

## Ankommen

Fraenzi mit Erdbeersirup

5.50 €

## Davor

Büffelcamembert mit Feldsalat und Olivenmarmelade  
(vegetarisch)

12.80 €

Bresaola mit Rucola und Parmesan

13.50 €

Rote Beete mit Kren, Linsen und gebackenem Waller

13.80 €

## Flüssig

Bärlauchsuppe mit gebackenem Mozzarella  
(vegetarisch)

6.10 €

Spinatsuppe mit Kabeljau

7.50 €

Tafelspitzsuppe mit Grießnockerl

5.20 €

## Grün

Salatsträußerl mit Kirschtomaten  
(vegetarisch)

4.20 €

Bunte Schar von Blattsalaten  
mit Backhendl

13.90 €

Rucola mit Parmesan und Brianza

8.20 €

## Hauptsache

Allerhand Fischerl mit Ratatouille und Polenta  
21.50 €

Saibling mit Bärlauchrisotto  
19.80€

Maispoularde  
mit Bärlaucherdäpfelpüree  
18.80 €

Topfenockerl mit Blattspinat, Tomaten  
und Parmesan  
(vegetarisch)  
13.50 €

Kalbsrücken mit Schwammerlpfannkuchen  
24.00 €

Ochsenlende mit Rucola, Parmesan  
und Rosmarinkartoffeln  
22.80 €

## Danach

Sauerrahm Panna Cotta mit Himbeersorbet	7.80 €
Kleines süßes Betthupferl	4.20 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeeren	7.20 €
Käsesortiment mit Condiments	11.50 €

## Kaffee und Tee

### vom Wasserburger Bohnenröster

Espresso	2.00 €
Doppelter Espresso	4.00 €
Cappuccino	2.70 €
Latte Macchiato	3.00 €
Kaffee	2.20 €
Heiße Schokolade (weiß oder dunkel)	3.00 €
Schwarzer Tee -Darjeeling-	3.80 €
Kräuter Tee -Wasserburger Kräuterhexe-	3.80 €
Grüner Tee -Nebeltee-	3.80 €
Früchte Tee -Kaktusfeige / Birne-	3.80 €
Früchte Tee -Roter Drache-	3.80 €

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Wasser Classic / Still	0,25 l	1.80 €
Adelholzener Wasser Classic / Still	0,75 l	4.80 €
Zitronenlimonade	0,25 l	1.90 €
Zitronenlimonade	0,50 l	2.80 €
Orangenlimonade	0,25 l	1.90 €
Orangenlimonade	0,50 l	2.80 €
Cola Mix	0,25 l	1.90 €
Cola Mix	0,50 l	3.80 €
Coca Cola	0,20 l	2.30 €
Greimel Apfelsaftschorle	0,25 l	1.90 €
Greimel Apfelsaftschorle	0,50 l	3.80 €
Greimel Orangensaftschorle	0,25 l	1.90 €
Greimel Orangensaftschorle	0,50 l	3.80 €
Greimel Johannisbeerschorle	0,25 l	2.00 €
Greimel Johannisbeerschorle	0,50 l	4.00 €
Greimel Rhabarberschorle	0,25 l	2.10 €
Greimel Rhabarberschorle	0,50 l	4.20 €

## Biere der Brauerei Auer

Helles	0,50 l	2.90 €
Radler	0,50 l	2.90 €
Pils	0,30 l	2.90 €
Weißbier hell	0,50 l	3.20 €
Weißbier dunkel	0,50 l	3.50 €
Weißbier leicht	0,50 l	3.20 €
Weißbier alkoholfrei	0,50 l	3.20 €

## Offene Weißweine

### **Grüner Veltliner 0,25 l**

Weingut Breitenfelder, Weinviertel  
4.50 €

### **Weißburgunder trocken 0,25 l**

Weingut Neef Emmich, Rheinhessen  
4.90 €

### **2015er Cuveè...weil das Leben schön ist 0,25 l**

Weingut Castell, Franken  
5.80 €

## Offene Rosèweine

### **Zweigelt Rosè 0,25 l**

Weingut Breitenfelder, Weinviertel  
4.80 €

## Offene Rotweine

### **Zweigelt 0,25 l**

Weingut Breitenfelder, Weinviertel  
4.80 €

### **Portugieser Rotwein trocken 0,25 l**

Weingut Neef Emmich, Rheinhessen  
4.90 €

### **2014er Canonico I.G.T 0,25 l**

Cantine Due Palme, Apulien  
5.80 €

# Weißweine in der Flasche 0,75 l

## **2015 Grüner Veltliner**

Weingut Gmeinböck, Niederösterreich

Säurebetonter Veltliner, pfeffrig, passt zu rustikaleren Speisen und zu kalten Brotzeiten.

**26.00 €**

## **2015 Messwein**

Stift Göttweig, Kremstal, Niederösterreich

Ein leichter, trockener Grüner Veltliner vom Weingut der Benediktiner. Frischer Duft, klassische Veltliner Würze, mit einer feinen Zitrusnote.

**24.00 €**

## **2015 Grüner Veltliner**

Ingrid Groiss, Niederösterreich

Frisher Fruchtklang nach saftiger Birne, Quitte und Grapefruit. Mineralisch, frisch und ein sehr harmonischer Speisenbegleiter.

**27.00 €**

## **2014 Edel Topas**

**Q.b.A. trocken**

Weingut Knobloch, Rheinhessen

ECOVIN BIOWEIN

Edelsteinserie - Auxerrois; kräftiger Weißwein, Nüsse, Quitte, Aprikose, dezente Vanille. Passt gut zu kräftigem Geflügel oder kräftigen exotischen Speisen.

**39.00 €**

## **2015 Auxerrois**

Martin Frey, Baden

Ein herrlich duftender Wein, kraftvoll und urwüchsig. Am Gaumen bemerkenswert voll, endet er übergangslos in einem prächtigen, langen Nachhall.

**29.00€**

## **2014 Riesling**

**Q.b.A. trocken**

Weingut Sander, Rheinhessen

DEMETERWEIN

Fruchtig frisch, anständige Pfirsichnote, dezentem Apfel und Limette, passt gut zu Fischgerichten.

**35.00 €**



## **2015 Riesling Göttweiger Berg**

Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Niederösterreich

Ein ausgewogener Riesling mit Aromen von reifen Weingartenpfirsichen und einem Hauch von Zitrus.

Rassig, frisch und zart kristallklare Struktur.

**29.00 €**

## **2015 Riesling UNPLUGGED**

Weingut Tesch, Nahe

Feine Säure, duftet nach weißfleischigen Pfirsichen, angenehm spritzig und leicht.

**28.00 €**

## **2014/15 Silvaner**

**Q.b.A. trocken**

Weingut Sander, Rheinhessen

DEMETERWEIN

Aromen nach Birne, Quitte und Stachelbeeren, frisch, erdig, moderate Säure und feine Würze. Leicht zu trinken trotz 12,5 %. Passt zu Spargel, leichten Fleischspeisen, kräftigen Fischgerichten.

**27.00 €**

## **2015 Sauvignon Blanc**

Q.b.A. trocken  
Weingut Kunz, Pfalz  
BIOLAND BIOWEIN

Schöne Holundernote, etwas Apfel, passt zu leichten  
Sommergerichten und einfacheren Speisen.

**27.00 €**

## **2015 Grauburgunder**

Q.b.A. trocken  
Weingut Knobloch, Rheinhessen  
ECOVIN BIOWEIN

Schöne Früchte wie Ananas und Grapefruit, passt zu  
kräftigen Geflügelgerichten oder gegrilltem Fleisch.

**31.00 €**

## **2015 Lugana DOC**

Tenuta Roveglia, Pozzolengo, Italien

Intensiv, facettenreich, elegantes Fruchtaroma,  
voller Geschmack, passt gut zu Fisch

**33.00 €**

## **2014/15 Domaine la grave, Sauvignon**

**IGP Haut de Badens**

Weingut Chateau la grave, Languedoc/Südfrankreich

Grasige und fruchtige Noten, milde Säure, passt zu Meeresfrüchten und asiatischen Gemüsegerichten.

**22.00 €**

## **Lions edition Lugana D.O.P.**

Italien

Dieser Wein präsentiert sich in seiner strohgelben Farbe mit leicht grünlichen Reflexen.

Es handelt sich um einen fruchtig, weichen Wein, der körperreich sanfte Zitrusaromen spüren lässt.

Passt besonders gut zu Vorspeisen, leichten mediterranen Gemüsen und Fisch.

**29.00 €**

## **Rosèwein in der Flasche 0,75 l**

### **2015 Chiacetto Rosè DOC**

Tenuta Roveglia, Pozzolengo, Italien

Helle Himbeerfarbe, anregender Duft von Erdbeeren und Kirschen, fruchtig mit lebendiger Säure. Ansprechender Wein mit ausgewogener Struktur, der ideale Begleiter zu Vorspeisen und Fischgerichten.

**29.00 €**

## Rotweine in der Flasche 0,75 l

### **Lions edition Merlot**

GARDA D.O.P. Italien

Besticht durch seine intensiv rubinrote Farbe. Es ist ein eleganter Wein mit komplexem Bouquet und anhaltender Weichheit.

Harmoniert besonders zu Gerichten mit rotem oder weißem Fleisch, sowie zu Wild und Schinken.

**29.00 €**

### **2007 NatoRe DOC Superiore**

Weingut Maria Galassi, Emilia Romagna, Italien  
CCPB BIOWEIN

Sangiovese, handgelesen, Erdbeere und Rosen, passt gut zu Antipasti oder Gerichten mit Tomaten.

**38.00 €**

### **2013 Domaine la grave Merlot**

Weingut Chateau la grave, Languedoc, Südfrankreich  
IGP Haut Badens

Leichter, fruchtiger Rotwein, wenig Gerbstoff, Duft nach hellen roten Früchten.

Passt zu Speck, Brotzeiten und einfachen Grillgerichten.

**21.00 €**

## **2013 Rosso di Sizilia IGP 1.0 I**

BIOWEIN, Sizilien, Italien

Nero d'Avola, Himbeeren und Kirschen, strukturierter Rotwein Passt zu rustikalen Speisen, Speck und Antipasti.

**29.00 €**

## **2013 Vinho Tinto**

Weingut Herdade dos Lagos, Alentejo, Portugal

SATIVA BIOWEIN

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, kurz im Barrique, Kaffee, Schlehe, passt zu kräftigen Schinken. Silber beim Wine-Masters.

**31.00 €**

## **2011 HDL Reserva**

Weingut Herdade dos Lagos, Alentejo, Portugal

SATIVA BIOWEIN

100 % Syrah, 12 Monate im Eichenfass -  
12 Monate Nachreifung. Vanille, Zimt, Nelken.

**39.00 €**

## **2013 Chat. Font des Prieurs AOC**

Languedoc, Frankreich

AB cert BIOWEIN

Grenache, Syrah, Mouverde. Rosmarin und Lakritze, passt gut zu kräftigen Fleischgerichten und Steaks.

**38.00 €**

## **2009/11 Coyam D.O. trocken**

Weingut Vinedos Emiliana, Chile

IMO BIOWEIN

Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere.

Im Barrique ausgebaut, kräftiger Rotwein, passt gut zu  
kräftigem Käse. 14,5 vol%

**49.00 €**

## **2015 Carnuntum Cuvée**

Gerhard Markowitsch, Niederösterreich

Dunkles Rubingranat, in der Nase saftige Kirschen, leicht  
würziger Unterton, ein wenig Röstaromen, am Gaumen  
kräftige Textur, feine Pinot-Anklänge nach  
Schwarzkirschen, zartbekömmliche Säure.

**31.00 €**

## **2014 Zweigelt- Neusiedler See**

Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

Füllig und würzig, die Farbe ein dichtes, dunkles Rot,  
vielschichtige Fruchtnoten, im Duft nach Karamell, komplex  
und saftig, mit dezenter Röstaromatik.

**33.00€**

## **2014 Cuvée Heideboden Rot**

Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, reifedunkle Beerenfrucht. Nuancen von Zwetschgen, etwas Nougat und Vanille - kraftvoll saftige Textur. Schwarze Kirschen, feine Tannine, frisch strukturiert, feiner Schokotouch, mineralischer Nachhall.

**37.00 €**

## **2014 Primitivo I.G.T Don Cosimo**

Cantine Due Palme, Apulien, Italien

Dunkles rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase füllig und harmonisch mit Noten von reifen, roten Beeren sowie feinen Gewürznuancen. Am Gaumen wirkt der Don Cosimo Primitivo seidig und elegant mit schöner Harmonie.

**24.00 €**

## **2013 Brolio, Chianti Classico**

Castello di Brolio, Toscana

Feiner Duftnoten Früchten und Veilchen, kraftvoll im Aroma. nicht zu hoch in der Säure, mit runden, weichen tanninen.

Passt gut zu Wild oder dunklen Fleischgerichten.

**38.00 €**

## **2014 Valpolicella Rispasso DOC**

Weingut Allegrini, Veneto

Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Bouquet und Duftnoten von reifen Obst, Vanille und Zimt, umhüllt von Aromen dunkler Beeren.

Am Gaumen wirkt der Weintiefgründig und ausdrucksstark, trocken, ohne Strenge, robust, voll und lang anhaltend. Passt gut zu Schmorgerichten von Rind und Lamm und mittelreifen Käsesorten.

**36.00 €**

## **2014 Domina trocken**

Weingut Castell, Franken

Intensives Rubinrot, reife Aromen von schwarzen Kirschen, anklänge von Kaffee und Vanille, saftige, gute Fülle, rund und strukturiert, feinwürzigim Nachhall, harmonisch.

**26.00 €**

## **2015 St. Magdalener Klassisch**

K.Martini & Sohn, Eppan, Südtirol

Hellrubin bis Rubinrote Farbe, schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel, Veilchen und Kirschen.

Passt gut zu Vorspeisen und typischen Tiroler gerichten wie Speck und Wurst, aber auch weißem fleisch und mildem Käse.

**26.00 €**



## **2010 Deaf Galah**

Australian Domaine Wines, McLaren Vale, Australien  
Filigran, fruchtig, dunkle, reife Beeren, Vanille, Trüffel,  
Kirschen, Brombeeren und feine Schokolade.

**39.00 €**

## **2015 Chateau St. Cosmè**

Chateau St. Cosmè, Cotes du Rhone

Ein blitzsauberer 100% iger Syrah mit einem feinen Duft  
nach dunklen Beeren, mittlerer Körper, ansprechend.

**33.00 €**

## **2009 Amarone**

Weingut Allegrini, Veneto

Intensives Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen. In der  
Nase intensiv und würzig, mit Noten von dunklen, reifen  
Beeren, dazu Anklänge von Vanille, Trüffel und leichtem  
Unterholz. Ein wunderbares Aromenspiel!

Am Gaumen dicht, tief konzentriert, große Struktur mit  
einer filigranen Säure und edlen Tanninen, dabei warm und  
intensiv mit Noten von reifen, dunklen Kirschen, Brombeeren  
sowie feinen Schokonuancen.

**80.00 €**

## **PrickelIndes 0,75 l**

### **Fraenzi**

Weingut Castell, Franken

Fraenzi, ein spritziger Perlwein aus den besten Weintrauben: Bacchus, Scheurebe, Müller-Thurgau, Silvaner und Kerner vereinen sich zu einem fruchtig anregenden Erlebnis!

**24.00 €**

### **Prosecco Spumante extra dry**

Weingut Salatin, Treviso

Schöner Prosecco mit gelungenen Fruchtkompositionen.  
Schön zu trinken.

**29.00 €**

### **Prosecco Spumante "Vigna Paradiso"**

Montesel, Colfosco (Conegliano)

Frisch und fruchtig. Helles gelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft grüne Äpfel und blumige Aromen, sehr lebhaft am Gaumen, elegante Perlage. Schöne Balance am Gaumen, frisch und fruchtbetont.

**28.00 €**

## **Champagner BRUT S.A. CUIS 1ER CUI**

Weingut Champagne Pierre Gimonnet & Fils

100 % Chardonnay

Lebhaft, beschwingt, wenig dosiert, technisch perfekt...

Diese klassische Assemblage "sans année" mit ihrem konstanten Geschmacksniveau wird geschätzt wegen ihrer Spritzigkeit, ihrer Leichtigkeit und ihrer Finesse; die gesamte Reinheit der Grands Chardonnays der Côte des Blancs.

**72.00 €**

## **Dessert- und Süßwein**

### **2014er Bacchus Beerenauslese 0,50 l**

Weingut Neef Emmich, Rheinhessen

Tropische Früchte im Überfluß, feine Fruchtsüße aber nicht pappig, rassige Säure.

**39.00 €**

### **2012er Beerenauslese 0,375 l**

Weingut Feiler-Artinger, Burgenland

Cuvée aus Chardonnay, gelber Muskateller und Welschriesling.

**34.00 €**

### **2014er Spätlese 0,75 l**

St. Urbans Hof, Mosel

Ockfener Bockstein Riesling Spätlese

**51.00 €**