

**ALLES FÜR  
DEIN GLÜCK!**



# BUBBLES & KAVIAR

## CHAMPAGNER\*

LAURENT PERRIER  
LA CUVÉE

*Glas* 0,1 L 16  
*Flasche* 0,75 L 115

LAURENT PERRIER  
ROSÉ 0,75 L 260

LAURENT PERRIER  
MILLÉSIMÉ 0,75 L 165

LAURENT PERRIER  
ULTRA BRUT 0,75 L 175

DOM PÉRIGNON  
VINTAGE 0,75 L 410

## EDLE PERLEN (15:00 - 23:00 UHR)

SCHWARZER  
STÖRKAVIAR<sup>ACGDO</sup>  
10G DOSE 35  
*Crème fraîche | Blinis | Dillöl*

## SEKT & FRIZZANTE\*

KATTUS CUVÉE NO.1  
*Glas* 0,1 L 5,9  
*Flasche* 0,75 L 41

KATTUS GRANDE  
CUVÉE 0,75 L 45

KATTUS FRIZZANTE  
ROSÉ  
*Piccolo Flasche* 0,2 L 12

## PROSECCO\*

COL DE SALICI  
BRUT  
*Glas* 0,1 L 6,5  
*Flasche* 0,75 L 46

\*Alle Schaumweine der Karte enthalten Sulfite (O).

# COCKTAILS & CLASSICS

## ERFRISCHEND

**CAIPIRINHA** 0,2 L 12,5  
*Cachaça | Rohrzucker | Limette*

**GIN FIZZ** 0,25 L 12  
*Beefeater Gin | Zitronensaft  
Rohrzucker | Sodawasser*

**MOJITO** 0,25 L 13  
*Takamaka Zenn | Rohrzucker  
Minze | Limettensaft | Soda*

## FRUCHTIG

**PIÑA COLADA <sup>G</sup>** 0,25 L 14  
*Flor de Cana Rum | Kokossirup  
Ananassaft | Joghurtlikör*

**MAI TAI** 0,25 L 14  
*Flor de Cana Rum  
Amaretto | Orangen-, Limetten-  
& Ananassaft | Mandelsirup*

**SEX ON  
THE BEACH** 0,25 L 14  
*42 Below Wodka  
Pfirsichlikör | Orangensaft  
Cranberrysaft*

## HOCHPROZENTIG

**COSMOPOLITAN** 0,15 L 13  
*Wodka Citron | Triple Sec  
Cranberrysaft | Limettensaft*

**ESPRESSO  
MARTINI** 0,15 L 13  
*42 Below Wodka  
Kahlua | Espresso*

**LONG ISLAND  
ICED TEA** 0,25 L 17  
*42 Below Wodka  
Beefeater Gin | Takamaka Blanc  
Sierra Tequila silver  
Triple Sec | Zitronensaft  
Rohrzucker | Coca-Cola*

## BARTENDER'S CHOICE

**NEGRONI** 0,2 L 13  
*Beefeater Gin | Campari  
roter Wermut*

**WHISKEY SOUR** 0,2 L 14  
*Jack Daniel's No. 1 | Zitronensaft  
Orangensaft | Rohrzucker  
Angostura Bitter*



## SPICY

**MOSCOW MULE** 0,25 L 13  
*42 Below Wodka  
Limette | Angostura Bitter  
Ginger Beer*

**LONDON BUCK** 0,25 L 13  
*Beefeater Gin | Zitronensaft  
Angostura Bitter | Ginger Beer*

**DARK'N'STORMY** 0,25 L 13  
*Gosling Black Seal Dark  
Limette | Angostura Bitter  
Ginger Beer*

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

**LUCKY VIRGIN MOJITO** 8,7  
*Schweppes Ginger Ale  
Limette | Minze | Rohrzucker*

**COCONUT KISS <sup>G</sup>** 8,7  
*Ananassaft | Orangensaft  
Kokossirup | Sahne | Grenadine*

**FANCY** 8,7  
*Ananas-, Orangen- &  
Zitronensaft | Maracujasirup  
Grenadine*

## GIN

4 CL

### ÖSTERREICH

5020 GIN 9

GÖLLES HANDS  
ON GIN 8,2

WIEN GIN 9,4

REISETBAUER  
BLUE GIN 8,4

### ENGLAND

BOMBAY SAPPHIRE 8

BEEFEATER 6,5

HENDRICK'S 10

TANQUERAY 0,0% 7,2

S  
R  
E  
E  
H  
C

### DEUTSCHLAND

MONKEY 47 12

### ITALIEN

MALFY GIN  
CON LIMONE 9,5

### SPANIEN

GIN MARE 11,2

## TONIC WATER

SCHWEPPE'S  
INDIAN TONIC 0,2 L 4,7

THOMAS HENRY 0,2 L 5,2

FEVER TREE  
MEDITERRANEAN 0,2 L 5,2

## WODKA

4 CL

GREY GOOSE 12

BELVEDERE 10

42 BELOW 6,4

ABSOLUT CITRON 5,9

## LONGDRINKS

*Spirituosenanteil 4 cl*

WODKA LEMON 11,2

WODKA BULL 11,8

WODKA WELLNESS 10

WODKA ORANGE 11,2

JACKY COLA 12,8

JACKY BULL 13,5

COLA RUM 11

*Flor de Cana 7Y*

MALIBU ORANGE 10,9

GIN TONIC 11

*Beefeater Gin &*

*Schweppe's Indian Tonic Water*



## WHISKEY & WHISKY

4 CL

### AMERICAN (BOURBON)

MAKER'S MARK 7,8

WOODFORD  
RESERVE 10,8

JACK DANIEL'S  
OLD NO. 7 8,5

JACK DANIEL'S  
SINGLE BARREL 9,9

### IRISH

JAMESON 6,4

TULLAMORE DEW 7,2

### CANADIAN

CANADIAN CLUB 5,6

### BLENDED SCOTCH

BALLANTINE'S 5,4

JOHNNIE WALKER  
BLACK LABEL 9,8

JOHNNIE WALKER  
BLUE LABEL 47

CHIVAS REGAL 12 YRS. 9,6

## SINGLE MALT WHISKY 4 CL

### HIGHLANDS / SPEYSIDE

DALWHINNIE 15 YRS. 13,2

CRAGGANMORE  
12 YRS. 13,2

THE GLENLIVET 12 YRS. 13,2

THE GLENLIVET  
FOUNDER'S RESERVE 11,8

### LOWLANDS

GLENKINCHIE 12 YRS. 14,5

### ISLE OF ISLAY

LAGAVULIN 16 YRS. 14,5

## RUM

4 CL

### SEYCHELLEN

TAKAMAKA BLANC 6

### BERMUDA

GOSLING BLACK SEAL DARK 6,5

### NICARAGUA

FLOR DE CANA 7Y 6,5

FLOR DE CANA 12Y 12,4

### VENEZUELA

DIPLOMATICO RESERVA 12 YRS. 12

### GUATEMALA

RON ZACAPA CENTENARIO XO GRAN RESERVA ESPECIAL 27

*extrem mild & rund mit  
Tabaktönen etwas nach dunklem  
Karamell, schwarzen Beeren,  
Vanille & Gewürzen / lang  
anhaltendes, weiches Finish*

## TEQUILA

2 CL

### 6 MONATE GEREIFT

PATRON REPOSADO 8

### 2 JAHRE GEREIFT

AHA TORO ANEJO 6,9

KAH AÑEJO 9,8

## COGNAC & CALVADOS

2 CL

REMY MARTIN VSOP 6,5

HENNESSY XO 25

PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS 6

## BITTERS & LIKÖRE

2 CL

CAMPARI 3,5

FERNET BRANCA 3,9

RAMAZOTTI 3,9

AVERNA 3,9

JÄGERMEISTER 3,7

AMARETTO DI SARONNO <sup>H</sup> 3,5

KAHLUA 3,9

SOUTHERN COMFORT 3,5

PEACHTREE 3,5

MALIBU 3,2

BAILEYS <sup>G</sup> 3,9

## GRAPPA

2 CL

POLI SARPA 6

TIGNANELLO 12

ALEXANDER PLATINUM AMARONE 5,5

## EDEL- BRÄNDE

2 CL

### GÖLLES

QUITTE 12,4

HIRSCHBIRNE 5,7

VOGELBEERE 6,5

ALTER APFEL 7,5

OBSTLER 5,5

MARILLE 9,8

## SPRIZZ\*

1/4 L

### SPRITZER

4,8

*weiß oder rot*

### SPRITZER SÜSS

4,9

*Weißwein / Sprite*

### APEROL SPRITZER

6,9

*Weißwein / Aperol / Soda*

### SPRIZZ VENEZIANO

8,6

*Prosecco / Aperol / Soda*

### KAISERSPRITZER

5,8

*Weißwein / Holunderblütensirup / Limette / Soda*

### HUGO

7,8

*Sekt / Holunderblütensirup  
Minze / Limette / Soda*

### LILLET SPRITZ

6,9

*Lillet Blanc / Holunderblütensirup / Gurke / Soda*

### LILLET BERRY

9,1

*Lillet Blanc / Schweppes  
Wild Berry / Beeren*

## WEINE\*

### WEISS

#### GRÜNER VELTLINER

##### GEDERSDORF

*12,5% vol. / Bründlmayer*

*Kremstal DAC*

*helles Gelbgrün*

1/8 L 6,4

*Apfel / Mango*

0,75 L 36

#### CHARDONNAY

##### CARNUNTUM DAC

*13% vol. / Gerhard Markowitsch*

*Göttlesbrunn / Carnuntum DAC*

*fruchtig / frisch*

1/8 L 6,4

*aromatischer Abgang*

0,75 L 36

### ROT

#### BLAUFRÄNKISCH

##### HORITSCHON

*12,5% vol. / Paul Kerschbaum*

*Horitschon / Mittelburgenl. DAC*

*dunkle Frucht / Nougat-*

1/8 L 6,4

*touch / trinkfreudig*

0,75 L 36

#### MERLOT GABARINZA

*14% vol. / Markus Iro*

*Gols / Neusiedlersee*

*fruchtig nach Kirsche*

1/8 L 6,9

*Vanillenoten / anhaltend*

0,75 L 39

## BIER\*\*

### ZIPFER MÄRZEN

0,2 L 3,7

*vom Fass*

0,3 L 4,7

### TRUMER PILS

0,33 L 5,4

### STIEGL GOLDBRÄU

0,33 L 4,7

### STIEGL NATUR-

#### RADLER ZITRONE

0,33 L 4,7

### STIEGL 0,0%

0,33 L 4,7

*alkoholfrei*

### HEINEKEN

0,33 L 5,8

### HEINEKEN 0,0

0,33 L 5,8

### KALTENHAUSER

#### 1475 PALE ALE

0,33 L 5,8

### WEIHENSTEPHANER

0,33 L 5,5

# TSORE

\* Alle Weine dieser Karte enthalten Sulfite (O).

\*\* Alle Biere dieser Karte enthalten Gluten (A).

# ALKOHOLFREI ORGANICS LIFETIME DRINKS

## RÖMERQUELLE

prickelnd / still 0,33 L 3,9  
prickelnd / still 0,75 L 7,4

## RAUCH FRUCHTSAFT

Apfel / Orange / Johannis-  
beere / Marille / Erdbeere  
Mango / Multivitamin 0,2 L 4,7

## FRUCHTSAFT GESPRITZT

mit Sodawasser 0,4 L 5,1  
mit Leitungswasser 0,4 L 4,8

HOLLER-SODA 0,4 L 4,5

SODA-ZITRON 0,4 L 4,5

## FRANZ JOSEF RAUCH EISTEE

Zitrone / Pfirsich 0,33 L

## COCA-COLA

Classic / Light / Zero 0,33 L 4,7

ALMDUDLER 0,35 L 4,7

SPRITE 0,33 L 4,7

MEZZOMIX 0,33 L 4,7

## BITTER- LIMONADEN

SCHWEPPE 4,7

Indian Tonic 0,2 L  
Bitter Lemon 0,2 L  
Ginger Ale 0,2 L  
Wild Berry 0,2 L  
Ginger Beer 0,2 L

THOMAS HENRY 5,2

Tonic Water 0,2 L

FEVER TREE 5,2

Mediterranean Tonic 0,2 L

## RED BULL ENERGY

RED BULL  
ENERGY DRINK 5,5

Classic / Sugarfree 0,25 L

RED BULL  
EDITIONS 5,5

Summer / Winter 0,25 L

SIMPLY COLA 0,25 L 5,5

BLACK ORANGE 0,25 L 5,5

GINGER ALE 0,25 L 5,5

## HEISS- GETRÄNKE

### AFRO KAFFEE

ESPRESSO 3,5

ESPRESSO DOPPIO 4,9

VERLÄNGERTER <sup>G</sup> 4,4

CAPPUCCINO <sup>G</sup> 4,6

CAFÈ LATTE <sup>G</sup> 5,4

### AFRO TEA

CLASSIC BLACK 4,5

hocharomatischer Schwarztee

EARL GREY 4,5

samtiger Schwarztee mit  
Bergamotte

GOLDEN CHAMOMILE 4,5

wohltuender Kamillentee

MINTY BREEZE 4,5

feinster Pfefferminztee

HERBAL AMBER 4,5

würziger Kräutertee

GREEN LEAVES 4,5

erfrischender Grüntee

FRUIT FIELDS 4,5

herrlicher Früchtetee

HEISSE  
SCHOKOLADE <sup>G</sup> 5,5  
mit Schlagobers <sup>G</sup> +0,5



# BISTROGERICHTE & SNACKS

AUS UNSERER  
RESTAURANTKÜCHE  
15:00 - 23:00 UHR  
FR/SA BIS 24:00 UHR

## KLASSIKER

BEEF BURGER  
DELUXE <sup>ACG</sup> 22  
*Brioche Bun | 200g Beef Patty  
Speck | Cheddar | Salat | Tomate  
Trüffelmayonnaise | Zwiebel  
Pommes frites*

WIENER SCHNITZEL  
*Petersilienkartoffel | Preiselbeere  
Zitrone  
vom Milchkalb <sup>ACG</sup> 26,5  
von der Putenbrust <sup>ACG</sup> 21*

FILETSTEAK VOM  
WEIDERIND <sup>GLO</sup> 200 G 46  
*Demi Glace | Kräuterbutter  
Pommes Frites  
Bis 30 Min. vor Küchenschluss*

*Stk. gegrillte Riesengarnele <sup>BG</sup> +3,9  
gegrilltes Gemüse <sup>LG</sup> +6  
kleiner gem. Salat <sup>ACGLMO</sup> +5,5*

TRÜFFEL-POMMES <sup>GCM</sup> 9  
*Trüffelmayonnaise | Parmesan*  
  
RÄUCHERLACHS 13,8  
BRÖTCHEN (4 STK.) <sup>DANFGH</sup>  
*Weizenbaguette | Creme fraîche*

FISH`N FRIES <sup>ACDGLMON</sup> 18,5  
*Zitrone | Sauce Tartare*

TRÜFFEL -  
FETTUCCINE <sup>ACGOLH</sup> 29  
*Trüffelrahm | Pinienkerne  
Ruccola | Parmesan*

## SALATE

SWEET-CHILI-CHICKEN  
SALAD <sup>ACGLMON</sup> 18  
*gebratene Hühnerbruststreifen  
gemischte Blattsalate | Sesam  
Sweet Chili Sauce*

FRIED CHICKEN  
SALAD <sup>ACGLMON</sup> 18  
*gebackene Hühnerbruststreifen  
gemischte Blattsalate | Kernöl*

## ASIA FUSION KITCHEN

KOKOS THAI  
CURRY <sup>EFGHLNO</sup> 22  
*Basmatireis | Gemüse*

*Stk. gegrillte Riesengarnele <sup>BG</sup> +3,9  
gegrillte Putenstreifen <sup>GO</sup> +7*

BANG BANG  
CHICKEN <sup>ACGMOF</sup> 12  
*Sesam | Ingwer | Jungzwiebel  
Limette*

CHICKEN-GYOZA <sup>AFNO</sup> 9  
*Sojasauce | Sweet Chilisauce  
Gurkenkimchi*

BEEF TATAKI <sup>ACFGLMNO</sup> 19  
*Ponzumarinade | gerösteter Sesam  
Cevichezwiebel | Wasabi-  
mayonnaise | Röstzwiebel*

## SÜSSES

WARMER MILCH-  
RAHMSTRUDEL <sup>ACGO</sup> 6,3  
*mit Vanillesauce* +1,5

SACHERTORTE <sup>ACGO</sup> 5,5  
*mit Schlagobers*

KAISER-  
SCHMARRN <sup>ACG</sup> 15  
*mit Zwetschenröster*

## SNACKS

11:00 - 02:00 UHR

FRANKFURTER <sup>AM</sup> 6,9  
*Senf | Kren | Kaisersemmerl*

DEBREZINER <sup>AM</sup> 6,9  
*Senf | Kren | Kaisersemmerl*

SCHINKEN-KÄSE-  
TOAST <sup>ACGF</sup> 6,9  
*Ketchup | Mayonnaise*

KÄSE-TOAST <sup>ACGF</sup> 6,9  
*Ketchup | Mayonnaise*

# EXKLUSIV ALS GOLD MEMBER



## ALKOHOLFREI

APFELSAFT 0,2L  
*gespritzt* 0,2L

COCA-COLA 0,2L  
*Classic / Light*

ORANGENSAFT 0,2 L  
*gespritzt* 0,2L

SODA 0,2L  
*Soda Zitron* 0,2L

## SCHAUMWEIN

CASINO PLOPP SEKT<sup>o</sup> 0,1L  
*Casino PLOPP Sekt Orange*<sup>o</sup> 0,1L

## HEISGETRÄNKE

VERLÄNGERTER<sup>G</sup>

ESPRESSO<sup>G</sup>

TEE  
*diverse Sorten*

JETZT  
NEU!

# EXKLUSIV ALS PLATINUM MEMBER



## ALKOHOLFREI

APFELSAFT 0,2L  
*gespritzt* 0,4L

ALMDUDLER 0,35L

COCA-COLA 0,2L  
*Classic / Light*

ORANGENSAFT 0,2L  
*gespritzt* 0,4L

RÖMERQUELLE 0,33L  
*prickelnd / still*

SODA 0,4L  
*Soda Zitron / Holunder*

## BIER

BIER<sup>A</sup> 0,2 L / 0,3L  
*alkoholfreies Bier<sup>A</sup>* 0,3L

RADLER<sup>A</sup> 0,3L

## WEIN

WEISSWEIN<sup>o</sup> 0,125L

ROTWEIN<sup>o</sup> 0,125L

WEISSER 0,25L  
SPRITZER<sup>o</sup>

SÜSSER SPRITZER<sup>o</sup> | 0,25L  
KAISERSPRITZER<sup>o</sup>

## SCHAUMWEIN

PROSECCO<sup>o</sup> 0,1L  
*PROSECCO Orange*<sup>o</sup> 0,1L

## HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO<sup>G</sup>

CAPPUCCINO<sup>G</sup>

MELANGE<sup>G</sup>

VERLÄNGERTER<sup>G</sup>

CAFFÈ LATTE<sup>G</sup>

ESPRESSO  
MACCHIATO<sup>G</sup>

TEE  
*diverse Sorten*

## SPEISEN

FRANKFURTER<sup>AM</sup>  
*Senf / Kren / Gebäck*

SCHINKEN-KÄSE-TOAST<sup>ACFG</sup>  
*wahlweise Käse-Toast<sup>ACFG</sup>*

MINI-FLAMMKUCHEN  
TRIO<sup>AGO</sup>  
*klassisch mit Rahm,  
Speck & Zwiebeln  
und/oder  
vegetarisch mit  
Lauch & Hirtenkäse*

*Ausschank erfolgt nur zur persönlichen und verantwortungsvollen Konsumation.*



## MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella  
Datterini | Pesto Genovese  
getrocknete Tomaten  
Basilikum

ACGHP



## DIAVOLO

Tomatensauce | Mozzarella  
pikante Salami | Mais  
scharfe Pfefferoni | Chiliöl

ACGP



## PROSCIUTTO E RUCOLA

Tomatensauce | Mozzarella  
Prosciutto di Parma | Rucola  
Grana Padano | Trüffelöl

ACGP



## ELSASS

Crème-Fraîche | Speckwürfel  
rote Zwiebel | Schnittlauch

ACGP



## ALASKA

Crème-Fraîche | Räucherlachs  
Zitronenöl | Kapern  
Frühlingszwiebel

ACDGP

Genießen Sie die ofenfrische Pinsa  
im **LUCKY ME** Gutschein zum Vorteilspreis,  
oder à la Carte für € 19



Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeiter:innen.  
Gemäß § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014

# ALLERGENINFORMATION GEMÄSS KODEX-EMPFEHLUNG

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

**Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung. Alternativ wird, sofern Allergene auf eine ganze Kategorie zutreffen, mit einem Sternchen (\*) neben der Überschrift auf die Kennzeichnung in der Fußnote verwiesen (siehe Wein, Schaumwein, Bier).**

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die in unseren Produktionsprozessen verwendet werden. Unsere Gäste sind daher höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden, um einzelne Allergene auszuschließen. Unsere Service-mitarbeiter:innen stehen für derlei Anfragen gerne zur Verfügung.