

FRÜHSTÜCKS-BOXEN

bis 12 Uhr

je 14,90 €

Moun10 Box

- Brotkorb bread basket
- Obazda und Butter obazda and butter
- Geflügelschinken und Käse poultry ham and cheese
- gekochtes Ei boiled egg
- zur Wahl: Marmelade oder Nutella to choose from: jam or nutella
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

auf Wunsch kann ein Saft dazu
bestellt werden + 2,50 €
Juice can be ordered on request + 2,50 €

Sweet & Delicious Box

- Brotkorb bread basket
- Rockslide Brownie (Karamell-Nuss-Brownie) (Caramel Nut Brownie)
- Butter, Marmelade und Nutella butter, jam and nutella
- Birchermüsli porridge-style muesli
- gekochtes Ei boiled egg
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

unsere Empfehlung dazu -
Acai Smoothie + 5,00 €
our recommendation on this -
Acai Smoothie + 5,00 €

Veggie Heaven Box

- Brotkorb bread basket
- Falafel Wrap
- Rote Bete Hummus beetroot hummus
- Tomate-Mozzarella tomato mozzarella
- gekochtes Ei boiled egg
- zur Wahl: Marmelade oder Nutella to choose from: jam or nutella
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

unsere Empfehlung dazu - Protein
& Greens Smoothie + 5,00 €
our recommendation on this -
protein & greens smoothie + 5,00 €

Out of the Sea Box

- Brotkorb bread basket
- Tranchen vom Lachs slices of salmon
- Frischkäse und Butter cream cheese and butter
- gekochtes Ei boiled egg
- marinierte Garnelen marinated prawns
- zur Wahl: Kaffee, Cappuccino oder Espresso
to choose from: coffee, cappuccino or espresso

auf Wunsch kann ein Glas Sekt
dazu bestellt werden + 3,50 €
sparkling wine can be ordered on request
+ 3,50 €

FRÜHSTÜCK

bis 12 Uhr

Egg Benedict

Pochierte Eier auf englischem Muffin mit Sauce Hollandaise

Poached eggs on English muffin with hollandaise sauce

wahlweise mit: optionally with:

- klassisch mit Speck classic with bacon 13,00 €
- Avocado 15,00 €
- Lachs salmon 15,00 €
- Putenschinken Turkey ham 15,00 €

Bayerisches Frühstück

Kalbs-Weißwurst | Breze | Butter | süßer Senf

Veal-Weißwurst | Pretzell Butter | Sweet Mustard

2 Stück Weißwurst 11,50 €

3 Stück Weißwurst 15,00 €

mit einem 0,5 l Bier with a 0.5 l beer + 3,70 €

Amerikanisches Frühstück

Pancake | Ahornsirup oder Nutella | frisches Obst 11,50 €

Pancake | maple syrup or Nutella | fresh fruit

Kleine Portion Pancake small portion Pancake 7,50 €

mit einer Kugel Eis with a scoop of ice cream + 2,00 €

Französisches Frühstück

French Toast | Ahornsirup oder Nutella | frisches Obst 11,50 €

French toast | maple syrup or Nutella | fresh fruit

Kleine Portion French Toast small portion French Toast 7,50 €

mit einer Kugel Eis with a scoop of ice cream + 2,00 €

FRÜHSTÜCK

bis 12 Uhr

Vital Frühstück

11,50 €

Walnussbrot | Avocado | Hüttenkäse | Paprikachutney

Walnut Bread | Avocado | Cottage Cheese | Paprika Chutney

Bergsteiger Frühstück

11,50 €

Hausbrot | Putenschinken | Käse | Spiegelei

House bread | turkey ham | cheese | fried egg

Bowl mit Passionsfrucht

10,90 €

Banane | Passionsfrucht | Mango | Pfirsich |

Dattelpüree | Kokosmilch | Knuspermüsli | frische Früchte | Nüsse |

Apfelsaft

Banana | Passion fruit | Mango | Peach | Date puree | Coconut milk | Crunchy muesli | Fresh fruit | Nuts | Apple juice

Bowl mit Zimt und Blaubeere

10,90 €

Banane | Blaubeere | glutenfreie Haferflocken | Kokosjoghurt |

Ahornsirup mit Zimt | Knuspermüsli | frische Früchte | Nüsse | Apfelsaft

Banana | Blueberry | gluten-free oatmeal | Coconut yoghurt | Maple syrup with cinnamon |

Crunchy muesli | Fresh fruit | Nuts | Apple juice

MENÜ

von 12 – 20 Uhr

Suppen und Vorspeisen

Zitronengras-Curry-Suppe

Lemon grass-curry-soup

6,90 €

mit Garnelen

9,50 €

with prawns

Kaspressknödel

6,90 €

in einer kräftigen Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern

Cheese dumplings in a strong beef broth with fresh herbs

Tagessuppe

6,90 €

Soup of the day

Carpaccio vom Rind

10,90 €

mit Parmesan und Rucola

Beef carpaccio with parmesan and arugula

Salate

Großer Salat Large salad

11,90 €

mit gratiniertem Ziegenkäse with gratinated goat cheese

17,50 €

mit Backhendlstreifen with fried chicken strips

17,50 €

mit Kaspressknödel und brauner Butter

17,50 €

with cheese dumplings and brown butter

Kleiner gemischter Beilagensalat

5,50 €

Small mixed side salad

Dressing zur Wahl: Himbeere, Balsamico oder Caesar

Dressing to choose from: Raspberry, balsamic or Caesar

Burger & Sandwich

- Moun10 Signature Burger** 15,50 €
vom bayerischen Weideochs,
mit Bacon, Gouda, Salat und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelchips
oder Beilagensalat
Moun10 Signature Burger from the Bavarian ox with bacon, Gouda and fried onions, served with potato chips or side salad
- Moun10 Signature Burger XXL mit 2 Burger-Patties** 21,50 €
with 2 burger patties
- Backhendl Burger** 15,90 €
mit Caesar Salad und Tomate im Brezenbrioche
dazu Kartoffelchips oder Beilagensalat
Fried chicken sandwich with Caesar salad and tomato in pretzel brioche served with potato chips or side salad
- Club Sandwich** 16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Spiegelei, Speck, Salat, Tomate und
Cocktailsauce auf Toast, dazu Kartoffelchips oder Beilagensalat
Club Sandwich Chicken breast fillet with fried egg, bacon, lettuce, tomato and cocktail sauce on toast, served with potato chips or side salad
- Schnitzel Sandwich**
Hausbrot getoastet, mit Bacon, Salat, Tomate und Burgersauce, dazu
Kartoffelchips oder Beilagensalat
Schnitzel Sandwich with House bread toasted, bacon, salad, tomato and burger sauce, served with potato chips or side salad
- mit Wiener Schnitzel vom Schwein** 14,00 €
with pork Wiener Schnitzel
- mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 17,50 €
with Wiener Schnitzel of saddle of veal
- Avocado Sandwich** 13,50 €
Hausbrot getoastet mit Hüttenkäse, Spiegelei und Rucola, dazu
Kartoffelchips oder Beilagensalat
Avocado sandwich with house bread toasted, cottage cheese, fried egg and arugula, served with potato chips or side salad

Flammkuchen

Lachsflammkuchen

12,90 €

mit geräuchertem Lachs, Creme Fraiche und Kräutern

Salmon tarte flambée with smoked salmon, crème fraiche and herbs

Elsässer Flammkuchen

12,90 €

mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm

Elsässer Tarte flambée with onions, bacon and sour cream

Pikanter Flammkuchen

12,90 €

mit Feta, Pepperoni und Creme Fraiche

Spicy tarte flambée with feta, pepperoni and crème fraiche

Hauptgerichte

Backhendl - aus der Keule „weil ´s saftiger is“,

16,90 €

paniert und knusprig gebacken, mit Kartoffelsalat

Fried chicken - from the leg "because it's juicier", breaded and crispy baked, with potato salad

Bayerischer Zwiebelrostbraten

21,50 €

mit Käsespätzle und hausgemachten Röstzwiebeln

Bavarian Steak with cheese spaetzle and homemade fried onions

Gulasch vom bayerischen Weideochs

19,90 €

mit Penne und gebratenen Pilzen

Goulash from the Bavarian ox with penne and fried mushrooms

Tagliata von der bayerischen Rinderlende

19,90 €

mit Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan und Kräuterbutterbaguette

Tagliata of Bavarian beef tenderloin with arugula, cherry tomatoes, parmesan and herb butter baguette

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

mit Kartoffelsalat oder Beilagensalat

Wiener Schnitzel with potato salad or side salad

vom Schwein from pork

15,90 €

vom Kalbsrücken from the saddle of veal

23,50 €

XL-Portion mit jeweils 3 Stück Schnitzel

vom Schwein from pork

20,00 €

vom Kalbsrücken from the saddle of veal

29,00 €

Ofenkartoffel Moun10

15,50 €

mit geräuchertem Lachs, Salat und Sauerrahm

Baked potato with smoked salmon, salad and sour cream

Gebratenes Zanderfilet

19,50 €

mit buntem Salat und Kräuterbutterbaguette

Fried pike-perch fillet with salad and herb butter baguette

Käsespätzle

14,50 €

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat

Cheese spaetzle with homemade fried onions and side salad

Tiroler Schlutzkrapfen

14,50 €

gefüllt mit Frischkäse und Spinat, auf Lauchzwiebeln und

Kirschtomaten, brauner Butter und Parmesanhobel

Tyrolean Schlutzkrapfen (Ravioli) filled with cream cheese and spinach, on spring onions and cherry tomatoes, brown butter and parmesan slicer

Kinderkarte

Penne	9,50 €
mit Sauce zur Wahl: Napoli oder Bolognese	
Penne with sauces to choose from: Napoli or Bolognese	
1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat	7,90 €
1 pair of wieners with potato salad	
Schnitzel mit Kartoffelsalat	9,50 €
Schnitzel with potato salad	

Desserts

Duo von der Schokolade	8,90 €
flüssiger Schokokuchen mit Schokoladeneis	
Duo of chocolate liquid chocolate cake with chocolate ice cream	
Tiramisu mit Früchten der Saison	7,90 €
Tiramisu with seasonal fruits	
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	
Caramelized Kaiserschmarrn with applesauce	
kleine Portion Small portion	9,50 €
große Portion Large portion	14,50 €
mit einer Kugel Eis with a scoop of ice cream	+ 2,00 €

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

Eiskarte

Affogato Moun10 mit Tartufo Classico, Bianco oder Nocciola with Classic Truffle, White or Hazelnut	5,50 €
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream	6,90 €
Erdbeerbecher mit Erdbeereis, frischen Erdbeeren und Sahne Strawberry sundae with strawberry ice cream, fresh strawberries and cream	6,90 €
Beeren Becher Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne Berries cup vanilla ice cream with hot berries and cream	6,90 €
Wunscheisbecher 1 Kugel Eis nach Wunsch Wish ice cream sundae - 1 scoop of ice cream of your choice (Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Zitronensorbet) mit frischen Früchten oder Smarties und Sahne (vanilla, chocolate, strawberry or lemon sorbet) with fresh fruit or Smarties and cream	3,50 €
jede weitere Kugel Eis each additional scoop of ice cream	+2,00 €
1 Kugel Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Zitronensorbet 1 scoop of ice cream - vanilla, chocolate, strawberry or lemon sorbet	2,00 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne Iced coffee with vanilla ice cream and cream	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne Iced chocolate with vanilla ice cream and cream	6,90 €

SMOOTHIES

je 6,90 €

Sunshine

Pfirsich | Passionsfrucht | Mango | Apfelsaft

Peach | Passion Fruit | Mango | Apple juice

Acai Beere

Erdbeere | Blaubeere | Mango | Acai Beere | Apfelsaft

Strawberry | Blueberry | Mango | Acai Berry | Apple juice

Multi Vitamin

Orange | Karotte | Mango | Zitronen Apfelsaft

Orange | Carrot | Mango | Lemon | Apple juice

Protein & Greens

Ananas | Erbsenproteinpellets | Chlorella | inaktive Hefe | Spirulina |

Banane | Spinat | Mango | Chiasamen | Apfelsaft

Pineapple | Pea Protein Pellets | Chlorella | Inactive Yeast | Spirulina | Banana | Spinach | Mango | Chia Seeds | Apple juice

COCKTAILS

je 9,90 €

Mach deinen Smoothie zum Cocktail!

Smoothie deiner Wahl mit 4 cl Gin.

Turn your smoothie into a cocktail!

Smoothie of your choice with 4 cl gin.

HEISSGETRÄNKE

Espresso	Espresso	2,60 €
Espresso doppio	Double espresso	3,60 €
Tasse Kaffee	cup of coffee	3,30 €
Haferl Kaffee	Mug of Coffee	4,00 €
Cappuccino	Cappuccino	4,00 €
Cappuccino groß	Large Cappuccino	4,70 €
Milchkaffee	White coffee	4,70 €
Latte Macchiato	Latte Macchiato	4,70 €
Matcha Latte	Matcha Latte	4,70 €
Heiße Schokolade	Hot chocolate	4,50 €
mit Espresso	with Espresso	5,90 €
mit doppeltem Espresso	with double espresso	6,90 €
mit Rum	with rum	6,90 €
Kindercappuccino	Children's cappuccino	2,50 €

mit Sirup + 1,50 €

- Caramel
- Vanille
- Toffee Nut
- Weiße Schokolade

with syrup + 1,50 €

- Caramel
- Vanilla
- Toffee Nut
- White chocolate

Iced Coffee + 1,00 €

Cafe Klassiker

Affogato Moun10	5,50 €
mit Tartufo Classico, Bianco oder Nocciola	
with Classic Truffle, White or Hazelnut	
Espresso Martini Moun10	9,50 €
Infused Espresso mit Beereninfusion	3,50 €
with berry infusion	

Tea Forte

English Breakfast	White Ginger Pear	
Cherry Blossom	Blueberry Merlot	4,40 €
Moroccan Mint	Chamomile Citron	

GETRÄNKEKARTE

Bier

Augustiner Bier	0,25 l	3,50 €
Helles vom Fass Helles on tap	0,5 l	4,70 €
Radler, Weißbier, Edelstoff, Dunkles und Helles alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Radler, wheat beer, Edelstoff, dark and Helles alcohol-free		
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Erdinger wheat beer alcohol-free		
Erdinger Weißbier alkoholfrei Limone oder Grapefruit	0,33 l	3,90 €
Erdinger wheat beer alcohol-free		

Alkoholfreie Getränke

Almdudler Alpine herbs Lemonade	0,35 l	4,00 €
Rauch Saftschorle „Bio“ Juice spritzer	0,33 l	4,00 €
Apfel, Johannisbeere, Rhabarber oder Maracuja		
Apple, currant, rhubarb or Passion fruit		
Rauch Säfte Juices	0,25 l	3,50 €
Apfel, Multivitamin oder Orange		
Apple, Multivitamin or Orange		
Rauch Eistee Iced tea	0,33 l	4,00 €
Pfirsich, Zitrone oder Granatapfel		
Peach, lemon or pomegranate		
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite oder Mezzo Mix	0,33 l	4,20 €
Hydr8 Zitrone-Limette	0,5 l	4,00 €
Adelholzener Mineralwasser Mineral water	0,25 l	2,90 €
classic oder still classic or still	0,75 l	5,50 €
Tafelwasser Table water	0,25 l	2,80 €
	0,4 l	3,50 €

RUM, WHISKY & CO

Rum

Havana Club 3 Jahre	4cl	4,50 €
Havana Club 7 Jahre	4cl	5,50 €
Bumbu Rum The Original	4cl	6,50 €
Ron Zacapa Centenario 23 J. Guatemala	4cl	7,50 €
pur oder auf Eis serviert		
als Cuba Libre oder Rum Cola		+ 3,50 €

Whisky

Jameson Irish Whisky	4cl	5,50 €
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	6,50 €
Slyrs Classic Malt Whisky	4cl	7,50 €
The Glenlivet 15 Jahre Oak Reserve	4cl	9,50 €
Macallan 12 Jahre Triple Cask	4cl	11,50 €
pur oder auf Eis serviert		
als Whisky- Cola		+ 3,50 €

Tequila

Olmecca Altos Plata	2 cl	4,00 €
Olmecca Altos Reposado	2 cl	4,00 €
Patrón Silver	2 cl	5,00 €
Patrón Anejo	2 cl	5,00 €
weiß mit Zitrone und Salz		
braun mit Orange und Zimt serviert		

Vodka

Skyy	4 cl	4,00 €
Absolut	4 cl	5,00 €
Grey Goose	4 cl	7,50 €
pur oder mit Eis serviert		
Vodka Lemon, Orange oder Redbull		+ 3,50 €

APERITIF UND CHAMPAGNER

Aperol Spritz, Limoncello Spritz oder Hugo 7,50 €
Aperol Spritz, Limoncello Spritz or Hugo

Glas Prosecco 0,1 l oder Rosé 0,1 l 4,50 €
Glas Prosecco 0,1 l or rosé 0,1 l

Prosecco Extra dry 0,75 l oder Rosé 0,75 l 25,00 €
Prosecco Extra dry 0,75 l or rosé 0,75 l

Chandon Garden Spritz 0,75 l 39,00 €
Chandon Garden Spritz 0,1 l 6,50 €
Chandon Garden Spritz 0,75 l or 0,1 l

Perrier Jouët 0,75 l 75,00 €
Perrier Jouët 0,75 l

Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l 110,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial 1,5 l 210,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l or 1,5 l

Prinz Feinbrennerei Alte Sorten – 2 cl 4,90 €
Marille, Williams, Wald-Himbeere,
Haselnuss, Kirsche, Apfel oder Erdbeere
Old varieties – 2 cl
Apricot, Pear, Forest Raspberry, Hazelnut, Cherry, Apple or Strawberry

Schnäpse 2 cl Spirits
Hirschkuss, Jägermeister, Ramazotti 4,00 €
Frangelico, Baileys, Sambucca, Eierlikör, Kahlua 3,50 €

Weinschorle Wine spritzer 0,25 l 0,5 l
Rot-, Weiß- oder Roséwein Red, white or rosé wine 4,50 € 7,90 €

Hauswein House wine 0,2 l
Rot- oder Weißwein Red or white wine 7,50 €

WEINKARTE

0,1 l 0,2 l 0,75 l

Weißweine offen White wines open

Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

trocken, harmonisch, fruchtig dry, harmonious, fruity

Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

trocken, Birnen-, Apfel- und
Steinfruchtaromen, feine Würze und eine
angenehme Säurestruktur

dry, pear, apple and stone fruit aromas, fine spice and a pleasant acid structure

Weißer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

saftige gelbe Fruchtaromen von Birne,
Aprikose und Zitrusfrüchten

juicy yellow fruit aromas of pear, Apricot and citrus fruits

Riesling, Gröhl, Rheinhessen

4,90 € 8,50 € 27,50 €

erfrischende Aromen von Limette, grünem
Apfel und Pfirsich

refreshing aromas of lime, green apple and peach

Grüner Veltliner, Salzl, Neusiedlersee

4,90 € 8,50 € 27,50 €

saftige Fruchtnoten in der Nase, reifer
grüner Apfel, elegante Würze, feine
Steinobstanklänge

juicy fruit notes on the nose, ripe green apple, elegant spice, fine stone fruit hint

Chardonnay, Wilhelm Walch, Südtirol

5,50 € 8,90 € 29,00 €

komplexe Aromen, exotische Frucht,
Passionsfrucht complex aromas, exotic fruit, passion fruit

Lugana di Sirmione DOC, Avanzi, Gardasee

5,50 € 8,90 € 29,00 €

In der Nase fruchtig und floral, am Gaumen
frisch und mit feiner Mandelnote.

Fruity and floral on the nose, fresh on the palate and with a fine almond note.

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<u>Rotweine offen</u> Red wines open			
Superiore Garda Classico, Avanzi, Gardasee	5,50 €	8,90 €	30,00 €
Noten von Vanille und Keks, warm, voll mit ausgewogener Tanninstruktur 90% Gropello, 10% Rebo			
Notes of vanilla and biscuit, warm, full of balanced tannin structure 90% Gropello, 10% Rebo			

Spätburgunder, Thörle, Rheinhessen	5,50 €	8,90 €	30,00 €
trocken, in der Nase wilde Aromen und intensive dunkle Frucht, feiner Säure und mit druckvoller Mineralität			
dry, wild aromas and intense dark fruit on the nose, fine acidity and with powerful minerality			

Zweigelt, Salzl, Neusiedlersee	4,90 €	8,50 €	27,50 €
trocken, elegant und wunderbar ausgewogen am Gaumen, Kirschröster, Zwetschgen			
dry, elegant and wonderfully balanced on the palate, cherry stews, plums			

Ursprung, Markus Schneider, Pfalz	5,50 €	8,90 €	31,00 €
trocken, reife Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren und Pflaumenmus			
Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser			
dry, ripe cherries, red and black currants and plum jam Cabernet Sauvignon, Merlot and Portugieser			

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<u>Roséwein offen</u> Rosé wine open			
Rosavero Chiacetto Classico DOC, Avanzi, Gardasee	4,00 €	7,50 €	24,50 €
trocken, blumig, frisch, schmackhaft, intensiv und weich			
dry, floral, fresh, tasty, intense and soft			

Flaschenweine weiß 0,75 l Bottled wines white 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.

On the nose, it is slightly smoky and yeasty with pithy features. On the palate it seems opulent and ripe.

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.

A spicy play of aromas with floral notes and delicate exoticism. Fresh on the palate, harmonious acidity, with animating minerality and great drinking flow. The Pax winery is the winegrowers' discovery 2021 in Austria.

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.

Tobacco spice with creamy notes, very precise, puristic and taut. Salty on the palate, long compact finish accompanied by grapefruit and vital acidity.

Chardonnay Wachauer Reserve, Pax, Wachau

49,00 €

Reinsortiger Chardonnay: Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zartgelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Apfel, zart nach Mandarinenzesten, etwas Blütenhonig.

Single-varietal Chardonnay: Light yellow-green, silver reflections. Pale yellow peach fruit, a hint of apple, delicate of mandarin zest, some blossom honey.

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.

Intense juicy golden yellow with green reflections. Wonderful intense aroma of ripe fruit, with fine Exotic tropical fruit, apples, dried apricots, pineapple, some papaya, vanilla, a hint of coconut and white chocolate, nuances of incense and pleasant spicy notes.

Don Bepo, Salzl, Neusiedlersee

30,00 €

Strahlend Grün-Gelb, in der Nase fruchtig nach grünem Apfel, Stachelbeeren, etwas Maracuja, am Gaumen knackige Säure, frische Mineralik, fruchtige exotische Noten.

Typical, well-structured and intense wine with a long finish, aromas of vanilla and white fruits, well integrated and elegant.

Flaschenweine rot 0,75 l Bottled red wines 0.75 l

Merlot DOC, Ronchi Di Manzano, Italien

35,00 €

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

Dry, rich in tannins, juicy, balanced, intense and yet elegant, fine-bodied, harmonious.

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.

Dry, intense carmine red with violet reflections marries here with the vinous smell of red fruits and plays with complex aromas of ripe jam and liquorice.

Réserve Cabernet Sauvignon & Merlot, Thörle, Rheinhessen

45,00 €

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.

Cuvée 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot

Dry, on the nose a hint of violets and foliage as well as intense aromas of wild berries and morello cherries, which are subtly accompanied by a fine wood spice and a hint of dark chocolate.

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.

Cabernet Sauvignon and Merlot

Dry, integrated fruitiness of caramel and blackcurrant, roasted oak flair with a powerful, soft body.

The Peak Of Glory, Scheiblhofer, Burgenland

49,00 €

Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon

Trocken, Spiel aus Frucht- und Schokoladennoten mit einem leicht rauchigen Touch.

Zweigelt, Merlot and Cabernet Sauvignon

Dry, interplay of fruit and chocolate notes with a slightly smoky touch.

THE GREAT BUSTARD, Scheiblhofer, Burgenland

54,00 €

Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt

Trocken, kraftvoll, 12 Monate Barriqueausbau großer Körper, Kirsch, Pflaumen und Röstaromen.

Merlot, Cabernet Sauvignon and Zweigelt

Dry, powerful, 12 months barrique ageing large body, cherry, plums and roasted aromas

Weine auf Vorbestellung Wines on pre-order

Praitenbrunn 2015, Scheiblhofer, Burgenland

79,00 €

Tiefdunkles Rubingranat. Zarte Holzwürze, etwas dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Cassis, frisches Bukett, Gewürznoten klingen an. Falstaff 95 Punkte

Deep dark ruby garnet. Delicate wood spice, some dark wild berry confit, a hint of cassis, fresh bouquet, spicy notes hint at Falstaff 95 points

Batonnage 2015, Scheiblhofer, Burgenland

395,00 €

Tiefdunkles Rubingranat. Reife Erdbeeren, süße Gewürzanklänge, Herzkirschen und Cassis unterlegt. Club Batonnage: Markus Altenburger, Florian Gayer, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida
Falstaff 100 Punkte

Deep dark ruby garnet. Ripe strawberries, sweet spice hints, heart cherries and cassis underpinned. Club Batonnage: Markus Altenburger, Florian Gayer, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida Falstaff 100 points

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. 100% Sangiovese

On the nose, dark berries, smoke, licorice, tar and graphite, just a few of the many aromas. This opulence continues on the palate with mountains of ripe fruit and dense tannins. 100% Sangiovese

Tignanello 2019, Antinori, Toskana

199,00 €

Spitzenwein aus dem Hause Antinori.

Trocken, kraftvoll, harmonisch, eingebundenes Tannin, Barriqueausbau.

Top wine from the house of Antinori. Dry, powerful, harmonious, integrated tannins, barrique ageing.

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.

Cuvée of Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Dry, fruity aroma of currants, blackberries and vanilla. The top wine from the Supertuscans range.

Sassicaia Bolgheri DOC 2017, Tenuta San Guido, Toskana

550,00 €

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.

Dry, deep ruby red, aromas of fresh blackberries, ripe cherries, dark currants and delicate raspberries, very fine spicy notes of black pepper, dried juniper berries and Mediterranean mountain herbs, cuveé of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.