zweytick, Steiermark, 2o23

rote Cuveé „Puzte Libre“ 7,-
 Preisinger, Burgenland, 2o22

Lagrein 7,-
 Kloster Muri, Südtirol, 2o22

o,331 Kellerbier vom Fass 6,-
 Orca Brau, Nürnberg

Tillmann Hell 5,-
 alkoholfreies Pils 5,-
 Spezi 5,-

o,751 Adelholzener Wasser 5,-
 Karaffe Leitungswasser 3,-

Offene Weine

o,11 Petnat „Ordinaire“ 9,-
 Pinot Noir
 Preisinger, Burgenland, 2o21

weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -m- 9.-
 Preisinger, Burgenland, 2o22

Grauburgunder 7,-
 Ewald Zweytick, Steiermark, 2o23

Rosé „rose in spanish harlem“ 8,-
 Ewald Zweytick, Steiermark, 2o22

Welschriesling „WR“ 7,-
 Ewald Zweytick, Steiermark, 2o23

rote Cuveé „Puzte Libre“ 7,-
 Preisinger, Burgenland, 2o22

Lagrein 7,-
 Kloster Muri, Südtirol, 2o22

o,331 Kellerbier vom Fass 6,-
 Orca Brau, Nürnberg

Tillmann Hell 5,-
 alkoholfreies Pils 5,-
 Spezi 5,-

o,751 Adelholzener Wasser 5,-
 Karaffe Leitungswasser 3,-

Speisen

Luftgetrockneter Rohschinken Zitronenbutter und Brot	12,-
Jahrgangssardinen Zitrone, Sojatomate & Crostini	14,-
Käseteller Aprikosensenf & Brot	16,-
Toast Hawaii Beinschinken, Flugananas, Bergkäse	14,-

Unverträglichkeiten?

Gerne halten wir die Informationen über
Allergene auch schriftlich bereit.

Speisen

<u>Antipasti</u>	
Luftgetrockneter Rohschinken Zitronenbutter und Brot	12,-
Jahrgangssardinen Zitrone, Sojatomate & Crostini	14,-
Käseteller Aprikosensenf & Brot	16,-
Toast Hawaii Beinschinken, Flugananas, Bergkäse	14,-

Unverträglichkeiten?

Gerne halten wir die Informationen über
Allergene auch schriftlich bereit.