

# Vorspeisen

*„Wer Hunger hat, der isst, wer Appetit hat, der genießt.“*

## Antipasti Teller

Prosciutto, Salami, Parmesan, mariniertes Gemüse serviert mit Holzofengrissini(AGO)  
15,50

## Antipasti Caprese

Büffelmozzarella, Tomaten, frisches Basilikum, Aceto crema (AGOP)  
12,90

## Bruschetta

Hausgemachtes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frisches Basilikum,  
Parmesan, Pesto, Aceto crema (AGO)  
9,90

## Focaccia

Mit Knoblauch, Oliven, Kapern und frischen Cherrytomaten, Oregano (AFG)  
8,90

## Vorspeisenteller „Meze“ für 2 Personen

Prosciutto, Salami, Bauchfleisch geräuchert, Käse, Cherrytomaten, Brot (AGO)  
29,90

# Suppen

*„Ich lebe von guter Suppe und nicht von guter Rede.“*  
Moliere, Schauspieler

## Cremige Tomatensuppe

Mit Parmesan, serviert mit Knoblauchstangerl aus dem Holzofen (AGLOP)  
7,90

## Hausgemachte Rindsuppe

mit frischen Frittaten (ACGLOP)  
6,90  
oder mit Grießnockerl (ACGL)  
7,50

# Salate

*"Wissen ist zu wissen, dass eine Tomate eine Frucht ist.  
Weisheit ist, sie nicht in einen Obstsalat zu tun."*

Miles Kington, Journalist

Schopska Salat ist zu einem Grundnahrungsmittel der meisten Nationen auf dem Balkan und das Lieblingsmitglied der balkanischen Spezialitäten geworden. Tomaten, Gurken und Zwiebeln, gefolgt von einem leichten Dressing aus Sonnenblumenöl ergeben zusammen ein majestätisches Salaterlebnis. Schließlich wird das Gemüse mit einer dicken Schicht geriebenen oder gewürfelten Fetakäse bedeckt. Dieser Salat wird oft als Vorspeise mit Sliwowitz konsumiert.

## Grüner Beilagensalat (LMO)

5,90

## Schopska Salat

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und geriebener Weißkäse (GOP)

6,90

## Griechischer Salat

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse (GOP)

7,50

## Geröstete Paprika

Mit Knoblauch, Petersilie, Öl, Essig (F)

5,20

## Geröstete scharfe Pfefferoni

Mit Knoblauch, Petersilie, Öl, Essig (F)

3,50

## Gemischter Salat

Blattsalat, Rucola, Gurke, Zwiebeln, Meis, Karotte, hausgemachtes Dressing (LMOG)

6,90

## Power Salat

Salatteller mit saftig gegrillten Putenstreifen und knackigen bunten Salat, serviert mit offenfrischen Knoblauchstangerl (AGMOP)

14,90

## Salatteller Nizza

Gemischter Salat mit bestem Tunfisch, liebevoll angerichtet mit roten Zwiebeln und Oliven, verfeinert mit unserem leichten Dressing und serviert mit offenwarmen Knoblauchstangerl (AMGOPD)

14,90

## Salatteller Poseidon

Gegrillte Garnelen und zarte Muscheln auf einer bunten Komposition aus frischen grünen Salat, Karotten, Gurke und Mais, verfeinert mit einem Hausdressing. (BDGM)

15,50

## Caesar Salat

Zart gegrillte Hühnerbrust auf knackigem Blattsalat, Rucola, Speck, Parmesan, Cherrytomaten, serviert mit aromatischem Knoblauchbrot aus dem Holzofen (ADGMOP)

17,90

## Salatteller Toskana

Zartes Thunfischsteak, rosa gegrillt auf einem Bett aus grünem Salat, Cherrytomaten, Kapern, roten Zwiebeln und schwarzen Oliven, verfeinert mit schwarzem Sesam, garniert mit Mini-Maiskolben, Zitrusdressing. (ACGLMN)

20,90

## Salatteller Olymp

Knusprig gegrillte Hühnerbruststreifen auf einem Bett aus grünem Salat, Rucola, süßen Ananasstücken, saftigen Cherrytomaten und fein gehobeltem Parmesan, abgerundet mit einem einzigartigen Dressing aus geräuchertem Honig. (GLM)

18,50

# Hauptgerichte

*„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:  
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden“*

Oscar Wilde, Schriftsteller

## Vom Grillmeister

Unsere Cevapcici werden ausschließlich aus Rind- und Kalbfleisch hergestellt.  
100% hausgemacht, 0% Zusatzstoffe. Regional, aus Österreich, aus Prinzip!

**Djuvecreis** ist ein traditionelles kroatisches Beilagengericht mit fruchtigen Tomaten, knackigen Paprika, Ajvar, Reis und Erbsen. Entweder als vollwertige Mahlzeit oder ganz klassisch als Beilage zu Grillspezialitäten

**Kajmak** ist eine traditionelle Balkanspezialität, ein dickflüssiges, cremiges Milchprodukt mit einem unvergesslichen Geruch und Geschmack. Es wird aus frischer Kuhmilch zubereitet und immer zu den Grillspezialitäten als Beilage serviert.

**Ajvar** ist eine authentische Beilage, Aufstrich oder Salat das auf den Balkan seit Jahrhunderten auf traditionelle Weise aus roten Paprika hergestellt wird. Vor allem ist der Geburtsort von Tanja und Mio, eine Ortschaft Südserbiens namens Leskovac, dafür berühmt.

## Mediterraner Grillteller

Cevapcici, Schopfsteak, ausgelöste Hühnerkeule, Grillwürstel, Djuvecreis, Pommes, Ajvar, Kajmak, Zwiebeln (AGLM)  
21,90

## Mediterrane Grillvariation für 2 Personen

Cevapcici, Schopfsteak, gefüllte Pljeskavica, Hühnerspieß, ausgelöste Hühnerkeule, Grillwürstel, Djuvecreis, Pommes, Maiskolben, Zwiebeln, (AGLM)  
42,50

i | Auf Wunsch passen wir unsere berühmte Grillplatte auf Anzahl der Gäste an, serviert auf einem riesigen Holzbrett.

## Ausgelöste Hühnerkeule

mit Bratkartoffeln, Ajvar, Zwiebeln (OM)  
15,90

## Gefüllte Pljeskavica

gefüllt mit Käse, mit Djuvecreis, Bratkartoffeln und Zwiebeln (AGP)  
17,90

## Cevapcici

mit Pommes, Djuvecreis, Kajmak, Zwiebeln, Ajvar (AGP)  
16,90

in hausgemachtem Fladenbrot, serviert mit Kajmak, Ajvar und Zwiebeln (AGP)  
15,90

in Kajmak, serviert mit hausgemachtem Fladenbrot, Ajvar und Zwiebeln (AGP)  
16,50

## Hühnerspieß

Im Speckmantel, mit Bratkartoffel, Djuvecreis und Zwiebeln (AGPM)  
15,90

## Leskovacka Muckalica „Schüttelgericht“

Grillfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, im Holzofen  
überbacken, serviert mit hausgemachtem Fladenbrot (A)  
15,90

## Römertopf Etna

Zart gegrilltes Fleisch und Gemüse in einer feinen Sauce,  
verborgen unter einer goldenen Teighaube und im Holzofen gebacken.  
Ein rustikales Gericht mit feuriger Seele-wie ein Ausbruch aus dem Etna. (A)  
18,90

## Pljeskavica „Feuer und Flamme“

Gourmet Pljeskavica mit Speck und Käse, in einem golden-knusprigen Teigmantel (AG)  
18,50

## Hühnerflet Caprese

Zart gegrilltes Hühnerfilet mit Mozzarella, Tomaten, Pesto, frisches Basilikum,  
serviert mit zartem Rucola, Cherrytomaten, Parmesan  
und Mandeln, verfeinert mit hausgemachtem Dressing (GMLH)  
17,90

## Serbischer Bohneneintopf

Traditionelles Gericht mit Grillwürstel, im Holzofen überbacken, serviert mit hausgemachtem Fladenbrot (AML)  
13,90

## Königsroulade

Auf traditionelle Weise zubereitetes zartes Schweinsschnitzel, paniert und mit cremigem Kajmak  
und Schinken gefüllt. Begleitet von jung Kartoffeln und hausgemachter Sauce Tartare. (CAG)  
18,90

## Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln (AC)  
21,90

## Rumpsteak

Zartes Rindfleisch, begleitet von einer aromatischen Pfeffersauce,  
serviert mit knackigen Grillgemüse und Ofenkartoffeln (AGPOML)  
38,90

i | **Leskovačka mučkalica** ist ein traditionelles deftiges Fleischgericht aus Südserbien. Es wird mit einer Reihe von Zutaten zubereitet, typischerweise mit gegrilltem Fleisch, Speck, Zwiebeln, gebratenen Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch, Paprikapulver und scharfen Chilischoten. Das Gericht wurde von einem sehr berühmten Grillmeister Dragi „Bure“ aus Leskovac rein zufällig entworfen. Seine Freunde und er spielten jede Woche Karten zusammen. Eines Abends hatten sie Hunger und wollten, dass Dragi etwas Schnelles zubereitet. Er öffnete den Kühlschrank und stellte fest, dass wenige Zutaten vorhanden sind. Seine Freunde meinten, da er ein berühmter und guter Grillmeister ist, wird doch nicht so schwer sein sich etwas auszudenken und „aus dem Ärmel schütteln“. Nun machte er aus den wenigen Zutaten, die jedes Haushalt in Leskovac hat, ein Mischgericht. Seitdem nennt sich das Gericht Muckalica, übersetzt mit „Schütteln.“

# Holzofenpizza

*"Auch die schlimmsten Situationen werden besser mit einer guten Pizza"*  
Ryan Reynolds, Schauspieler

Für jede unserer Pizzen verwenden wir eine spezielle Tomatensauce und ausschließlich Fior di Latte - der hochwertige Mozzarella aus Kuhmilch. Der Name Fior di Latte bedeutet wörtlich „Blüte der Milch“.

Bei über 400 Grad gebacken garantieren wir so den perfekten Genuss für den Gaumen.  
i | Kleine Pizza -1€)

## Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum (AGP)

11,30

## Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano (AGPDBRO)

14,80

## Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Oregano (AGP)

13,10

## San Daniele

Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele Prosciutto, Rucola, Parmesan, Oregano (AGP)

16,80

## Al Capone

Tomatensauce, Mozzarella, Putenschinken, Champignon, Oregano (AGP)

14,50

## Primavera

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano (AGP)

13,90

## Diavolo (scharf)

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos, Knoblauch, Oregano (AGP)

14,30

## Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano (AGP)

13,50

## Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon, Artischocken (AGP)

15,10

## Quattro Formaggi

Tomatensauce, 4 Käsesorten, Oregano (AGP)

15,20

## Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano (AGPD)

15,50

### **Vulcano** (pikant)

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Pfefferoni, Zwiebel, oregano (AGP)  
15,70

### **Mexicana** (pikant)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano (AGP)  
15,90

### **Capricciosa**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignon, Pfefferoni (AGP)  
14,70

### **La Taverna** (scharf)

mit Allem Drum und Dran (AGP)  
17,50

### **Frutti di Mare**

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano (AGPRD)  
17,30

### **Verdura**

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse, Oregano (AGP)  
15,10

### **Hawaii**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano (AGP)  
13,90

### **Santorin**

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Schafskäse, Knoblauch, Oregano (AGP)  
16,20

### **Caprese**

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Trockentomaten in Öl,  
Baby Mozzarella, frisches Basilikum, Aceto Crema, Oregano (AGP)  
15,50

### **Bianca**

Ricotta, 4 Käsesorten, Zwiebeln (AGP)  
16,10

### **Contessa**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Ei, Pfefferoni (AGPC)  
16,50

### **Mediterranea**

Tomatensauce, Mozzarella, griechische Feta, Oliven, Kapern,  
Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch, Oregano (AGP)  
16,20

### **Calzone alla Marco**

Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Schinken, scharfe Salami,  
rote Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und ein Hausgewürz (AGP)  
16,50

# Pinsa Romana

i | Pinsa Romana ist eine Mischung aus Pizza und Focaccia,  
jedoch besteht der Teig aus mehreren Mehlsorten.  
Durch die lange Gehzeit ist die Pinsa milder im Geschmack und bekömmlicher als Pizza.

## Bufalata

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Büffelmozzarella,  
San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan (AG)  
18,40

## Padrino

(scharf)  
Tomatensauce, Mozzarella, Spianatta (scharfe Salami), Schafskäse,  
scharfe Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Oregano (AG)  
17,50

## Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola,  
Cherrytomaten, Parmesan, Olivenöl, Oregano (AG)  
17,90

## Verdeoro

Stracciatella, Mortadella, hausgemachter Pistazienpesto,  
Cherrytomaten, Basilikum (AG)  
16,90

## Bolzano

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami,  
Zwiebeln, Pesto Genovese (AGM)  
16,50

# Vom Meer

*"Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,  
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen."*  
Konfuzius

## **Zanderfilet**

mit Spinatkartoffeln & Salat (DPOML)

23,80

## **Wolfbarschfilet**

Mit Grillgemüse (DML)

29,90

## **Gegrillte Scampi**

Mit Grillgemüse (BPOML)

29,90

## **Gegrillte Calamari**

mit Gemüsereis (PLR)

21,90

## **Thunfischsteak**

Zartrosa gegrillt, Spinatkartoffeln (DLR)

24,90

## **Fischteller für 1 Person**

Zander, Wolfsbarsch, Garnelen, Calamari,  
Muscheln, Spinatkartoffeln (DPOMLR)

29,90

## **Fischplatte für 2 Personen**

Zander, Wolfsbarsch, Garnelen, Calamari,  
Muscheln, Spinatkartoffeln (ADPOMLR)

58,90

# Pasta

*"Ich will lieber Pasta essen und Wein trinken, als eine Sixe Zero zu sein."*

Sophia Loren, Schauspielerin

## Spaghetti Bolognese

Mit Rindfleischsauce (ACPL)

13,10

## Spaghetti Aglio e Olio (scharf)

mit Olivenöl, frische Chili, Knoblauch, Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (ACPL)

12,50

## Spaghetti Neptun

mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten in Weißwein (ABDFORC)

16,90

## Spaghetti Gamberetti (scharf)

mit gebratenen Garnelen, frische Chili, Knoblauch, Kirschtomaten, Rucola (ACPLDB)

16,50

## Tagliatelle Verdura

mit saisonalem Gemüse, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl (ACPL)

14,90

## Tagliatelle Roma

Mit Hühnerfiletspitzen in Champignon Rahmsauce (ACM)

14,90

## Pene all'Arrabiata (scharf)

mit Tomatensauce, Oliven, Knoblauch, scharfe Pfefferoni & Parmesan (ACPL)

13,90

## Penne Tartuffo

Mit Sahne, Tartuffocreme, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Knoblauch (ACG)

15,90

## Lasagna Al Forno

mit Fleischsauce, in Holzofen gebacken (ACPL)

14,50

## Gnocchi Mamma Mia

mit Gorgonzola und Spinat (ACNM)

14,90

## La Taverna Spezial

Herzhafte Pfannkuchen mit Parmaschinken,  
Käse und Sahneseauce in Holzofen überbacken (AGCNO)

13,90

# Extras

## **Knoblauchbrot**

aromatisch und knusprig aus dem Holzofen (AGOP)

5,90

## **Fladenbrot**

Heiß aus dem Holzofen (AGOP)

3,90

## **Portion Pommes (F)**

5,90

## **Grillgemüse**

7,90

## **Ajvar**

1,50

## **Kajmak (G)**

2,0

## **Ajvar und Kajmak (G)**

2,50

## **Ketchup**

1,0

## **Mayo (C)**

1,50

## **Djuvecreis**

4,90

# Für die kleinen Gäste

## **Pumbas Powerrölchen**

Cevapcici mit Pommes und Ketchup (AMO)

9,90

## **Simbas Safari-Spaghetti**

Mit Fleischsauce (AMOC)

8,90

## **Bambis Knusperschnitzel**

Kleines Wiener Schnitzel vom Huhn, mit Pommes und Ketchup (AMOC)

9,90

# Dessert

*"Eine Party ohne Kuchen ist nur ein Meeting".*  
Julia Child, Köchin und Autorin

## Hausgemachte Palatschinken

Marille oder Nutella (ACGE)

6,90

## „Sushi“ Palatschinken

Mit Banane und Nutella (ACGE)

7,90

## Eispalatschinken „La Taverna

Mit Vanilleeis auf Beerenragout “(ACG)

8,90

## Lava Cake

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis (ACG)

9,50

## Heiße Liebe

Vanilleeis serviert mit heißen Himbeeren und Schlagsahne (CGO)

7,90

## Bananensplit

Vanilleeis mit Banane und Schlagsahne (CGO)

7,50

## Selbstgemachtes Tiramisu (ACGE)

8,90

## San Sebastian Cheesecake ”Dubai Style”

mit Vanilleeis und Pistaziensauce (CGH)

9,90

## Desserts aus der Vitrine

Unsere Tortenvitrine ist ein Schaufenster unsere Kreativität.  
Dort entdecken Sie täglich neue süße Köstlichkeiten-frisch, saisonal und  
einzigartig. Lassen Sie sich verführen!

## Warme Getränke

Espresso	3,50
Doppelter Espresso	5,10
Verlängerter	4,30
Cappuccino (G)	4,90
Latte Macchiato (G)	5,30
Tee (Kräuter, Minze, Kamillen, Früchte)	3,90
Affogato (G,C)	4,70

# Alkoholfreie Getränke

(Limo & Co)

**Cola | Cola Zero | Fanta | Spezi | Eistee** Pfirsich oder Zitrone  
0,33l - 4,10 | 0,50 - 5,10

---

**Orangensaft | Apfelsaft | Schwarze Johannisbeere**  
0,33 - 4,30 | 0,50 - 5,30

**gespritzt mit Leitungswasser**  
0,33 - 3,90 | 0,50 - 5,10

**gespritzt mit Soda**  
0,33 - 4,10 | 0,50 - 5,30

---

**Soda**  
0,33 - 3,30 | 0,50 - 3,90

**Soda Zitrone**  
0,33 - 3,80 | 0,50 - 4,30

**Leitung Zitrone**  
0,33 - 1,50 | 0,50 - 2,20

---

**Holler Soda | Himbeere Soda**  
0,33 - 3,70 | 0,50 - 4,50

**Holler Leitung | Himbeere Leitung**  
0,33 - 3,50 | 0,50 - 4,30

---

**Mango | Marille**  
0,33 - 4,50 | 0,50 - 5,70

**gespritzt mit Leitungswasser**  
0,33 - 4,10 | 0,50 - 5,40

**gespritzt mit Soda**  
0,33 - 4,30 | 0,50 - 5,60

---

**Almdudler**  
0,33 - 4,90 | 0,50 - 5,10

**Red Bull**  
0,25 - 4,50

**Mineralwasser  
Prickelnd oder Still**  
0,33 - 3,90 | 0,75 - 5,90

---

## Hausgemachte Limonaden

0,5l - 5,70

Sommer im Glas-verführerisch fruchtig, verspielt, frisch-wie ein Tag am Meer!

### Zitronenzauber

Zitronenlimonade-spritzig, lebendig und so leicht wie der Wind an einem Sommertag

### Tropenkuss

Maracujalimonade-exotisch, fruchtig und leicht verspielt-ein  
Hauch von Urlaub in jedem Schluck.

### Orangentanz

Orangenlimonade-eine harmonische Melodie aus Sonne,  
Süße und mediterraner Lebensfreude

# *Aperitifs*

<b>Prosecco</b>	0,1 - 5,20
<b>Prosecco orange</b>	0,1 - 5,70
<b>Aperol spritz</b>	6,90
<b>Hugo</b>	6,50
<b>Lillet Berry</b>	6,90
<b>Schilerol Spritz</b>	6,80
<b>Limoncello Spritz</b>	7,90
<b>Amalfi Spritz</b>	7,50
<b>Pink Sarti Spritz</b>	7,90
<b>Rose Spritz</b>	7,50
<b>Mint Spritz</b>	7,50
<b>Paloma</b>	7,50
<b>Sommerspritzer</b>	5,20
<b>Süßer Spritzer</b>	5,40
<b>Weißer Spritzer</b>	5,50
<b>Gin Tonic</b>	8,50
<b>Martini Bianco</b>	4cl - 5,60
<b>Campari Orange</b>	5,90
<b>Campari Soda</b>	5,50
<b>Vodka Orange</b>	6,90

<b>Averna</b>	2cl - 4,90
<b>Jägermeister</b>	2cl - 4,90
<b>Ramazotti</b>	2cl - 4,90
<b>Absolut Vodka</b>	2cl - 4,80
<b>Jack Daniels</b>	4cl - 6,5
<b>Chivas Regal 12 Years</b>	4cl - 7,9
<b>Limoncello</b>	2cl - 5,50
<b>Grappa</b>	2cl - 5,50
<b>Alte Marille</b>	2cl - 4,90
<b>Alte Williams Birne</b>	2cl - 4,90
<b>Alte Waldhimbeere</b>	2cl - 5,30
<b>Alte Zwetschke</b>	2cl - 4,90
<b>Quitten Schnaps</b>	2cl - 4,50
<b>Sliwowitz</b>	2cl - 4,50

# *Alkoholische Getränke*

# Bier

## **Stiegl Goldbräu**

0,20 - 3,10 | 0,33 - 3,80 | 0,50 - 4,70

## **Stiegl alkoholfrei**

0,50 - 4,70

## **Stiegl Weißbier**

Naturtrüb

0,33 - 4,60 | 0,50 - 5,20

## **Stiegl Weißbier**

Alkoholfrei

0,50 - 5,20

## **Radler**

0,33 - 3,80 | 0,50 - 4,70

## **Stiegl Pils**

0,33 - 4,40

# Weißweine

## **I love Heideboden Chardonnay**

Ein freundlicher Chardonnay aus dem sonnigen Burgenland.  
Fruchtbetont, halbtrocken mit den sortentypischen Nussnoten.

**1/8 - 4,40 | 1/4 - 7,90 | 0,75 - 28,90**

## **Geyerof Grüner Veltliner Kremstal DAC Bio**

Frisch und lebendig mit strahlender Farbe.  
In der Nase verführerische Aromen von zart würziger Apfelfrucht,  
Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen,  
begleitet von subtilen Noten von weißem Pfeffer.  
Am Gaumen präsentiert sich dieser Grüner Veltliner  
mit einer großartigen Leichtigkeit und einer harmonischen Struktur.

**1/8 - 5,50 | 1/4 - 10,50 | 0,75 - 30,90**

## **Gisperg Chardonnay DAC**

Quitte, Wiesenblumen,  
Haselnuss & Brotnoten sind sortentypisch.

**1/8 - 5,50 | 1/4 - 10,50 | 0,75 - 30,90**

## **Primus Gelber Muskateller Südsteiermark DAC**

Exotisches reifes Duftspiel, zarte Hollunderblütenanklänge,  
vielschichtiger Aromareigen.  
Ingwer- und Eibischtöne im Geschmack.  
Zitroniges Finish mit beachtlicher Länge.  
SOMMERWEIN-SIEGER!

**1/8 - 5,90 | 1/4 - 11,50 | 0,75 - 33,20**

## **Scarbolo Pinot Grigio DOC Friaul**

Eine elegante Mischung aus Blumen und Früchten in der Nase.  
Der Wein begegnet dem Gaumen mit voller  
Fülle und einer erfrischenden Säurestruktur.  
Pinot Grigio trotzt mit seinem körperreichen und langen Abgang  
sowie mit seinem im Alter wachsenden Bukett an gerösteten Mandeln.

**1/8 - 5,80 | 1/4 - 11,30 | 0,75 - 33,50**

*Wer ein Glas Wein bewusst genießt, entdeckt 1000 Momente in einem Glas.*

# Rotweine

## **Gisperg Zweigelt Thermenregion Klassik**

Der Ausbau im großen Holzfass bringt einen trinkfreudigen Vertreter der österreichischen Rebsorte hervor, deren kühle Kirschfrucht und typische Kernigkeit am Gaumen im Fokus steht.

**1/8 - 4,90 | 1/4 - 9,60 | 0,75 - 28,50**

## **Feiler Artinger Zweigelt Halbtrocken**

Dunkles Rubingranat mit violetten Randaufhellungen, in der Nase saftige süsse Kirschen, Granatapfel, Moschus, Blüten, am Gaumen vollmundig und samtig, intensiv und fruchtig.

**1/8 - 5,60 | 1/4 - 10,90 | 0,75 - 32,50**

## **Cantina Negrar Valpolicella DOC Venetien**

Im Namen dieses Rotweins klingen die sanften Hügel im Norden der wunderschönen Stadt Verona wieder. Die Früchte und Blumen einer ganzen Region in einem Wein mit einem schlanken Körper, Anklängen von Kirsche und Veilchen und einem weichen, angenehmen Trinkgenuss.

**1/8 - 5,20 | 1/4 - 9,90 | 0,75 - 29,70**

## **San Marzano Primitivo Merlot Sud**

Ein Rotwein, der aus einer für Apulien typischen Rebsorte und einer kosmopolitischen Rebsorte in perfektem Gleichgewicht entsteht. Er wurde in französischen Eichenfässern ausgebaut und hat eine tiefrubinrote Farbe mit dunklen Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von reifen roten Früchten, Kirschen, Beeren und einer leichten Zimtnote. Ein Wein von großer Struktur, angereichert mit samtigen Tanninen und einem langen angenehmen Nachgeschmack.

**1/8 - 5,10 | 1/4 - 9,90 | 0,75 - 28,90**

## *Sehen*

Wer das Glas schwenkt und ins Licht hält, sieht die Sonnenstrahlen,  
die den Rebstock Kraft zum Wachsen gebe.

## *Riechen*

Wer seine Nase behutsam in ein Glas Wein steckt, riecht den lang ersehnten  
Regen im heißen Sommer auf den Steinen.

## *Schmecken*

Wer einen Schluck macht und spürt, wie sich dieser im Mund verteilt,  
schmeckt den Boden, in dem der Rebstock verwurzelt ist.

# *Prosecco*

## **Canella Prosecco Spumante Superiore DOCG**

Dieser mehrfach ausgezeichnete Prosecco überzeugt  
durch seine fruchtigen Aromen im Bukett, die an Nektarinen und Äpfel  
denken lassen, dazu treten feine Noten gelber Blüten.

Am Gaumen knackige Säure, die von den wunderbar fruchtigen Aromen sehr gut  
aufgefangen wird, dadurch frisch und harmonisch mit einem prägnanten Nachhall.

**0,75l - 39,90**

## **Villa Sandi Valdobbiadone Prosecco Superiore DOCG**

Intensiv fruchtiges Aroma mit klaren Nuancen  
nach reifen, goldenen Äpfeln. Angenehme und elegant  
blumige Aromen, die nach Orangen erinnern. Frisch,  
leicht süßlich und zart, geschmackvoll am Gaumen. Ein  
angenehm fruchtiges und harmonisches Finale.

**0,75l - 35,50**

i

Für viele ist Prosecco der Inbegriff für perlende Weine und ein Synonym für Sekt. Dabei ist streng  
reglementiert, was Prosecco heißen darf. Früher war Prosecco gleichzeitig ein Anbaugebiet und eine  
Rebsorte, was zu Verwirrung und Missbrauch führte. Heute ist Prosecco ein klar abgegrenztes  
Gebiet in Venetien und Friaul-Julisch Venetien und nur Weine aus der Sorte Glera (wie die Sorte nun  
zu bezeichnen ist), die in diesem Gebiet gewachsen, verarbeitet und gefüllt wurden, dürfen die  
Bezeichnung Prosecco DOC oder DOCG führen.

Prosecco Spumante (Schaumwein) muss im Flaschengärverfahren oder in der Tankgärmethode zu  
seiner Kohlensäure kommen. Dem Prosecco Frizzante (Perlwein) darf die Kohlensäure auch  
künstlich hinzugefügt werden. Natürlich entstandene Kohlensäure bleibt länger im Glas!