

Menü

von 11 – 14 Uhr
und 17 – 20 Uhr

Suppen und Vorspeisen

Zitronengras-Curry-Suppe	6,90 €
mit Garnelen	9,50 €
Tages-Suppe	6,90 €
Burrata	13,50 €
auf Tomaten-Carpaccio, Rucola, Baby Leaf und Kernmix	
Moun10-Brotsalat	13,50 €
Feta, Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Baby Leaf	

Salate

Großer Salat	11,90 €
mit gratiniertem Ziegenkäse	17,50 €
mit Backhendlstreifen	17,50 €
mit Kaspressknödel und brauner Butter	17,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	5,50 €
Dressing zur Wahl: Orangen-Ingwer, Balsamico oder Caesar	

Pasta

Farfalle oder Penne	9,50 €
Pasta-Saucen zur Wahl: Gorgonzola, Napoli, Bolognese oder Lachs-Sahnesauce	
Portion Parmesan	1,50 €
Nodini al Tartufo	15,50 €
mit Parmesan, frischem Eigelb und Affila Kresse	
Käsespätzle	14,50 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat	

Hauptgerichte

Geschmortes Ochsenbäckchen	24,90 €
auf Kartoffel-Selleriepüree und confierten Ochsenherztomaten	
Bouillabaisse (französische Fischsuppe)	23,90 €
Kabeljau, Garnele, Miesmuschel, Meerbarbe, Sauce Rouille und Baguette	
Coq au vin (in Rotwein geschmortes Hähnchen)	22,50 €
auf cremiger Polenta und Wurzelgemüse	
Kalbsrahmgulasch	22,90 €
mit glasierten Serviettenknödeln und confierten Tomaten	
Gebackenes Fetaragout	14,50 €
Feta, Tomaten, Oliven, Paprika, Rote Zwiebeln, mit Baguette und Beilagensalat	

Desserts

Duo von der Schokolade 8,90 €
flüssiger Schokokuchen mit Schokoladeneis

Tiramisu 7,90 €
mit Früchten der Saison

Affogato Moun10 5,50 €
mit Tartufo Classico, Bianco oder Nocciola

Eiscafé oder Eisschokolade 6,90 €
mit Vanilleeis

Täglich wechselnde Kuchen in unserer Vitrine
Solange der Vorrat reicht...

Smoothies

je 6,90 €

Sunshine

Pfirsich / Passionsfrucht / Mango

Acai Beere

Erdbeere / Blaubeere / Mango /
Acai Beere

Multi Vitamin

Orange / Karotte / Mango / Zitrone

Protein & Greens

Ananas / Erbsenproteinpellets / Chlorella / inaktive
Hefe / Spirulina / Banane / Spinat / Mango /
Chiasamen

Cocktail

je 11,40 €

Mach deinen Smoothie zum Cocktail!
Smoothie deiner Wahl mit 4 cl Gin.

Tapas

.... zur Wahl

Cocktail Garnelen

Oliven Mix

Grillgemüse

getrocknete Tomaten und Artischocken

Hummus Natur oder rote Beete

Obazda

Chicken Curry

Rindersalami

marinierter Rindfleischsalat

Grana Padano

marinierter Feta

3 Stück 9,50 €

6 Stück 17,50 €

9 Stück 25,00 €

Inklusive Brotkorb

Heißgetränke

Espresso	2,40 €	
Espresso doppio	3,40 €	
Tasse Kaffee	3,10 €	
Haferl Kaffee	3,80 €	mit Sirup + 1,50 €
Cappuccino	3,80 €	Caramel
Cappuccino groß	4,50 €	Vanille
Milchkaffee	4,50 €	Toffee Nut
Latte Macchiato	4,50 €	Weißer
Matcha Latte	4,50 €	Schokolade
Heiße Schokolade	4,20 €	
Eiscafé	6,90 €	
Eisschokolade	6,90 €	
Kindercappuccino	2,50 €	

Affogato Moun10 5,50 €

mit Tartufo Classico, Bianco oder Nocciola

Tea Forte 3,80 €

English Breakfast, Cherry Blossom,
Moroccan Mint, White Ginger Pear,
Blueberry Merlot, Chamomile Citron

Getränkekarte

Bier

Augustiner Bier	0,5 l	4,70 €
Hell, Radler, Weißbier, Helles alkoholfrei		
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,70 €

Alkoholfreie Getränke

Almdudler	0,35 l	4,00 €
Rauch Saftschorle „Bio“	0,33 l	4,00 €
Apfel, Johannisbeere oder Rhabarber		
Rauch Säfte	0,25 l	3,50 €
Apfel, Multivitamin oder Orange		
Rauch Eistee	0,33 l	4,00 €
Pfirsich, Zitrone oder Granatapfel		
Fuzetea	0,33 l	4,00 €
Pfirsich oder Zitrone		
Fuzetea ohne Zucker	0,33 l	4,00 €
Wassermelone Minze		
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite oder Mezzo Mix	0,33 l	4,20 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
classic oder still	0,75 l	5,50 €
Tafelwasser	0,25 l	2,80 €
	0,4 l	3,50 €

Aperitif und Champagner

Aperol Spritz, Limoncello Spritz
oder Hugo 7,50 €

Gin-Tonic Malfy 9,50 €
Original, Orange, Grapefruit oder Zitrone

Glas Prosecco 0,1 l 4,50 €

Prosecco Extra dry 0,75 l 25,00 €

Perrier Jouët 0,75 l 75,00 €

Moët & Chandon Ice Impérial 1,5 l 210,00 €

Prinz Feinbrennerei 4,90 €

Alte Sorten – 2 cl
Marille, Williams, Wald-Himbeere,
Haselnuss, Kirsche oder Apfel

Weinkarte

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<u>Weißweine offen</u>			
Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen trocken, harmonisch, fruchtig	4,90 €	8,50 €	27,50 €
Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen trocken, Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen, feine Würze und eine angenehme Säurestruktur	4,90 €	8,50 €	27,50 €
Weißer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen saftige gelbe Fruchtaromen von Birne, Aprikose und Zitrusfrüchten	4,90 €	8,50 €	27,50 €
Riesling, Gröhl, Rheinhessen erfrischende Aromen von Limette, grünem Apfel und Pfirsich	4,90 €	8,50 €	27,50 €
Grüner Veltliner, Salzl, Österreich saftige Fruchtnoten in der Nase, reifer grüner Apfel, elegante Würze, feine Steinobstanklänge	4,90 €	8,50 €	27,50 €
Lugana di Sirmione DOC, Avanzi In der Nase fruchtig und floral, am Gaumen frisch und mit feiner Mandelnote.	5,50 €	8,90 €	29,00 €
Chardonnay, Wilhelm Walch, Südtirol komplexe Aromen, exotische Frucht, Passionsfrucht	5,50 €	8,90 €	29,00 €
<u>Weinschorle</u>	0,25 l		0,5 l
Rot-, Weiß- oder Roséwein	4,50 €		7,90 €

Rotweine offen

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Superiore Garda Classico, Avanzi Noten von Vanille und Keks, warm, voll mit ausgewogener Tanninstruktur 90% Gropello, 10% Rebo	5,50 €	8,90 €	30,00 €
Spätburgunder, Thörle, Rheinhessen trocken, in der Nase wilde Aromen und intensive dunkle Frucht, feiner Säure und mit druckvoller Mineralität	5,50 €	8,90 €	30,00 €
Zweigelt, Salzl, Neusiedlersee trocken, elegant und wunderbar ausgewogen am Gaumen, Kirschröster, Zwetschgen	4,90 €	8,50 €	27,50 €
Ursprung, Markus Schneider, Pfalz trocken, reife Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren und Pflaumenmus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser	5,50 €	8,90 €	31,00 €
Cuvee Johannes „G“ trocken, Aromen von dunklen Waldfrüchten, Pflaumen, Datteln und schwarzen Kirschen Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder	5,50 €	8,90 €	27,50 €

Roséwein offen

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Rosavero Chiaretto Classico DOC, Avanzi trocken, blumig, frisch, schmackhaft, intensiv und weich	4,00 €	7,50 €	24,50 €

Flaschenweine weiß 0,75 l

Kalk und Kreide, Thörle, Rheinhessen 39,00 €

Weißburgunder, Chardonnay

In der Nase zeigt er sich leicht rauchig und hefig mit kernigen Zügen. Am Gaumen wirkt er opulent und reif, jedoch wird er von einer spürbaren, salzigen Mineralität getragen. Hinzu kommt eine feine Holzwürze, die dieses flüssige Kunstwerk abrundet.

Grüner Veltliner Federspiel, Pax, Wachau 35,00 €

Ein würziges Aromenspiel mit floralen Noten und zarter Exotik. Am Gaumen frisch, harmonisches Säurespiel, mit animierender Mineralität und großem Trinkfluss. Das Weingut Pax ist die Winzer Entdeckung 2021 in Österreich.

Grüner Veltliner Smaragd, Pax, Wachau 49,00 €

Tabakige Würze mit cremigen Noten, sehr präzise, puristisch und straff. Am Gaumen salzig, langer kompakter Abgang begleitet von Grapefruit und vitaler Säure.

Chardonnay Wachauer Reserve, Pax, Wachau 49,00 €

Reinsortiger Chardonnay: Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zartgelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Apfel, zart nach Mandarinenzesten, etwas Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Holzwürze, finessenreiche Struktur, mineralisch-salzig, dezente Süße im Abgang, noch sehr jugendlich, ein Zukunftsversprechen.

Chardonnay New Style, Salzl, Neusiedlersee 39,00 €

Intensives saftiges Goldgelb mit grünen Reflexen. Wunderbarer intensiver Duft nach reifen Früchten, mit feiner Holzwürze unterlegte exotische Tropenfrucht, Äpfel, getrocknete Marillen, Ananas, etwas Papaya, Vanille, ein Hauch Kokos und weiße Schokolade, Nuancen von Weihrauch und angenehmen Gewürz- Noten.

Lugana Borghetta Riserva D.O.C. Avanzi, Gardasee 39,00 €

Typischer, gut strukturierter und intensiver Wein mit langem Abgang, Aromen von Vanille und weißen Früchten, gut eingebunden und elegant.

Flaschenweine rot 0,75 l

Merlot DOC, Ronchi Di Manzano, Italien 35,00 €

Trocken, reich an Tannin, saftig, ausgewogen, intensiv und trotzdem elegant, feinkörperig, harmonisch.

Brunetto Di Montecorno, Avanzi, Gardasee 49,00 €

Trocken intensives Karminrot mit violetten Reflexen vermählt sich hier mit dem weinigen Geruch roter Früchte und spielt mit komplexen Aromen reifer Konfitüre und Lakritze.

Réserve Cabernet Sauvignon & Merlot, Thörle, Rheinhessen 39,00 €

Cuvée 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot
Trocken, in der Nase ein Hauch von Veilchen und Laub sowie intensive Aromen von wilden Waldbeeren und Schattenmorellen, die dezent von einer feinen Holzwürze und einem Hauch von Bitterschokolade.

The Legends, Scheiblhofer, Burgenland 45,00 €

Cabernet Sauvignon und Merlot
Trocken, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

The Peak Of Glory, Scheiblhofer, Burgenland 49,00 €

Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon
Trocken, Spiel aus Frucht- und Schokoladennoten mit einem leicht rauchigen Touch.

THE GREAT BUSTARD, Scheiblhofer, Burgenland 54,00 €

Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt
Trocken, kraftvoll, 12 Monate Barriqueausbau großer Körper, Kirsch, Pflaumen und Röstaromen.

Weine auf Vorbestellung

Praitenbrunn 2015, Scheiblhofer, Burgenland 79,00 €

Tiefdunkles Rubingranat. Zarte Holzwürze, etwas dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Cassis, frisches Bukett, Gewürznoten klingen an. Komplex, saftig, straff, feine Herzkirschfrucht, schokoladiger Touch, gut integrierte, samtige Tannine, vielseitiger Speisenbegleiter. Falstaff 95 Punkte

Batonnage 2015, Scheiblhofer, Burgenland 395,00 €

Tiefdunkles Rubingranat. Reife Erdbeeren, süße Gewürzanklänge, Herzkirschen und Cassis unterlegt. Stoffig, hochelegant, mineralisch, feine tragende Tannine, rote Kirschen im Abgang, salzig-mineralischer Nachhall. Club Batonnage: Markus Altenburger, Florian Gayer, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida Falstaff 100 Punkte

Flaccianello della Pieve 2017, Fontodi, Toskana 189,00 €

Azienda Agricola Fontodi, Fam. Manetti
Im Duft dunkle Beeren, Rauch, Lakritz, Teer und Graphit, nur einige der vielen Aromen. Diese Opulenz setzt sich am Gaumen mit Bergen von reifer Frucht und dichtem Tannin fort. Fantastische, auf den Punkt gebrachte Eleganz mit hohem Reifepotenzial! 100% Sangiovese

Tignanello 2019, Antinori, Toskana 199,00 €

Spitzenwein aus dem Hause Antinori.
Trocken, kraftvoll, harmonisch, eingebundenes Tannin, Barriqueausbau.

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2017, 385,00 €

Tenuta dell' Ornellaia, Toskana
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.
Trocken, fruchtiges Aroma von Johannis- und Brombeere sowie Vanille.
Der Topwein aus dem Supertuscans Sortiment.

Sassicaia Bolgheri DOC 2017, Tenuta San Guido, 550,00 €

Toskana
Trocken, tiefgründiges Rubinrot, Aromen von frischen Brombeeren, reifen Kirschen, dunklen Johannisbeeren und zarten Himbeeren, hochfeine Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, getrockneten Wacholderbeeren und mediterranen Bergkräutern, Cuveé aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.