

& flora

FRÜHSTÜCKSKARTE

(BIS 12:00)

EI & OAT

Weiches Ei (A, C) 6.00
Schnittlauch / Maldon Salz / Baguette

Pochiertes Ei / Beinschinken (A, C, G, O, F) 12.00
Miso Béarnaise / Erdäpfel-Brioche

Omelette aus 2 Eiern (C) mit (VEG) 8.00
eingelegten Shiitake (F) (VEG) 3.00
oder Beinschinken 3.00
oder Schlossberger Jung Käse (VEG) 3.00
oder bunter Mangold + Feta (G) (VEG) 3.00
oder gebeizte Lachsforelle (L, M) 5.00

Overnight Oats (A) (V) 8.00
Chia / Apfel / Mandeln / Cranberries

SCHNELLES FRÜHSTÜCK

Schnittlauchbrot (A, G) (VEG) 4.50

Radieschenbrot (A, G) (VEG) 4.50

Croissant (F, H, M, P) (V) 3.00

Schoko Croissant (A, C, G, H, M, N, P) (VEG) 3.80

& FLORA FRÜHSTÜCK (A, C, G) 18.00

2 Eier im Glas, Labneh & Granola, Butter, Marmelade
getoastetes Baguette und Brioche, dazu wahlweise:
Thun - Schinken oder Jumi Käse (G) oder Humus (H, N)

EXTRAS

Bio Radieschen (G) (VEG) 4.50
Chili Mayonnaise / Maldonsalz (C, M)

Jumi Schlossberger Jung Käse (G) (VEG) 4.50

Variation von eingelegtem Gemüse (L, M, O) (V) 4.50

X.O. Geräucherter Rinderroschinken 5.50

Gebeizte Lachsforelle (L, M) 8.00
mit Amalfi-Zitrone und Lachsforellen-Kaviar

Butter (G) (VEG) 1.50
Hausgemachte Schwarzbeer Marmelade (V) 2.00

Portion Öfferl Brot (A) & Butter (G) (VEG) 4.50
oder Olivenöl (V)

LUNCHKARTE

(12:00 – 14:00)

TATAR

Lachsforelle (D, F, N) 19.00
Schnittlauch / Radieschen / Schnittlauchöl / Ponzu

X.O. Beef von Hand geschnitten 18.00 / 28.00
Eigelb / geschmorte Zwiebel / Senfkaviar / Panko
90g / 150g (A, C, M, G)

MIX & SHARE IF YOU LIKE

Madame Crousto Bruschetta (A, H, N) (V) 12.50
Humus / Dreierlei Karotte / Za'atar / Pesto

Gegrillte Melanzani / Tahina (V) 16.00
Minze / &flora-Salat (N)

Burrata (G) (VEG) 17.00
Blanchierte Kirschparadeiser / Paradeiserfond /
Basilikumöl

Gegrillte Salatherzen (VEG) 17.00
Labneh / Berberitzen-Kapern-Salsa / Haselnüsse (G, H)

Melanzani / Ochsenherztomate (V) 19.00
Harissa / Kräuter / Granatapfel / Bulgur (G, O)

X.O. Beef Beiried 150g / 300g 24.00 / 43.00
Chimichurri / Shatta / Heurige Erdäpfel

ADD ON

Heurige Erdäpfel von Krautwerk (V) 5.00

&flora Blattsalat (L, M, O) (V) 6.00

Sprossenbrokkoli mit gegrillter Zitrone (V) 7.00

DESSERTS

Schokobrownie (C, G, H) (VEG) 9.00
Erdbeerragout

Kokoswolke mit Rhabarbergranita (V) 10.00

Käsevariation Jumi (G, H) (VEG) 14.00

(V) VEGAN
(VEG) VEGETARISCH

DIE FREUNDE VON & FLORA :
Dirndl am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thun, X.O. Beef, Jumi...
Süßmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier...

& flora

KAFFEE VON SÜSSMUND

Espresso	2.80
Verlängerter	3.00
Espresso Macchiato (G)	3.30
Cortado (G)	3.50
Cappuccino (G)	4.00
Caffè Latte (G)	4.50
Flat white (G)	5.50
Aufpreis Hafer- oder Mandeldrink	0.50

TEE VON PAPER & TEA

Tip of the Morning – Schwarztee - Assam&Ceylon	4.50
White Earl - Weißtee - floral / fruchtig / Bergamotte	
Red Earl – koffeinfreier Earl Grey – Bergamotte / Zitrus	
Berry Pomp - Früchtetee – Beeren / Hibiskus	
Mighty Green – Grüntee - Gräser / frische Kräuter	
Nandana - Schwarztee Assam - mild / milchiger Süße	
Mount Olympus - Kräuter – griechischer Bergtee	
Pure Prana - ayurvedische Gewürzteesmischung	
Green Rooibos – Pfirsich / grasig / Holz	

COCKTAILS

Breakfast in Bed	11.00
Vermouth / Branca Menta / Zitrone	
Bloody Bell Pepper	12.00
Gerösteter Paprika Infused Vodka / Tomate / Zitrone / Tabasco	
&flora's Espresso	12.00
Aquavit / Espresso / Caramel	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Still oder Prickelnd	
- 0,33l / 0,75l	3.80 / 6.50
Coca-Cola 0,33l	4.00
Classic oder Light	
Apfelsaft, naturtrüb, Mohr Sederl 0,25l	3.80
Soda Zitron 0,5 (Jugendgetränk)	4.00
Soda Hollunder, BIO - 0,5 (Jugendgetränk)	4.00

HAUSGEMACHTES / 0,3l 4.50

Ingwer / Minze Limonade	
Gurke / Ingwer Limonade	
Eistee / red earl / Zitrone / koffeinfrei	

VERJUS

Grapester – Greenfizz / 0,125l	4.50
Verjus / grüner Tee & Kaffee / Yuzu-Zitrone – sparkling Bründlmayer / serviert mit Eis und Zitrone - alkoholfrei	

& FLORA PROSECCO SPRITZ 8.00 & FLORA TONIC SPRITZ 6.50

&flora Marille – Earl Grey – Minze	
&flora Wild Berry	
&flora Pink Grapefruit – Sauerkirsch – Basilikum	

BUBBLES & WEIN

SPARKLING 0,1

Grüner Veltliner Klassik brut (O)	7.80
Zuschmann, Martinsdorf Weinviertel, 2020	
Pet Nat Rosé (O) <i>natural</i>	7.40
Toni Hartl, Reisenberg, 2021	

WEISS 0,125

Grüner Veltliner L&T (O)	6.30
Bründlmayer, Langenlois, 2021	
Gösing 'A Bio (MU, MT, RI) (O) <i>natural</i>	6.50
Toni Söllner, Wagram, 2021	

Rotgipfler Schatzberg (O)	6.60
Zierer, Gumpoldskirchen, 2020	

Riesling Kamptal (O)	6.80
Loimer, Langenlois, 2021	

Grauburgunder (O) <i>natural</i>	7.30
Ploder Rosenberg, Ottersbach, 2018	

ROSE 0,125

Rosé Gluegglich (ZW, SL, PN) (O) <i>natural</i>	6.60
Loimer, Gumpoldskirchen	

ROT 0,125

Blauer Portugieser (O) <i>natural – gekühlt</i>	6.50
Nibiru, Schönberg am Kamp	

Blaufränkisch (O)	6.30
Migsich, Antau, 2021	

Pinot Noir (O)	7.00
Heinrich, Gols, 2020	

BIER

Trumer Pils (A) 0,3l vom Fass	3.90
Obertrumer Zwickl (A) 0,3l vom Fass	3.90

Muttermilch Wiener Bubi (A) 0,3l	4.50
Weizenguss - Gusswerk 5,4 % (A) / 0,3l	4.50
Pale Ale No.1 - Schleppe 5,3 % (A) / 0,3l	6.00
IPA Juicy NEIPA - Loncium 5,7 % (A) / 0,3l	6.00

Aperradler (A, O) 0,3l	6.00
Trumer Pils / Grapefruit / Aperol	
Trumer Hopfenspiel 2,9 % 0,3l	4.20
Trumer Freispiel alkoholfrei (A) 0,3l	4.20

A...Gluten B...Krebstiere C...Eier D...Fisch E...Erdnüsse F...Soja G...Milch
H...Schalenfrüchte L...Sellerie M...Senf N...Sesam O...Sulfite P...Lupinen
R...Weichtiere

& flora

ABENDKARTE

MIX & SHARE
ZUM TEILEN ODER ALLEINE GENIESSEN

KALTE GERICHTE

Madame Crousto Bruschetta (A, H, N) (V)	12.50
Hummus / Dreierlei Karotte / Za'atar / Pesto	
Wassermelonensalat (A) (V)	16.00
Gurke / Steinobst / Kräuter / Croûtons	
Burrata (G) (VEG)	17.00
Blanchierte Kirschlorbeer / Paradeiserfond / Basilikumöl	
Mangalitza Schulter / Szechuan Pfeffer	18.00
Marillen Chutney / Zwiebelmayonnaise / Pickles (C, L, M, O)	
Variation aus Sommerrüben (G, F, M, O) (VEG)	18.00
Rübenblätter Kimchi / cremiger Feta	
Iced Noodles (A, E, F, N) (V)	19.00
Asiatische Weizennudeln in gekühltem Kokos - Seidentofu - Limettendressing / Zitronengranita	
Ein Sommer in Paradeis / Pfirsich (D, O)	19.00
Katsuobushi / Dashi Fond / Ribisel / Vanilleöl	

TATAR

X.O. Beef von Hand geschnitten	18.00 / 28.00
Eigelb / geschmorte Zwiebel / Senfkaviar / Panko 90g / 150g (A, C, M, G)	
Lachsforelle (D, F, N)	19.00
Schnittlauch / Radieschen / Schnittlauchöl / Ponzu	

(V) VEGAN
(VEG) VEGETARISCH

WARME GERICHTE

Dashi Ei (C, D, N, O) (VEG ohne Katsuobushi)	14.00
Pickles / Katsuobushi / Miso Suppe	
Gegrillte Melanzani / Tahina (L, M, N, O) (V)	16.00
Minze / &flora Blattsalat	
Gegrillte Salatherzen (G, H) (VEG)	17.00
Labneh / Berberitzen-Kapern-Salsa / Haselnüsse	
Raritäten Karotten / Boulanger (L, O) (V)	19.00
Sellerie / Sauerkraut	
Lachsforelle / Buttermilch (D, G)	23.00
Kohlrabi / Gurke / Limette / Schnittlauchöl	
X.O. Beef Beiried 150g / 300g	24.00 / 43.00
Chimichurri / Shatta / Heurige Erdäpfel	

ADD ON

Heurige Erdäpfel von Krautwerk (V)	5.00
& flora Blattsalat (L, M, O) (V)	6.00
Sprossenbrokkoli mit gegrillter Zitrone (V)	7.00
Portion Öfferl Brot & Olivenöl (A) (V)	4.50

DESSERTS

Mini's Topfenknödel / Marillenröster (VEG)	12.50
Weiße Schokolade / Brioche Brösel / Basilikum (A, G, H)	
Warmer Schokokuchen (A, G, H) (VEG)	12.50
Erdbeer-Parfait and -Röster	
Käsevariation Jumi (G) (VEG)	14.00

DIE FREUNDE VON & FLORA:

Dirndl in am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi...
Süßmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier...

& flora

COCKTAILS

&flora's Negroni	12.00
strawberry infused Gin, Campari, Wermut	
&flora's Whiskey Sour	12.00
Bourbon / Branca Menta / Orangenmarmelade / Zitrone	
&flora's old fashioned	14.00
Pekannuss infused Boubon / Kaffeebitters / Karamell (G)	
Masta Zek	12.00
Gin / Rosmarin / Pink Grapefruit / Himbeer	
Scandinavian Daiquiri	12.00
Aquavit / Limette / Rohrzuckersirup	
Bloody Bell Pepper	12.00
Gerösteter Paprika Infused Vodka / Tomate / Zitrone / Tabasco	
Hazy Jane	12.00
Vodka / Mandel / Joghurt / Gurke / Zitrone (G)	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Austrian Picnic	7.00
Apfel / Birne / Zitrone / Holunderblüte	
Driver's Paloma	7.00
Grapefruit / Zitrone / Himbeere / Rosmarin	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemacht 0,3l	4.50
Ingwer / Minze Limonade	
Gurke / Ingwer Limonade	
Eistee / red earl / Zitrone / koffeinfrei	
Vöslauer Still oder Prickelnd	
- 0,33l	3.80
- 0,70l	6.50
Coca-Cola 0,33l	4.00
Classic oder Light	
Apfelsaft, naturtrüb – Mohr Sederl 0,25l	3.80
Soda Zitron	0,5 (Jugendgetränk) 4.00
Soda Hollunder, BIO -	0,5 (Jugendgetränk) 4.00
Fermentiert 0,33	
Grapester – Greenfizz	/ 0,125l 4.50
Verjus / grüner Tee & Kaffee / Yuzu-Zitrone – sparkling	
Bründlmayer / serviert mit Eis und Zitrone - alkoholfrei	
Fermentiert 0,33	5.90
Theodor Fontäne – lebendig und zuckerarm	
Theo	Jun Kombucha
Waldmeisterin	Wasserkefirkracherl

& FLORA PROSECCO SPRITZ	8.00
& FLORA TONIC SPRITZ	6.50

&flora Marille – Earl Grey – Minze	
&flora Wild Berry	
&flora Pink Grapefruit – Sauerkirsch – Basilikum	

BUBBLES & WEIN

SPARKLING 0,1

Grüner Veltliner Klassik brut (O)	7.80
Zuschmann, Martinsdorf Weinviertel, 2020	
Pet Nat Rosé (O) <i>natural</i>	7.40
Toni Hartl, Reisenberg, 2021	

WEISS 0,125

Grüner Veltliner L&T (O)	6.30
Bründlmayer, Langenlois, 2021	
Gösing 'A Bio (MU, MT, RI) (O) <i>natural</i>	6.50
Toni Söllner, Wagram, 2021	

Rotgipfler Schatzberg (O)	6.60
Zierer, Gumpoldskirchen, 2020	

Riesling Kamptal (O)	6.80
Loimer, Langenlois, 2021	

Grauburgunder (O) <i>natural</i>	7.30
Ploder Rosenberg, Ottersbach, 2018	

ROSE 0,125

Rosé Gluegglich (ZW, SL, PN) (O) <i>natural</i>	6.60
Loimer, Gumpoldskirchen	

ROT 0,125

Blaufränkisch (O)	6.30
Migsich, Antau, 2021	

Blauer Portugieser (O) <i>natural – gekühlt</i>	6.50
Nibiru, Schönberg am Kamp	

Pinot Noir (O)	7.00
Heinrich, Gols, 2020	

BIER

Trumer Pils (A) 0,3l vom Fass	3.90
Obertrumer Zwickl (A) 0,3l vom Fass	3.90

Muttermilch Wiener Bubi (A) 0,3l	4.50
----------------------------------	------

Weizenguss - Gusswerk 5,4 % (A) / 0,3l	4.50
--	------

Pale Ale No.1 - Schleppe 5,3 % (A) 0,3l	6.00
---	------

IPA Juicy NEIPA - Loncium 5,7 % (A) / 0,3l	6.00
--	------

Aperradler (A, O) 0,3l	6.00
------------------------	------

Trumer Pils / Grapefruit / Aperol	
-----------------------------------	--

Trumer Hopfenspiel 2,9 % 0,3l	4.20
-------------------------------	------

Trumer Freispiel alkoholfrei (A) 0,3l	4.20
---------------------------------------	------

& flora

SONN- & FEIERTAG IM & FLORA FÜR EARLY BIRDS, LANGSCHLÄFER UND LATE LUNCHER

(ALL DAY)

EI & OAT

Weiches Ei (A, C) 6.00
Schnittlauch / Maldon Salz / Baguette

Pochiertes Ei / Beinschinken (A, C, G, O, F) 12.00
Miso Béarnaise / Erdäpfel-Brioche

Omelette aus 2 Eiern (C) (V E G) 8.00
Mit eingelegten Shiitake (F) (V E G) 3.00
oder Beinschinken 3.00
oder Schlossberger Jung Käse 3.00
oder bunter Mangold + Feta (G) (V E G) 3.00
oder gebeizter Lachsforelle (L, M, O) 5.00

Overnight Oats (A) (V) 8.00
Chia / Apfel / Mandeln / Cranberries

SCHNELLES FRÜHSTÜCK

Schnittlauchbrot (A, G) (V E G) 4.50

Radieschenbrot (A, G) (V E G) 4.50

Croissant natur (F, H, M, P) (V) 3.00

Schoko Croissant (A, C, G, H, M, N, P) (V E G) 3.80

& FLORA FRÜHSTÜCK (A, C, G) 18.00

2 Eier im Glas, Labneh & Granola, Butter, Marmelade
getoastetes Baguette und Brioche, dazu wahlweise:
Thum - Schinken oder Jumi Käse (G) oder Humus (H)

EXTRAS

Bio Radieschen (G) (V E G) 4.50
Chili Mayonnaise / Maldonsalz (C, M)

Schlossberger Jung Käse von Jumi(G) (V E G) 4.50

Variation von eingelegtem Gemüse (L, M, O) (V) 4.50

X.O. Geräucherter Rinderroschinken 5.50

Gebeizte Lachsforelle (L, M, O) 8.00
mit Amalfi-Zitrone und Lachsforellen-Kaviar

Butter (G) (V E G) 1.50

Hausgemachte Schwarzbeer Marmelade (V) 2.00

Portion Öfferl Brot (A) & Butter (G) oder Olivenöl (V) 4.50

DIE FREUNDE VON & FLORA:

DirndlIn am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi...
Süßmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier...

TATAR

X.O. Beef von Hand geschnitten 18.00 / 28.00
Eigelb / geschmorte Zwiebel / Senfkaviar / Panko
90g / 150g (A, C, M, G)

Lachsforelle (D, F, N) 19.00
Schnittlauch / Radieschen / Schnittlauchöl / Ponzu

LUNCH (12 : 00 - 16 : 00)

Madame Crousto Hummus Bruschetta (V) 12.50
Dreierlei Karotte / Za'atar / Pesto (A, H, N)

Gegrillte Melanzani / Tahina (V) 16.00
Minze / &flora Blattsalat (L, M, N, O)

Burrata (G) (V E G) 17.00
Blanchierte Kirschparadeiser / Paradeiserfond /
Basilikumöl

Gegrillte Salatherzen (V E G) 17.00
Labneh / Berberitzen-Kapern-Salsa / Haselnüsse (G, H)

Variation aus Sommerrüben (G, F, M, O) (V E G) 18.00
Rübenblätter Kimchi / cremiger Feta

Raritäten Karotten / Boulanger (L, O) (V) 19.00
Sellerie / Sauerkraut

Lachsforelle / Buttermilch (D, G) 23.00
Kohlrabi / Gurke / Limette / Schnittlauchöl

X.O. Beef Beiried 150g / 300g 24.00 / 43.00
Chimichurri / Shatta / Heurige Erdäpfel

BEILAGEN

Heurige Erdäpfel von Krautwerk (V) 5.00

&flora's Blattsalat (L, M, O) (V) 6.00

Sprossenbrokkoli mit gegrillter Zitrone (V) 7.00

DESSERTS

Schokobrownie (C, G, H) (V E G) 9.00
Erdbeerragout

Mini's Topfenknödel / Marillenröster (V E G) 12.50
Weiße Schokolade / Brioche Brösel / Basilikum (A, G, H)

Käsevariation Jumi (G) (V E G) 14.00

(V) V E G A N
(V E G) V E G E T A R I S C H

& flora

DRINKS

KAFFEE VON SÜSSMUND

Espresso	2.80
Verlängerter	3.00
Espresso Macchiato (G)	3.30
Cortado (G)	3.50
Cappuccino (G)	4.00
Caffè Latte (G)	4.50
Flat white (G)	5.50
Aufpreis Hafer- oder Mandeldrink	0.50

TEE VON PAPER & TEA

4.50

Tip of the Morning – Schwarztee - Assam&Ceylon
White Earl - Weißtee - floral / fruchtig / Bergamotte
Red Earl – koffeinfreier Earl Grey – Bergamotte / Zitrus
Berry Pomp - Früchtetee – Beeren / Hibiskus
Mighty Green – Grüntee - Gräser / frische Kräuter
Nandana - Schwarztee Assam - mild / milchiger Süße
Mount Olympus - Kräuter – griechischer Bergtee
Pure Prana - ayurvedische Gewürzteesmischung
Green Rooibos – Pfirsich / grasig / Holz

TRINKSCHOKOLADE VON ZOTTER 5.00

Milch Kakao	
Weißer mit Vanille	
Chili Bird's Eye (V)	
Bitter Classic (V)	
Aufpreis Hafer- oder Mandeldrink	0.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemacht 0,3l	4.50
Ingwer / Minze Limonade	
Gurke / Ingwer Limonade	
Eistee / red earl / Zitrone / koffeinfrei	
Vöslauer Still oder Prickelnd	
- 0,33l / 0,75l	3.80 / 6.50
Coca-Cola 0,33l	4.00
Classic oder Light	
Naturtrüber Apfelsaft, Mohr Sederl, 0,25l	3.80
Soda Zitron 0,5 (Jugendgetränk)	4.00
Soda Hollunder 0,5 (Jugendgetränk)	4.00

VERJUS

Grapester – Greenfizz / 0,125l	4.50
Verjus / grüner Tee & Kaffee / Yuzu-Zitrone – <i>sparkling</i>	
Bründlmayer / serviert mit Eis und Zitrone - <i>alkoholfrei</i>	

& FLORA PROSECCO SPRITZ	8.00
& FLORA TONIC SPRITZ	6.50

&flora Marille – Earl Grey – Minze
&flora Wild Berry
&flora Pink Grapefruit – Sauerkirsch – Basilikum

COCKTAILS

Breakfast in Bed	11.00
Vermouth / Branca Menta / Zitrone	
Bloody Bell Pepper	12.00
Gerösteter Paprika Infused Vodka / Tomate / Zitrone / Tabasco	
&flora's Espresso	12.00
Aquavit / Espresso / Caramel	
&flora's Negroni	12.00
strawberry infused Gin, Campari, Wermut	
&flora's Whiskey Sour	12.00
Bourbon / Branca Menta / Orangenmarmelade / Zitrone	
Masta Zek	12.00
Gin / Rosmarin / Pink Grapefruit / Himbeer	
Scandinavian Daiquiri	12.00
Aquavit / Limette / Rohrzuckersirup	
Bloody Bell Pepper	12.00
Gerösteter Paprika Infused Vodka / Tomate / Zitrone / Tabasco	
Hazy Jane	12.00
Vodka / Mandel / Joghurt / Gurke / Zitrone (G)	
&flora's old fashioned	14.00
Pekannuss infused Bourbon / Kaffeebitters / Karamell (G)	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Austrian Picnic	7.00
Apfel / Birne / Zitrone / Holunderblüte	
Driver's Paloma	7.00
Grapefruit / Zitrone / Himbeere / Rosmarin	
&flora's Latte (alkoholfrei)	7.00
Espresso / Zimt / Salted Caramel / Mandelmilch	

BIER 0,3l

Trumer Pils (A) vom Fass	3.90
Obertrumer Zwickl (A) vom Fass	3.90
Muttermilch Wiener Bubi (A)	4.50
Weizenguss - Gusswerk 5,4 % (A)	4.50
Pale Ale No.1 - Schleppe 5,3 % (A)	6.00
IPA Juicy NEIPA - Loncium 5,7 % (A)	6.00
Aperradler (A, O)0,3l	6.00
Trumer Pils / Grapefruit / Aperol	
Trumer Hopfenspiel 2,9 %	4.20
Trumer Freispiel alkoholfrei (A)	4.20

A...Gluten B...Krebstiere C...Eier D...Fisch E...Erdnüsse F...Soja G...Milch
H...Schalenfrüchte L...Sellerie M...Senf N...Sesam O...Sulfite P...Lupinen
R...Weichtiere

WEINKARTE / WINE LIST

WEINE ENTHALTEN SULFITE

GLASWEISE / BY THE GLASS

SPARKLING 0,1

Grüner Veltliner Klassik brut (O) Zuschmann, Martinsdorf, 2020 <i>biozertifiziert</i>	7.80 / 54.60
Pet Nat Rosé (O) <i>natural</i> Toni Hartl, Reisenberg, 2021 <i>demeter</i>	7.40 / 51.80

WEISS / WHITE 0,125

Grüner Veltliner L&T (O) Bründlmayer, Langenlois, 2021, <i>biozertifiziert</i>	6.30 / 37.80
Cuvée Gösing 'A Bio (MU, MT, RI) (O) <i>natural</i> Toni Söllner, Wagram, 2021, <i>biozertifiziert</i>	6.50 / 39.00

Rotgipfler Schatzberg (O) Zierer, Gumpoldskirchen, 2020	6.60 / 39.60
--	--------------

Riesling Kamptal (O) Loimer, Langenlois, 2021, <i>biozertifiziert</i>	6.80 / 40.80
--	--------------

Grauburgunder (O) <i>natural</i> Ploder Rosenberg, Ottersbach, 2018, <i>demeter</i>	7.30 / 43.80
--	--------------

ROSE 0,125

Rosé Gluegglich (ZW, SL, PN) (O) <i>natural</i> Loimer, Gumpoldskirchen, <i>biozertifiziert</i>	6.60 / 39.60
--	--------------


ROT / RED 0,125

Blaufränkisch (O) Migsich, Antau, 2021	6.30 / 37.80
---	--------------

Blauer Portugieser (O) <i>natural</i> – gekühlt Nibiru, Schönberg am Kamp, <i>bio</i>	6.50 / 39.00
--	--------------

Pinot Noir (O) Heinrich, Gols, 2020, <i>demeter</i>	7.00 / 42.00
--	--------------

Natural: *handgelesen / spontane Gärung ohne Einsatz zusätzlicher Hefe / unfiltriert / kein bzw. bis maximal 70mg/l zugesetztes Schwefeldioxid*

BIO: *Betrieb arbeitet nach eigenen Angaben biologisch*
 : *biozertifizierter Betrieb*

 : *strengere Auflagen als biozertifiziert*

CH Chardonnay | GS Gemischter Satz | GM Goldmuskateller | GV Grüner Veltliner | FV Früherotter Veltliner | MO Muskat Ottonel | MT Müller-Thurgau | MU Muskateller | NB Neuburgunder | PB Pinot Blanc | RI Riesling | WB Weißburgunder | SB Sauvignon Blanc | SR Scheurebe | WR Welschriesling | ZF Zierfandler

CS Cabernet Sauvignon | ME Merlot | SL Sankt Laurent | ZW Zweigelt | BB Blauburgunder | BF Blaufränkisch
Alle Preise in €, inkl. MwSt. 06.08.2022

PERLEND / SPARKLING 0,7

WEISS / WHITE

Blanc de Blancs, (CH) <i>natural</i> Sepp Moser, Rohrendorf, 2018, <i>Demeter</i>	49.00
--	-------

Pet Nat <i>In the Hell Mood</i> (SL) <i>natural</i> Rennersistas, Gols, 2021, <i>demeter</i>	49.00
---	-------

Pet Nat, <i>MUS Kometen</i> (GM, MT) <i>natural</i> Lageder, Südtirol, 2020, <i>demeter</i>	53.00
--	-------

La Cuvée brut Laurent – Perrier, Champagne	78.00
---	-------

ROSE

Brut Rosé (PN, ZW) Polz, Strass in Steiermark, 2021	43.00
--	-------

Pet Nat Rosé (CS, ZW) <i>natural</i> Fuchs und Hase, Langenlois, 2020, <i>biozertifiziert</i>	44.00
--	-------

Brut Rosé Bründlmayer, Langenlois, 2021, <i>biozertifiziert</i>	49.00
--	-------

Cuvée Rosé (PN) Laurent – Perrier, Champagne	127.00
---	--------

WEISS / WHITE 0,75

Cuvée <i>Gluegglich</i> <i>natural</i> Loimer, Gumpoldskirchen, <i>biozertifiziert</i>	39.00
---	-------

Riesling <i>Alegg</i> Mayer am Pfarrplatz, Wien, 2020	39.00
--	-------

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Ebner- Ebenauer, Poysdorf, 2021, <i>biozertifiziert</i>	40.00
---	-------

Gemischter Satz (NB, RI) <i>natural</i> Zum Pranger, Gumpoldskirchen, 2021, <i>bio</i>	41.00
---	-------

Cuvée <i>Nube</i> (GV, WR) <i>natural</i> Lichtenberger-Gonzalez, Breitenbrunn, 2020, <i>bio</i>	42.00
---	-------

Gemischter Satz Uhler, Wien, 2021, <i>biozertifiziert</i>	44.00
--	-------

Sauvignon Blanc Zweytick, Südsteiermark, 2021	44.00
--	-------

Grüner Veltliner <i>Fundamental</i> <i>natural</i> Sepp Moser, Rohrendorf, 2019, <i>demeter</i>	44.00
--	-------

Grüner Veltliner Reserve Nössing, Wien, 2013	45.00
---	-------

Cuvée <i>Free Your Mind</i> (GV, SR) <i>natural</i> Schödl, Loidesthal, 2021, <i>biozertifiziert</i>	45.00
---	-------

A...Gluten B...Krebstiere C...Eier D...Fisch E...Erdnüsse F...Soja G...Milch
H...Schalenfrüchte L...Sellerie M...Senf N...Sesam O...Sulfite P...Lupinen
R...Weichtiere

Grüner Veltliner <i>Möbius natural</i> Leo Uibel, Ziersdorf/Schmidatal, 2018, <i>biozertifiziert</i>	46.00
Neuburger <i>Betont natural</i> Altenburger, Jois, 2021, <i>biozertifiziert</i>	46.00
Zierfandler Gebeshuber, Gumpoldskirchen, 2019, <i>biozertifiziert</i>	47.00
Cuvée <i>Waiting For Tom</i> (CH, WB) <i>natural</i> Rennersistas, Gols, 2020, <i>demeter</i>	47.00
Cuvée <i>O.T. Reserve</i> (WB, CH) Fink & Kotzian, Gauderndorf, 2016, <i>bio</i>	48.00
Cuvée <i>Balztanz</i> (GV, RI, MT, FV) Vogelwaid & Donaubaum, Mitteransdorf, 2020, <i>bio</i>	48.00
Weißer Burgunder Alte Reben Ebner- Ebenauer, Poysdorf, 2020, <i>biozertifiziert</i>	49.00
Cuvée <i>Pulp Fiction XIII yellow</i> (FV, MU) <i>natural</i> Erich Machherndl jun., Wösendorf, 2019, <i>biozertifiziert</i>	49.00
Gemischter Satz <i>Ried Preussen</i> Mayer am Pfarrplatz, Wien, 2020	50.00
Sauvignon Blanc <i>Cote de Marloup</i> Bernard Fleuriet et Fils, Sancerre, 2017, <i>biozertifiziert</i>	50.00
Sauvignon Blanc <i>Poharnig</i> Sabathi, Südsteiermark, 2020, <i>biozertifiziert</i>	51.00
Riesling <i>Utopie natural</i> Jutta Ambrositsch, Wien, 2019, <i>bio</i>	55.00
Sauvignon Blanc <i>Diagonal natural</i> Sepp Moser, Rohrendorf, 2018, <i>demeter</i>	56.00
Cuvée <i>Graue Freyheit</i> (WB, GB, CH, NB) <i>natural</i> Heinrich, Gols, 2020, <i>demeter</i>	59.00
Grüner Veltliner <i>Minimal natural</i> Sepp Moser, Rohrendorf, 2017, <i>demeter</i>	62.00
Grüner Veltliner <i>Black Edition</i> Ebner- Ebenauer, Poysdorf, 2018, <i>biozertifiziert</i>	77.00
Riesling Smaragd <i>Steinporz</i> Franz Hirtzberger, Spitz, 2017	87.00

ROSÉ 0,75

Rosé (ZW) Bründlmayer, Langenlois, 2021	38.00
<i>Rakete</i> (SL, ZW, BB, ME, GV) <i>unfiltriert</i> Jutta Ambrositsch, Wien, 2020, <i>bio</i>	43.00
<i>Donauschotter</i> (PN, SL) Clemens Strobl, Mitterstockstall, 2021, <i>biozertifiziert</i>	44.00

ROT / RED 0,75

Blaufränkisch <i>Aviator</i> Keringer, Mönchhof, 2019 /2020	38.00
Sankt Laurent Reinisch, Tattendorf, 2018, <i>biozertifiziert</i>	38.00
Blaufränkisch <i>Béla-Joska</i> Wachter Wiesler, Deutsch Schützen, 2018, <i>biozertifiziert</i>	42.00
Cuvée (ZW-ME) <i>natural</i> Kellerkünstler, Niederösterreich, 2019, <i>bio</i>	43.00
Blaufränkisch <i>Manila</i> Nittnaus, Gols, 2020, <i>biozertifiziert</i>	44.00
Cuvée <i>La Liason</i> (BF, ZW, CS) Toni Hartl, Reisenberg, 2018, <i>biozertifiziert</i>	46.00
Zweigelt Reserve Sepp Moser, Rohrendorf, 2018, <i>demeter</i>	47.00
Pinot Noir Reserve Schoefmann, Haugsdorf, 2018, <i>biozertifiziert</i>	47.00
Blaufränkisch <i>Bonsai natural</i> Preisinger, Gols, 2020, <i>biozertifiziert</i>	49.00
Merlot <i>Schüttenberg</i> Marko, Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn, 2016	54.00
Merlot <i>Nobody</i> Migsich, Antau, 2018	55.00
Cuvée <i>Ureki-LuSt</i> (CS, ME) <i>natural</i> Lukas Strobl, Mitterstockstall, 2018, <i>biozertifiziert</i>	65.00
Pinot Noir <i>Black Edition</i> Ebner-Ebenauer, Poysdorf, 2017, <i>biozertifiziert</i>	85.00
Cuvée <i>Margaux</i> (ME, PV, CS) Clos du Jaugueyron, Margaux, 2015, <i>biozertifiziert</i>	125.00

CH Chardonnay | GS Gemischter Satz | GV Grüner Veltliner | FV Früherer Veltliner | MO Muskat Ottonel | MT Müller-Thurgau | MU Muskateller | PB Pinot Blanc | RI Riesling | WB Weißburgunder | SB Sauvignon Blanc | SR Scheurebe | WR Welschriesling | ZF Zierfandler

CS Cabernet Sauvignon | ME Merlot | SL Sankt Laurent | ZW Zweigelt | BB Blauburgunder | BF Blaufränkisch | PV Petit Verdot

A...Gluten B...Krebstiere C...Eier D...Fisch E...Erdnüsse F...Soja G...Milch H...Schalenfrüchte L...Sellerie M...Senf N...Sesam O...Sulfite P...Lupinen R...Weichtiere