

**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*



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

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 &
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 / 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 ^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

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

KAFFEE

VERLÄNGERTER^G

ESPRESSO^G

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^A 0,2 L / 0,3L
alkoholfreies Bier^A 0,3L

RADLER^A 0,3L

WEIN

WEISSWEIN^o 0,125L

ROTWEIN^o 0,125L

WEISSER 0,25L
SPRITZER^o

SÜSSER SPRITZER^o | 0,25L
KAISERSPRITZER^o

SCHAUMWEIN

PROSECCO^o 0,1L
PROSECCO Orange^o 0,1L

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO^G

CAPPUCCINO^G

MELANGE^G

VERLÄNGERTER^G

CAFFÈ LATTE^G

ESPRESSO
MACCHIATO^G

TEE
diverse Sorten

SPEISEN

FRANKFURTER^{AM}
Senf / Kren / Gebäck

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

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

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.