



ALLES FÜR
DEINEN GUTSCK!

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

BUBBLIES & KAVIAR

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



WODKA

4 CL

DEUTSCHLAND

MONKEY 47	12	GREY GOOSE	12
		BELVEDERE	10
ITALIEN		42 BELOW	6,4
MALFY GIN CON LIMONE	9,5	ABSOLUT CITRON	5,9

LONGDRINKS

SPANIEN

GIN MARE	11,2	Spirituosenanteil 4 cl	
		WODKA BULL	11,8

TONIC WATER

SCHWEPPES INDIAN TONIC	0,2 L 4,7	TORO ROSSO <i>Campari & Red Bull</i>	12,9
THOMAS HENRY	0,2 L 5,2	JACKY BULL	13,5
FEVER TREE MEDITERRANEAN	0,2 L 5,2	WODKA WELLNESS	10
		WODKA ORANGE	11,2
		JACKY COLA	12,8
		WODKA LEMON	11,2
		COLA RUM <i>Flor de Cana 7Y</i>	11
		MALIBU ORANGE	10,9
		GIN TONIC <i>Beefeater Gin & Schweppes Indian Tonic Water</i>	11



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

SINGLE MALT WHISKY 4 CL

HIGHLANDS / SPEYSIDE

DALWHINNIE 15 YRS. 13,2

CHIVAS REGAL 12 YRS. 9,6

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	BITTERS & LIKÖRE	2 CL
SEYCHELLEN			
TAKAMAKA BLANC	6	CAMPARI	3,5
BERMUDA		FERNET BRANCA	3,9
GOSLING BLACK SEAL DARK	6,5	RAMAZOTTI	3,9
NICARAGUA		AVERNA	3,9
FLOR DE CANA 7Y	6,5	JÄGERMEISTER	3,7
FLOR DE CANA 12Y	12,4	AMARETTO DI SARONNO ^H	3,5
VENEZUELA		KAHLUA	3,9
DIPLOMATICO RESERVA 12 YRS.	12	SOUTHERN COMFORT	3,5
GUATEMALA		PEACHTREE	3,5
RON ZACAPA CENTENARIO XO GRAN RESERVA ESPECIAL	²⁷	MALIBU	3,2
<i>extrem mild & rund mit Tabaktonen etwas nach dunklem Karamell, schwarzen Beeren, Vanille & Gewürzen / lang anhaltendes, weiches Finish</i>		BAILEYS ^G	3,9
TEQUILA	2 CL	GRAPPA	2 CL
PATRON REPOSADO	8	POLI SARPA	6
2 JAHRE GEREIFT		TIGNANELLO	12
AHA TORO ANEJO	6,9	ALEXANDER PLATINUM AMARONE	5,5
KAH AÑEJO	9,8		
COGNAC & CALVADOS	2 CL	EDEL-BRÄNDE	2 CL
REMY MARTIN VSOP	6,5	GÖLLES	
HENNESSY XO	25	QUITTE	12,4
PÈRE MAGLOIRE XO CALVADOS	6	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 / 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 / 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

vom Fass

0,2 L 3,7

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%

alkoholfrei

0,33 L 4,7

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

* 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 / Johannisbeere / Marille / Erdbeere	0,2 L	4,7
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	4,7
Classic / Light / Zero	0,33 L

ALMDUDLER	4,7
-----------	-----

SPRITE	4,7
--------	-----

MEZZOMIX	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	5,2
--------------	-----

Tonic Water	0,2 L
-------------	-------

FEVER TREE	5,2
------------	-----

Mediterranean Tonic	0,2 L
---------------------	-------

RED BULL ENERGY	5,5
-----------------	-----

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
------------	--------	-----

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 22
DELUXE ACG
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. gebrillte Riesengarnelen BG +3,9
gebrilltes 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. gebrillte Riesengarnelen BG +3,9
gebrillte Putenstreifen GO +7

BANG BANG
CHICKEN ACGMOF 12
*Sesam / Ingwer / Jungzwiebel
Limetten*

CHICKEN-GYOZA AFNO 9
*Sojasauce / Sweet Chilisauce
Gurkenkimchi*

BEEF TATAKI ACFGMLNO 19
*Ponzu Marinade
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 Zwetschkenröster

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



ACGP

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

EXKLUSIV ALS GOLD MEMBER



ALKOHOLFREI

APFELSAFT
gespritzt

COCA-COLA
diverse Sorten

ORANGENSAFT
gespritzt

SODA
Soda Zitron

SCHAUMWEIN

0,2L
0,2L

CASINO PLOPP SEKT[°]
Casino PLOPP Sekt Orange[°]

0,1 L
0,1 L

0,2L

0,2L
0,2L

0,2L
0,2L

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO
VERLÄNGERTER^G
TEE
diverse Sorten

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}
Senf / Kren / Gebäck

MINI-FLAMMKUCHEN TRIO^{AGO}
klassisch mit Rahm, Speck & Zwiebeln und/oder vegetarisch mit Lauch & Hirtenkäse

SCHINKEN-KÄSE-TOAST^{ACGF}
wahlweise Käse-Toast

EXKLUSIV ALS PLATINUM MEMBER



ENERGY DRINKS

RED BULL*
*Red Bull Energy
Red Bull Sugarfree
Red Bull Seasonal Edition*

0,25L
WEISSWEIN[°]
ROTWEIN[°]

0,125 L

ALKOHOLFREI

APFELSAFT
gespritzt

0,2L
WEISSE SPRITZER[°]
SÜSSER SPRITZER[°]

0,25 L

ALMDUDLER

0,35L
KAISERSPRITZER[°]
APEROL SPRITZ[°]

0,1 L

COCA-COLA
diverse Sorten

0,2L
PROSECCO[°]
PROSECCO Orange[°]

0,1 L

ORANGENSAFT
gespritzt

0,2L
ESPRESSO
CAPPUCINO^G

0,1 L

RÖMERQUELLE
prickelnd / still

0,33L
MELANGE^G
VERLÄNGERTER^G

0,1 L

SODA
Soda Zitron

0,25L
CAFFÈ LATTE^G
TEE

0,1 L

HEISSGETRÄNKE

diverse Sorten

ESPRESSO
CAPPUCINO^G
MELANGE^G
VERLÄNGERTER^G
CAFFÈ LATTE^G

BIER

BIER^A
alkoholfreies Bier^A

0,2 L / 0,3 L
0,33L

SPEISEN

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

RADLER^A

0,33L

* 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 Servicemitarbeiter:innen stehen für derlei Anfragen gerne zur Verfügung.