

**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^{ACGDO}
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 ^G 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

APEROL SOUR 0,2 L 13

Aperol | Zitronensaft

Orangensaft | Rohrzucker



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 ^G 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

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

S R E E H C

WODKA

4 CL

GREY GOOSE 12

BELVEDERE 10

42 BELOW 6,4

ABSOLUT CITRON 5,9

LONGDRINKS

Spirituosenanteil 4 cl

WODKA BULL 11,8

TORO ROSSO 12,9
Campari & Red Bull

JACKY BULL 13,5

WODKA WELLNESS 10

WODKA ORANGE 11,2

JACKY COLA 12,8

WODKA LEMON 11,2

COLA RUM 11
Flor de Cana 7Y

MALIBU ORANGE 10,9

GIN TONIC 11
*Beefeater Gin &
Schweppes 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 ^H 3,5

KAHLUA 3,9

SOUTHERN COMFORT 3,5

PEACHTREE 3,5

MALIBU 3,2

BAILEYS ^G 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 / Holunder-
blütensirup / Limette / Soda*

HUGO 7,8

*Sekt / Holunderblütensirup
Minze / Limette / Soda*

LILLET SPRITZ 6,9

*Lillet Blanc / Holunderblüten-
sirup / Gurke / Soda*

VERY BERRY 9,9

*Lillet / Organics Purple 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 / Mittelburgenld. 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 4,7 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

SCHWEPPES 4,7

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

THOMAS HENRY

Tonic Water 0,2 L 5,2

FEVER TREE

Mediterranean Tonic 0,2 L 5,2

RED BULL ENERGY

RED BULL 5,5 ENERGY DRINK

Classic / Sugarfree 0,25 L

RED BULL EDITIONS

Summer / Winter 0,25 L 5,5

SIMPLY COLA 0,25 L 5,5

BLACK ORANGE 0,25 L 5,5

GINGER ALE 0,25 L 5,5

PURPLE BERRY 0,25 L 5,5

HEISS- GETRÄNKE

AFRO KAFFEE

ESPRESSO 3,5

ESPRESSO DOPPIO 4,9

VERLÄNGERTER ^G 4,4

CAPPUCCINO ^G 4,6

CAFÈ LATTE ^G 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 ^G 5,5

mit Schlagobers ^G +0,5

BISTROGERICHTE & SNACKS

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

KLASSIKER

BEEF BURGER
DELUXE ^{ACG} 22

Brioche Bun | 200g Beef Patty
Speck | Cheddar | Salat | Tomate
Trüffelmayonnaise | Zwiebel
Pommes frites

WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffel | Preiselbeere
Zitrone
vom Milchkalb ^{ACG} 26,5
von der Putenbrust ^{ACG} 21

FILETSTEAK VOM
WEIDERIND ^{GLO} 200 G 46

Demi Glace | Kräuterbutter
Pommes Frites
Bis 30 Min. vor Küchenschluss

Stk. gegrillte Riesengarnele ^{BG} +3,9
gegrilltes Gemüse ^{LG} +6
kleiner gem. Salat ^{ACGLMO} +5,5

TRÜFFEL-POMMES ^{GCM} 9
Trüffelmayonnaise | Parmesan

RÄUCHERLACHS 13,8
BRÖTCHEN (4 STK.) ^{DANFGH}

Weizenbaguette | Creme fraîche

FISH`N FRIES ^{ACDGLMON} 18,5
Zitrone | Sauce Tartare

TRÜFFEL -
FETTUCCINE ^{ACGOLH} 29

Trüffelrahm | Pinienkerne
Ruccola | Parmesan

SALATE

SWEET-CHILI-CHICKEN
SALAD ^{ACGLMON} 18

gebratene Hühnerbruststreifen
gemischte Blattsalate | Sesam
Sweet Chili Sauce

FRIED CHICKEN
SALAD ^{ACGLMON} 18

gebackene Hühnerbruststreifen
gemischte Blattsalate | Kernöl

ASIA FUSION KITCHEN

KOKOS THAI
CURRY ^{EFGHLNO} 22

Basmatireis | Gemüse

Stk. gegrillte Riesengarnele ^{BG} +3,9
gegrillte Putenstreifen ^{GO} +7

BANG BANG
CHICKEN ^{ACGMOF} 12

Sesam | Ingwer | Jungzwiebel
Limette

CHICKEN-GYOZA ^{AFNO} 9

Sojasauce | Sweet Chilisauce
Gurkenkimchi

BEEF TATAKI ^{ACFGLMNO} 19

Ponzumarinade
gerösteter Sesam
Cevichezwiebel | Wasabi-
mayonnaise | Röstzwiebel

SÜSSES

WARMER MILCH-
RAHMSTRUDEL ^{ACGO} 6,3

mit Vanillesauce 1,5

SACHERTORTE ^{ACGO} 5,5
mit Schlagobers

KAISER-
SCHMARRN ^{ACG} 15

mit Zwetschenröster

SNACKS

11:00 - 02:00 UHR

FRANKFURTER ^{AM} 6,9
Senf | Kren | Kaisersemmerl

DEBREZINER ^{AM} 6,9
Senf | Kren | Kaisersemmerl

SCHINKEN-KÄSE-
TOAST ^{ACGF} 6,9

Ketchup | Mayonnaise

KÄSE-TOAST ^{ACGF} 6,9
Ketchup | Mayonnaise



MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella
Datterini | Pesto Genovese
getrocknete Tomaten
Basilikum

ACGHP



DIABOLO

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

EXKLUSIV ALS GOLD MEMBER



ALKOHOLFREI

APFELSAFT <i>gespritzt</i>	0,2L 0,2L
COCA-COLA <i>diverse Sorten</i>	0,2L
ORANGENSAFT <i>gespritzt</i>	0,2L 0,2L
SODA <i>Soda Zitron</i>	0,2L 0,2L

SCHAUMWEIN

CASINO PLOPP SEKT ^o <i>Casino PLOPP Sekt Orange^o</i>	0,1 L 0,1 L
---	----------------

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO VERLÄNGERTER ^G TEE <i>diverse Sorten</i>

SNACKS

Hol dir einmal pro Monat für 300 Bonus Points deinen Snack Bonus an der Rezeption und genieße damit einen der folgenden Snacks an der Bar:

SACHERWÜRSTEL ^{AM} <i>Senf / Kren / Gebäck</i>	MINI-FLAMMKUCHEN TRIO ^{AGO} <i>klassisch mit Rahm, Speck & Zwiebeln und/oder vegetarisch mit Lauch & Hirtenkäse</i>
SCHINKEN-KÄSE-TOAST ^{ACGF} <i>wahlweise Käse-Toast</i>	

EXKLUSIV ALS PLATINUM MEMBER



ENERGY DRINKS

RED BULL* <i>Red Bull Energy Red Bull Sugarfree Red Bull Seasonal Edition</i>	0,25 L
--	--------

ALKOHOLFREI

APFELSAFT <i>gespritzt</i>	0,2L 0,3 L / 0,5 L
ALMDUDLER	0,35 L
COCA-COLA <i>diverse Sorten</i>	0,2L
ORANGENSAFT <i>gespritzt</i>	0,2L 0,4L
RÖMERQUELLE <i>prickelnd / still</i>	0,33 L
SODA <i>Soda Zitron</i>	0,25 L 0,25 L

BIER

BIER ^A <i>alkoholfreies Bier^A</i>	0,2 L / 0,3L 0,33 L
RADLER ^A	0,33 L

WEIN / SCHAUMWEIN

WEISSWEIN ^o ROTWEIN ^o	0,125 L
WEISSER SPRITZER ^o SÜSSER SPRITZER ^o KAISERSPRITZER ^o APEROL SPRITZ ^o <i>alkoholfreie Variante verfügbar</i>	0,25 L
PROSECCO ^o <i>PROSECCO Orange^o</i>	0,1 L 0,1 L

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO CAPPUCCINO ^G MELANGE ^G VERLÄNGERTER ^G CAFFÈ LATTE ^G TEE <i>diverse Sorten</i>
--

SPEISEN

Alle in dieser Barkarte mit einem PLATINUM-Schlüssel markierten Speisen sind für PLATINUM Members kostenlos.

* Ausgabe auf maximal 2 Red Bull pro Person und Tag limitiert.
Ausschank erfolgt nur zur persönlichen und verantwortungsvollen Konsumation.

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).

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	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.