

**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*

SPRITZER	1/4 L	4,8
<i>weiß oder rot</i>		
SPRITZER SÜSS	4,9	
<i>Weißwein Sprite</i>		
APEROL SPRITZER	6,9	
<i>Weißwein Aperol Soda</i>		
SPRIZZ VENEZIANO	8,6	
<i>Prosecco Aperol Soda</i>		
KAISERSPRITZER	5,8	
<i>Weißwein Holunderblütensirup Limette Soda</i>		
HUGO	7,8	
<i>Sekt Holunderblütensirup Minze Limette Soda</i>		
LILLET SPRITZ	6,9	
<i>Lillet Blanc Holunderblütensirup Gurke Soda</i>		
VERY BERRY	9,9	
<i>Lillet Organics Purple Berry Beeren</i>		
CRODINO SPRIZZ 0,0%	6,2	
<i>Crodino Soda Orange</i>		

TSORE

*Alle Weine dieser Karte enthalten Sulfite (O)

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

WEINE*

WEISS

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF		
<i>12,5% vol. Bründlmayer</i>	1/8 L	6,7
<i>Kremstal DAC</i>	0,75 L	37

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC		
<i>13% vol. Gerhard Markowitsch Göttlesbrunn</i>	1/8 L	6,7
<i>Niederösterreich</i>	0,75 L	37

ROT

BLAUFRÄNKISCH HORITSCHON		
<i>12,5% vol. Kerschbaum</i>	1/8 L	6,7
<i>Burgenland</i>	0,75 L	37

MERLOT GABARINZA		
<i>14% vol. Markus Iro</i>	1/8 L	7
<i>Gols Neusiedlersee</i>	0,75 L	39

BIER**

ZIPFER MÄRZEN	0,2 L	3,7
<i>vom Fass</i>	0,3 L	4,7

TRUMER PILS	0,33 L	5,4
-------------	--------	-----

STIEGL GOLDBRÄU	0,33 L	4,9
-----------------	--------	-----

STIEGL NATUR- RADLER ZITRONE	0,33 L	4,9
---------------------------------	--------	-----

HEINEKEN	0,33 L	6
----------	--------	---

WEIHENSTEPHANER WEISSBIER	0,33 L	5,8
------------------------------	--------	-----

BLEIFREI

STIEGL 0,0%	0,33 L	4,9
-------------	--------	-----

HEINEKEN 0,0%	0,33 L	6
---------------	--------	---

WEIHENSTEPHANER WEISSBIER	0,33 L	5,8
<i>alkoholfrei</i>		

ALKOHOLFREI ORGANICS LIFETIME DRINKS

RÖMERQUELLE

prickelnd / still 0,33 L 4,1
prickelnd / still 0,75 L 7,5

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 4,7

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 ENERGY DRINK

Classic / Sugarfree 0,25 L 5,5

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 48

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

Stk. gegrillte Riesengarnele BG +2,5
gegrilltes Gemüse LG +6
kleiner gem. Salat ACGLMO +5,5

 **TRÜFFEL-POMMES** GCM 9

Trüffelmayonnaise | Parmesan

FISH`N FRIES ACDGLMON 18,5

Zitrone | Sauce Tartare

**TRÜFFEL -
FETTUCCINE** ACGOLH 29

*Trüffelrahm | Pinienkerne
Ruccola | Parmesan*

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

GEBÄCKKORB A 4,3

3 Stk. Gebäck

ASIA FUSION KITCHEN

**KOKOS THAI
CURRY** EFGHLNO 17

Basmatireis | Gemüse | Limette

Stk. gegrillte Riesengarnele BG +2,5
gegrillte Putenstreifen GO +7

 **BANG BANG
CHICKEN** ACGMOF 12

*Sesam | Ingwer | Jungzwiebel
Limette*

 **CHICKEN-GYOZA** AFNO 9

*Sojasauce | Sweet Chilisauce
Gurkenkimchi*

**RED FIRE
PRAWNS** BCGONM 16

*6 Stk. Garnelen | Koriander
Cafe de Paris
Limette | Yuzu | Sesam | Aioli
Jalapenos*

**SPICED TURKEY
BAO BUNS** ACMNO 17

*Pulled turkey | Chili Mayonnaise
Sesam-Röstzwiebel-Crunsh
Koriander | Jalapenos*

SÜSSES

**WARMER MILCH-
RAHMSTRUDEL** ACGO 6,3
mit Vanillesauce +1,5

 **SACHERTORTE** ACGO 5,5
mit Schlagobers

**KAISER-
SCHMARRN** ACG 15
mit Zwetschenröster

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*



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 | Schnitzlauch

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	0,2L
gespritzt	0,2L
COCA-COLA	0,2L
diverse Sorten	
ORANGENSAFT	0,2L
gespritzt	0,2L
SODA	0,2L
Soda Zitron	0,2L

SCHAUMWEIN

CASINO PLOPP SEKT ^o	0,1 L
Casino PLOPP Sekt Orange ^o	0,1 L

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

EXKLUSIV ALS PLATINUM MEMBER



ENERGY DRINKS

RED BULL*	0,25 L
Red Bull Energy	
Red Bull Sugarfree	
Red Bull Seasonal Edition	

ALKOHOLFREI

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

BIER

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

WEIN / SCHAUMWEIN

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

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO
CAPPUCCINO ^G
MELANGE ^G
VERLÄNGERTER ^G
CAFFÈ LATTE ^G
TEE
diverse Sorten

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.