

Memory

Caffè Ristorante Bar

Antipasti

Bruschetta Classica ALM € 12,50

geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl

Caprese di Bufala GL € 15,50

Büffel-Mozzarella im Parmaschinkenmantel mit Rucola-Tomaten-Salat

Vitello Tonnato ADG € 17,50

fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Carpaccio vom Rind HMA € 17,50

dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, Rucola und Parmesan

Beef Tatar HMA € 19,50

fein geschnittenes, mariniertes, rohes Rindfleisch mit Brot

Suppen

Minestrone GL € 7,50

klassisch, italienische Gemüsesuppe

Tomatencremesuppe AGL € 7,50

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Kartoffelcremesuppe AGL € 7,50

Kartoffelcremesuppe mit Speck-Chips

Salate

Insalata Pomodori ALM € 6,50

Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalata Mista AGLM € 6,50

kleiner, gemischter Salat

Insalata di Tonno AL € 18,50

Blattsalate mit Gurken, Mais, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Ei und Thunfisch

Insalata Contadina CGHLM € 18,50

Marinierte Blattsalate mit Gurken, Karotten, Mais, Tomaten, Oliven, rotem Zwiebel, Paprika, Schafskäse und Granatapfelkernen

Caesar Salad ACDLM € 18,50

Eisbergsalat mit Hühnerstreifen, Caesar Dressing, Kapern und Croûtons

Insalata di Manzo AC € 19,50

Blattsalate, Gurken, Mais, Tomaten, Rindfleisch, Speck, Kartoffel, Radieschen und Kürbiskernöl

Insalata di Gambas AGD € 19,50

Blattsalate, Gurken, Karotten, Mais, Tomaten, Kräuter, Rucola, gebratenen Garnelen, Zuckerschoten und Croûtons

HINWEIS: Für einen 2. Teller werden € 2,- in Rechnung gestellt.

Für Leitungswasser fallen ebenfalls € 2,- an.

ALLERGENEINFORMATIONEN GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG: **A:** glutenhaltiges Getreide, **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fische, **E:** Erdnüsse, **F:** Sojabohnen, **G:** Milch (laktosehaltig), **H:** Schalenfrüchte, **L:** Sellerie, **M:** Senf, **N:** Sesamsamen, **O:** Sulfite, **P:** Lupinen, **R:** Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Unsere Give-aways enthalten glutenhaltiges Getreide, Eier und Soja.

Pasta

Tortellini Classico ACGL	€ 17,50
<i>Tortellini mit Schinkenrahmsauce, Schalotten und Kräuter</i>	
Lasagne al Forno ACGL	€ 17,50
<i>Fleischsugo, Bechamelsauce und Käse im Ofen gebacken</i>	
Rigatoni Spinaci ACGL	€ 18,50
<i>Rigatoni mit Spinat, Tomaten und Ricotta</i>	
Rigatoni Memory ACDGLR	€ 18,50
<i>Rigatoni mit Fleischsugo, Sahne und Käse überbacken</i>	
Rigatoni Pesto Shrimps ACDGL	€ 19,50
<i>Rigatoni mit Basilikum, Pesto und Shrimps</i>	
Tagliatelle Burrata Tomate ACGL	€ 19,50
<i>Tagliatelle mit Kirschtomaten, Tomatensauce, Rucola, Burrata und Pesto</i>	
Tagliatelle Salmone ACDGL	€ 19,50
<i>Tagliatelle, Räucherlachs-Rahmsauce, Lauch und Tomatenwürfel</i>	
Tagliatelle Pancetta, Manzo e Funghi ACGL	€ 20,50
<i>Tagliatelle, ital. Speck-Rindfleisch-Champignonrahmsauce, Kräuter, Parmesan</i>	
Spaghetti Carbonara ACG	€ 18,50
<i>Spaghetti, Pancetta (italienische Wurst), Sahne, Ei und Parmesan</i>	
Spaghetti aglio Olio Gambas ALD	€ 21,50
<i>Spaghetti aglio olio, Knoblauch, Olivenöl und Garnelen</i>	
Spaghetti Frutti die Mare ACDGL	€ 21,50
<i>Spaghetti, frische Meeresfrüchte, Kräuter, Tomaten und Parmesan</i>	

Memoria mexicana

Wir wollen deinen Hunger nach ein wenig Internationalität stillen und nehmen dich mit auf eine kulinarische Fernreise nach Mexico.

Baked Potatoes ACG	€ 6,80
<i>Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce</i>	
Onion Rings ACG	€ 8,90
<i>Gebackene Zwiebelringe in würziger Brösel-Panade mit Sauerrahm Dip</i>	
Breaded Mozzarella Sticks ACG	€ 8,90
<i>Mozzarella-Stangen in würziger mexikanischer Panade, Knoblauch Dip</i>	
Nachos ACG	€ 10,90
<i>Tortillachips, Bohnenpüree, Käse, Salsa, Guacamole, Sauerrahm</i>	
Buffalo Bill Wings ACN	€ 20,50
<i>Knusprig, saftig gegrillte Hühnerflügel in pikanter Sauce, dazu Pommes</i>	
Burrito de Pollo ACG	€ 20,50
<i>Weizenmehltortilla, Bohnenpüree, Hühnerfleisch, Paprika, Guacamole, Sauerrahm</i>	
Chimichanga ACG	€ 20,50
<i>Tortilla, Gemüse, Reis, Hühnerfleisch, Salat, Sauerrahm, Tomatensauce, Käse</i>	
Loaded Fries mit Pulled Beef ACG	€ 20,50
<i>Pommes mit Pulled Beef und Käse überbacken, dazu Dip-Saucen</i>	
Tacos de Pollo ACG	€ 20,50
<i>Maistortilla gefüllt mit Hühnerfleisch, Zwiebel und Paprika</i>	

Pizze

Pizza Pane A	€ 10,00
Tomaten und Knoblauch	
Margherita AG	€ 11,00
Tomaten und Mozzarella	
Anna AG	€ 12,50
Tomaten, Mozzarella und Mais	
Greco AG	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Kapern und Oregano	
Peperonata (Paprika Pizza) AG	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Zwiebel, Paprika und Chili	
Funghi AGL	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella und Pilze	
Gemüsepizza AG	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Knoblauch, Brokkoli	
Prosciutto AGL	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	
Salami AGL	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella und Salami	
Alex AGL	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Salami und Mais	
Prosciutto e Funghi AGL	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze	
Napoli ADG	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen	
Hawaii AG	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	
Alexandra AG	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Mais	
Roma AGL	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Salami und Champignons	
Rucola AGH	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Kirschtomaten und Rucola	
Salami e Prosciutto AGLM	€ 14,50
Tomaten, Mozzarella, Salami und Vorderschinken	
Delizia ADGL	€ 15,50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken und Champignons	
Capricciosa AGL	€ 15,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze und Artischocken	
Quattro Stagioni AGL	€ 15,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Artischocken	
Canarino ADGL	€ 15,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze und Sardellen	
Quattro Formaggi AG	€ 15,50
Vier Käsesorten	
Salsiccia AG	€ 15,50
Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami	
Mexico AGL	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Mais und Chili	
Diavolo AG	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili und Kirschtomaten	
Braccio di Ferro AG	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Schafskäse	
Piccante AGL	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Parmaschinken	
Tonno ADGL	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Goloza AGL	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck und Pfefferoni	

Pizze speciali

Bauernpizza ACGL	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei	
Caprese AG	€ 17,50
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischer Basilikum	
Klaus AFGL	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Salami	
Pizza UHP AGL	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Pilze und Zwiebel	
Venezia ADG	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Kapern und Sardellen	
Parma AG	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken	
Romano AGL	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Artischocken, Pfefferoni, Zwiebel	
Speciale AEG	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champignons, Chili, Pesto	
Caprese Salsiccia AG	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	
Salmone ADG	€ 17,50
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Crème fraîche und Rucola	
Frutti di Mare ABDGR	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	
Memory AG	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
Nadine AG	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Knoblauch und scharfe Salami	
Rike AG	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse, scharfe Salami	
Scampi e Rucola ABDG	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola und Parmesan	
Carpaccio AGHM	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, Carpaccio, Rucola, Parmesan, Pinienkerne	
Vitello Tonnato ADG	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, rosa Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern	
Calabria AGMN	€ 18,50
Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, Nduja (kalabrische Wurst), rote Zwiebel, Chili	
Pancetta AG	€ 18,50
Tomaten, Fior di Latte, Ricotta, Spinat und Pancetta (ital. Bauchspeck)	
Melanzi AGL	€ 18,50
Tomaten, grobe Salami, Auberginen, Pesto und Parmesan	
Bolognese AG	€ 18,50
Bolognese-Soße und Mozzarella	
Buratta AG	€ 19,50
Tomaten, Burrata, Kirschtomaten, Parmaschinken Pesto und Rucola	

Pizze bianche

Toska AG	€ 18,50
Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Tomatenwürfel, Oliven, Rucola, Parmesan	
Caprese Bianco AG	€ 18,50
Ricotta, Crème fraîche, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frischer Basilikum	
Quattro Formaggi Bianco AG	€ 18,50
Ricotta, Crème fraîche, 4 Käsesorten	
Bauern Bianco ACGM	€ 18,50
Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei	
Memory Bianco AG	€ 18,50
Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	

Salmone Bianco AGLD	€ 18,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Lachs und Rucola</i>	
Pancetta Bianco AGLD	€ 18,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Spinat, Pancetta (ital. Bauchspeck)</i>	
Porro AEG	€ 18,50
<i>Crème fraîche, Mozzarella, frischer Lauch und Pancetta (ital. Bauchspeck)</i>	
Salmone Spinaci ABGM	€ 18,50
<i>Crème fraîche, Mozzarella, Fior di Latte, geräucherter Lachs, Spinat, Knoblauch, Sauerrahm, Lachs-Kaviar und Parmesan</i>	
Speciale Bianco AEG	€ 18,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Pesto und Chili</i>	
Ellmau Bianco AEG	€ 18,50
<i>Crème fraîche, Mozzarella, Parma-Schinken, scharfe Salami, Artischocken, Pesto und Parmesan</i>	

Fisch

Miesmuscheln ARB	€ 28,00
<i>Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensud</i>	
Chili-Garnelen ARB	€ 28,00
<i>Garnelen, Chili, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräuter, Ingwer und Knoblauchstangerl</i>	
Lachsfilet ARB	€ 35,00
<i>Lachsfilet mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Kräutern in der Folie gegart</i>	

Steaks

Argentina Rib-Eye Steak GM	€ 42,00
<i>Rib-Eye Steak mit Ofenkartoffel, Süßkartoffel-Pommes oder Salat, dazu Coleslaw</i>	
Argentina Tenderloin Steak GM	€ 45,00
<i>Tenderloin Steak mit Ofenkartoffel, Süßkartoffel-Pommes oder Salat, dazu Coleslaw</i>	

Burger

Memory-Burger ACEGLMN	€ 20,50
<i>Brot, Patty, Tomaten, Mozzarella, Salat, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes</i>	
Chickenburger ACEGLMN	€ 20,50
<i>Brot, Hühnerpatty, Zwiebel, Käse, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes</i>	
Cheeseburger ACEGLMN	€ 20,50
<i>Brot, Patty, Zwiebel, Käse, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes</i>	
Bacon-Cheeseburger ACEGLMN	€ 20,50
<i>Brot, Patty, Käse, Speck, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes</i>	
Veggi Burger ACEGLMN	€ 20,50
<i>Brot, Veggi-Patty, Salat, Tomate, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes</i>	
Surf & Turf Burger ABCEGLMN	€ 22,00
<i>Brot, Patty, Käse, Garnelen, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes</i>	
Pulled Beef Burger ABCEGLMN	€ 22,00
<i>Brot, pulled Beef, Salat, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes</i>	

Desserts

Tiramisu ACG – Mascarpone-Creme, Biskotten, Espresso	€ 8,80
Profiteroles ACGH – Brandteig, Sahnecreme Schokoguss	€ 8,80
Mascarpone-Creme AG – mit Erdbeeren, Eierlikör	€ 8,80
Creme Brulee ACG – mit Erdbeerragout, Vanilleeis	€ 8,80
Panna Cotta G – Zweierlei Pana Cotta auf Fruchtmark	€ 8,80

Offene Weine

Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner 1/8 L	€ 5,50
<i>Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frischer Säurebogen</i>	
Gelber Muskateller 1/8 L	€ 5,50
<i>Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote</i>	
Rosé 1/8 L	€ 5,50
<i>Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren</i>	
Weißburgunder 1/8 L	€ 6,50
<i>Aus dem Vulkanland Steiermark</i>	
Chardonnay 1/8 L	€ 6,50
<i>Zarter Birnenduft, dezente grüne Walnuss und frisches Brot</i>	
Sauvignon Blanc 1/8 L	€ 6,50
<i>Mineralisch, leicht & frisch, fruchtbetont</i>	

Weißweine aus Italia

Pinot Grigio 1/8 L	€ 5,50
<i>Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu</i>	
Lugana 1/8 L	€ 6,50
<i>Weiße Blüten, Mandeln, frische Äpfel, Zitronen, Gewürze, Feuersteinnoten</i>	

Rotweine aus Österreich

Zweigelt 1/8 L	€ 5,50
<i>Reife Weichsel-Kirschfrucht, vollfruchtig im Abgang</i>	
Cuvee 1/8 L	€ 6,50
<i>Cuvee aus verschiedenen Rebsorten nach Tagesempfehlung</i>	
Merlot 1/8 L	€ 6,50
<i>Brombeer- und Johannisbeerduft, elegant mit einem kräftigen Körper</i>	
Pinot Noir 1/8 L	€ 6,50
<i>Feiner Duft nach Beeren und Früchten, elegant und feine Tannine</i>	

Rotweine aus Italia

Chianti Classico 1/8 L	€ 5,50
<i>Rubinrot feines Bukett, trocken, stoffig und elegant</i>	
Primitivo Marzano 1/8 L	€ 6,50
<i>Intensive Pflaumen- und Kirscharomen, würziger, voller und kräftiger Körper</i>	

Rotweine aus España

El Gringo 1/8 L	€ 6,50
<i>Kräftig, rauchig in der Nase, Bitterschokolade am Gaumen, schwarze Beeren gepaart mit milden Holznoten</i>	

Schaumwein aus Italia

Prosecco 1/8 L	€ 5,50
<i>Rubinrot feines Bukett, trocken, stoffig und elegant</i>	

Wein in Flaschen

Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner 0,7 L	€ 32,00
Grüner Veltliner 1,5 L	€ 52,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Goldgelb, intensiv-würzig, frische Säure</i>	
Grüner Veltliner Smaragd	€ 42,00
<i>Frischengruber, Wachau – Marillen-/Tropenfruchtduft, Blütenhonig, feinwürzig</i>	
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg	€ 43,00
<i>Prager, Wachau – Feine Apfelfrucht, leichte Exotik, elegante Mineralik</i>	
Grüner Veltliner Smaragd Bergdistel	€ 45,00
<i>Tegernseerhof, Wachau – Strohgelb, Mango und Kräuterwürze, saftige Säure</i>	
Grüner Veltliner Federspiel Ried Rotes Tor	€ 52,00
<i>Hirtzberger, Wachau – Reife Apfelfrucht, Birne, feine Süße, gut integrierte Säure</i>	
Grüner Veltliner Smaragd Spitzer-Graben	€ 78,00
<i>Högl, sehr präziser, trotzdem vielschichtiger Veltliner</i>	
Grüner Veltliner Klostersatz	€ 58,00
<i>F.X. Pichler, Wachau – Tiefe, würzige Frucht mit sanfter Mineralik</i>	
Grüner Veltliner Dürnsteiner	€ 78,00
<i>F.X. Pichler, Wachau – würziges Bukett nach frischen Kräutern u. weißem Pfeffer</i>	
Grüner Veltliner Steinertal	€ 98,00
<i>F.X. Pichler, Wachau – finessenreich, säurebetont, nach weißem Pfeffer u. Litschi</i>	
Grüner Veltliner Smaragd Kreuzberg	€ 88,00
<i>Frischengruber, Wachau – sehr elegant, aus Omas altem Weingarten</i>	
Riesling	€ 38,00
<i>Ludwig Ehn, Kamptal – Grüngelb, Steinobst, Pfirsich, Blütenhonig, Marillentouch</i>	
Riesling Loibenberg	€ 58,00
<i>F.X. Pichler, Wachau – voll, rund und frische Säure</i>	
Riesling Smaragd 1000 Eimerberg	€ 68,00
<i>Hofstätter, Grüngelb, Silberreflexe, kraftvoll mit balanciertem Säurebogen</i>	
Chardonnay The Butcher	€ 39,00
<i>Schwarz, Andau – strohgelb, angenehme Kräuterwürze, lebendige Säurestruktur</i>	
Chardonnay	€ 38,00
<i>Hillinger, Neusiedlersee – Birnenduft, dezente grüne Walnuss, frisches Brot</i>	
Sauvignon Blanc	€ 38,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Holunderblüte, reife Stachelbeere, würzig</i>	
Sauvignon Blanc	€ 42,00
<i>Tement, Südsteiermark – Holunder, Stachelbeere, Honigmelone, Sellerie</i>	
Sauvignon Blanc Reserve	€ 42,00
<i>Taubenschuss, intensives Goldgelb, reife Stachelbeeren, gut integrierte Süße</i>	
Weißburgunder Frauwallner	€ 42,00
<i>Aus dem Vulkanland Steiermark von Walter Frauwallner</i>	
Grauburgunder Jägerberg	€ 42,00
<i>Ernst Sabathi, Südsteiermark – Frischer Bergblütenduft, reife Birnen</i>	
Welschriesling	€ 38,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Helles Gelbgrün, Apfelfrucht, gutes Säurespiel</i>	
Gelber Muskateller	€ 32,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Helles Gelbgrün, Apfelfrucht, gutes Säurespiel</i>	
Gelber Muskateller	€ 38,00
<i>Müller, Kremstal – Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote</i>	
Gemischter Satz DAC	€ 38,00
<i>Stift Klosterneuburg, Wien – Apfel-/Grapefruitaroma, würzig, jugendlich</i>	
Cuvee Ortolan Prestige Reserve	€ 42,00
<i>Dürnberg, Niederösterreich – goldgelb, Banane, Melone, Karamell, Vanille, Tabak</i>	

Weißweine aus Italia

Pinot Grigio	€ 32,00
<i>Di Leonardo, Friaul – Kräftiges Strohgelb, gelbe Äpfeln, Melonen, Honig, Heu</i>	
Chardonnay Kreuth	€ 39,00
<i>Terlan, Südtirol – Strohgelb, Maracuja, Zitrone, Ananas, würzig, mineralisch</i>	
Lugana	€ 38,00
<i>Ottella, helles Strohgelb, besticht durch exotische Noten</i>	
Lugana	€ 42,00
<i>Bulgarini, frisch, klar, lebendig, weich und runde Struktur</i>	
Ca dei Frati Lugana 0,7 L	€ 52,00
Ca dei Frati Lugana 1,5 L	€ 98,00
<i>Ca dei Frati, Venetien – Helles Gelb, Blütenduft, frischer Geschmack, lebendig</i>	

Weißwein aus France

Gewürztraminer	€ 38,00
<i>Gustave Lorenz, Elsass – Strohgelb, elegantes Blumenaroma mit Fruchtnoten</i>	

Roséweine aus Österreich

Rosé Kiss	€ 34,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Fruchtiges Himbeer- und Erdbeerbukett</i>	
Rosé Umathum	€ 34,00
<i>Umathum, Burgenland – Waldbeeren, Kirsche, Orange, tolle Säure, feine Textur</i>	
Rosé Zweigelt	€ 38,00
<i>Bründlmayer, Kamptal – frisch, ausgewogen, Waldbeere, Kirsche, Himbeere, Weichsel</i>	

Roséwein aus Italia

Rosa dei Frati 0,7 L	€ 42,00
Rosa dei Frati 1,5 L	€ 84,00
<i>Ca dei Frati, Venetien – Waldfruchtaroma, Apfel, zarte Frucht, knackig</i>	

Rotweine aus Österreich

Zweigelt	€ 32,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Reife Weichsel-, Kirschfrucht, vollfruchtig</i>	
Zweigelt 0,7 L	€ 39,00
Zweigelt 1,5 L	€ 78,00
<i>Hannes Reeh, Neusiedlersee – Edelbitterschokoladenduft, Zwetschke, elegant</i>	
Cuvée 50/50	€ 35,00
<i>Silvia Heinrich, Deutschkreuz – Blaufränkisch und Merlot, kräftig, würziges Aroma</i>	
Blafränkisch Stumandl	€ 38,00
<i>Winzerhof Kiss, Jois – Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Cassis, süße Tannine</i>	
Blafränkisch Jungenberg	€ 58,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Feines Beerenkonfit, Nugat, Röstaroma</i>	
Perwolff	€ 99,00
<i>Krutzler, Mittelburgenland – Dunkles Rubingranat, Minze, Brombeer, Orange</i>	
Merlot Selection	€ 38,00
<i>Reumann, Deutschkreuz – Heidelbeere, kandierte Orange, gehaltvoll, fruchtig</i>	
Sweet Merlot	€ 35,00
<i>Hannes Reeh, Neusiedlersee – feines Beerenaroma, leichte Würze, dezente Restsüße</i>	
Pinot Noir	€ 38,00
<i>Juris Stiegelmar, Neusiedlersee – Beeren- und Früchteduft, elegante Tannine</i>	

Cabernet Sauvignon Neuberg	€ 56,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Cassis, Brombeere, extraktsüß, schokoladig</i>	
Rosso e Nero	€ 52,00
<i>Pöckl, Burgenland – Cuvee aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
Big John 0,7 L	€ 42,00
Big John 1,5 L	€ 84,00
<i>Scheiblhofer, Burgenland – Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir</i>	
Das Phantom 0,7 L	€ 42,00
Das Phantom 1,5 L	€ 84,00
<i>Kirnbauer, Burgenland – Cuvee aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	
Renommee	€ 38,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt</i>	
Cuvee Pannobile	€ 42,00
<i>Gernot Heinrich, Burgenland – Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch</i>	
The Legends	€ 42,00
<i>Scheiblhofer, Burgenland – Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot</i>	
Opus Eximium	€ 42,00
<i>Gesellmann, Mittelburgenland – Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent</i>	

Rotweine aus Italia

Chianti Classico	€ 35,00
<i>Toskana – Frische Früchte, Trockenblumen, eine leichte Würze und feuchte Erde</i>	
Primitivo Marzano	€ 38,00
<i>Dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, Pflaumen- und Kirscharomen</i>	
Ca dei Frati Roncheldone Rosso	€ 48,00
<i>Ca dei Frati, Venetien – rote Früchte, Heidelbeere, Balsamico, Marmelade</i>	
Primitivo di Manduria Elegia DOP Riserva	€ 42,00
<i>Weingut Produttori Vini Manduria, Apulien – Dezente Röstaromen</i>	

Rotwein aus España

El Gringo	€ 38,00
<i>Hammeken, Alicante, Spanien – Rubinrot, aufgehellter Rand, impulsiv fruchtig</i>	

Schaumweine aus France

Moët Champagner 0,7 L	€ 95,00
Moët Rosé Champagner 0,7 L	€ 105,00
Moët Ice Champagner 0,7 L	€ 135,00
Ruinart Rosé Champagner 0,7 L	€ 135,00
Ruinart Rosé Champagner 1,5 L	€ 270,00

Schaumweine aus Italia

Prosecco Col Sandago Extra Dry	€ 29,00
Rosé Prosecco Brut V8	€ 29,00