

Antipasti

Bruschetta Classica ALM € 9,50

geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl

Caprese di Bufala GL € 12,50

Büffel-Mozzarella im Parmaschinkenmantel mit Rucola-Tomaten-Salat

Vitello Tonnato ADG € 13,50

fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Carpaccio vom Rind HMA € 13,50

dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, Rucola und Parmesan

Suppen

Minestrone GL € 4,50

klassisch, italienische Gemüsesuppe

Tomatencremesuppe AGL € 4,50

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Spinatcremesuppe AGL € 4,50

Spinatcremesuppe mit Salsiccia und Schafskäse

Salate

Insalata Pomodori ALM € 4,20

Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalata Mista AGLM € 4,20

Insalata di Manzo AC € 14,50

Blattsalate mit Gurken, Mais, Tomaten, Rindfleisch, Speck, Kartoffel, Kürbiskernöl

Insalata di Tonno AL € 14,50

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

Insalata di Gambas AGD € 14,50

Blattsalate mit Tomaten, Kräutern, Rucola und gebratenen Garnelen

Insalata Contadina CGHLM € 14,50

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

Caesar Salad ACDCLM € 14,50

Eisbergsalat mit Hühnerstreifen, Caesar Dressing, Kapern und Croütons

TIPP DES PIZZAIOLO:
<p>Zwischen 11:00 und 14:00 Uhr servieren wir ausgewählte Mittagspizzen für nur € 6,80!</p>

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: Sulfit, 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 € 13,50

Tortellini mit Schinkenrahmsauce, Schalotten und Kräuter

Rigatoni Spinaci ACGL € 13,50

Rigatoni mit Spinat, Tomaten und Ricotta

Rigatoni Tomaten Mozzarella ACEGLH € 14,50

Rigatoni, Tomatensauce, Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto

Rigatoni Memory ACDGLR € 14,50

Rigatoni mit Fleischsugo, Sahne und Käse überbacken

Lasagne al Forno ACGL € 14,50

Fleischsugo, Bechamelsauce und Käse im Ofen gebacken

Tagliatelle Salmone ACDGL € 14,50

Tagliatelle in Räucherlachs-Rahmsauce, Lauch und Tomatenwürfel

Tagliatelle Trüffelcreme ACGL € 16,50

Tagliatelle in Rahmsauce mit Trüffelcreme

Tagliatelle di Manzo ACGL € 16,50

Tagliatelle mit Rindfleisch, Champions, Erbsen, Kräutern, Sahne und Ricotta

Spaghetti Carbonara ACG € 13,50

Spaghetti mit Pancetta (italienische Wurst), Sahne, Ei und Parmesan

Spaghetti aglio Olio Gambas ALD € 16,50

Spaghetti aglio olio mit Knoblauch, Olivenöl und Garnelen

Spaghetti Frutti di Mare ABDLR € 16,50

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten,Kräutern,Tomaten und Parmesan

Memoria mexicana

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

Baked Potatoes ACG € 4,50

Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce

Onion Rings ACG € 7,20

Gebackene Zwiebelringe in würziger Brösel-Panade mit Sauerrahm Dip

Breaded Mozzarella Sticks ACG € 7,20

Mozzarella-Stangen in würziger mexikanischer Panade, Knoblauch Dip

Nachos de Pollo ACG € 11,50

Bohnenpüree, Tortillachips, Hühnerfleisch, Käse überbacken, Guacamole, Salsa, Knoblauchsauce

Buffalo Bill Wings ACN € 13,50

Knusprig, saftig gegrillte Hühnerflügel in pikanter Sauce, dazu Tortillas

Burrito de Pollo ACG € 14,50

Weizenmehltortilla, Bohnenpüree und Hühnerfleisch, Guacamole, Sauerrahm

Chili con Carne ACG € 14,50

Ragout, Schweinefleisch, Rindfleisch, Brot, Sauerrahm

Chimichanga ACG € 16,50

Tortilla, Gemüse, Reis, Hühnerfleisch, Salat, Sauerrahm, Tomatensauce, Käse

Pizze

Pizza Pane A € 7,00

Tomaten und Knoblauch

Margherita AG € 8,00

Tomaten und Mozzarella

Greco AG € 9,50

Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Kapern und Oregano

Peperonata (Paprika Pizza) AG € 10,50

Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Zwiebel, Paprika und Chili

Funghi AGL € 10,50

Tomaten, Mozzarella und Pilze

Prosciutto AGL € 10,50

Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken

Salami AGL € 10,50

Tomaten, Mozzarella und Salami

Gemüsepizza AG € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Knoblauch, wilder Brokkoli

Prosciutto e Funghi AGL € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze

Napoli ADG € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen

Hawaii AG € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas

Alexandra AG € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Mais

Braccio di Ferro AG € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Schafskäse

Roma AGL € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Salami und Champignons

Rucola AGH € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Kirschtomaten und Rucola

Salami e Prosciutto AGLM € 11,50

Tomaten, Mozzarella, Salami und Vorderschinken

Capricciosa AGL € 12,00

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze und Artischocken

Quattro Stagioni AGL € 12,00

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Artischocken

Canarino ADGL € 12,00

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze und Sardellen

Salsiccia AG € 12,00

Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami

Diavolo AG € 12,50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili und Kirschtomaten

Mexico AGL € 12,50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Mais und Chili

Picante AGL € 12,50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch und Parmaschinken

Quattro Formaggi AG € 12,50

Vier Käsesorten

Tonno ADGL € 12,50

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Pizze speciale

Bauernpizza ACGL € 12,50

Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei

Caprese AG € 12,50

Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischer Basilikum

Klaus AFGL € 12,50

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Salami

Parma AG € 12,50

Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken

Pizza UHP AGL € 12,50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Pilze und Zwiebel

Venezia ADG € 12,50

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Kapern und Sardellen

Caprese Salsiccia AG € 13,50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

Frutti di Mare ABDGR € 13,50

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch

Memory AG € 13,50

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Nadine AG € 13,50

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Knoblauch und scharfe Salami

Rike AG € 13,50

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse und scharfe Salami

Romano AGL € 13,50

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Artischocken, Pfefferoni, Zwiebeln

Salmone ADG € 13,50

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Crème fraîche und Rucola

Speciale AEG € 13,50

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champions, Chili und Pesto

Scampi e Rucola ABDG € 14,50

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola und Parmesan

Pizze bianche

Toska AG € 14,50

Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Tomatenwürfel, Oliven, Rucola und Parmesan

Caprese Bianco AG € 14,50

Ricotta, Crème fraîche, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischer Basilikum

Quattro Formaggi Bianco AG € 14,50

Ricotta, Crème fraîche, 4 Käsesorten

Bauern Bianco ACGM € 14,50

Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei

Memory Bianco AG € 14,50

Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Salmone Bianco AGLD € 14,50

Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Lachs und Rucola

Pancetta Bianco AGLD € 14,50

Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Spinat und Pancetta (italienischer Bauchspeck)

Salmone Spinaci ABGM € 14,50

Crème fraîche, Mozzarella, Fior di Latte, geräucherter Lachs, Spinat, Knoblauch, Sauerrahm, Lachs-Kaviar und Parmesan

Pizze speciale

WINTER COLLECTION

Carpaccio AGHM € 16,50

Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, Carpaccio, Rucola, Parmesan und Pinienkerne

Vitello Tonnato ADG € 16,50

Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, rosa Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapern

Calabria AGMN € 16,50

Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, Nduja (kalabrische Wurst), rote Zwiebel, Chili

Pancetta AG € 16,50

Tomaten, Fior di Latte, Ricotta, Spinat und Pancetta (italienischer Bauchspeck)

Fisch

Miesmuscheln ARB € 21,00

Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensud

Chili-Garnelen ARB € 21,00

Garnelen, Chili, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräuter, Ingwer und Knoblauchstangerl

Steaks

Argentina Rib-Eye Steak GM € 32,00

Rib-Eye Steak,Ofenkartoffel/Süßkartoffel-Pommes/gemischter Salat, Coleslaw

Argentina Tenderloin Steak GM € 35,00

Tenderloin Steak,Ofenkartoffel/Süßkartoffel-Pommes/gemischter Salat, Coleslaw

Burger

Memory-Burger ACEGLMN € 13,50

Sesambrot, Patty, Tomaten, Mozzarella, Salat, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes

Chickenburger ACEGLMN € 13,50

Sesambrot, Hühnerpatty,Zwiebel, Käse, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes oder Süßkartoffelpommes

Cheeseburger ACEGLMN € 13,50

Sesambrot, Patty, Zwiebel, Käse, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes oder Süßkartoffelpommes

Bacon-Cheeseburger ACEGLMN € 13,50

Sesambrot, Patty, Käse, Speck, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes/Süßkartoffelpommes

Surf & Turf Burger ABCEGLMN € 16,50

Sesambrot, Patty, Käse, Garnelen, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes oder Süßkartoffelpommes

Desserts

Tiramisu ACG – Mascarpone-Creme, Biskotten, Espresso € 6,80

Profiteroles ACGH – Brandteig, Sahnecreme Schokoguss

Profiteroles ACGH – Brandteig, Sahnecreme Schokoguss € 6,80

Panna Cotta G – Zweierlei Panna Cotta auf Fruchtmark

Panna Cotta G – Zweierlei Panna Cotta auf Fruchtmark € 6,80

Mascarpone-Creme AG – mit Erdbeeren, Eierlikör

Mascarpone-Creme AG – mit Erdbeeren, Eierlikör € 6,80

Memory
Caffè Ristorante Bar

↑ Erlesene Weine auf der Rückseite

Offene Weine

Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner 1/8 L	€ 3,50
<i>Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frischer Säurebogen</i>	
Gelber Muskateller 1/8 L	€ 3,80
<i>Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote</i>	
Weißburgunder 1/8 L	€ 4,50
<i>Aus dem Vulkanland Steiermark von Walter Frauwallner</i>	
Chardonnay 1/8 L	€ 4,80
<i>Zarter Birnenduft, dezente grüne Walnuss und frisches Brot</i>	
Rose Zweigelt 1/8 L	€ 4,50
<i>Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren</i>	

Weißweine aus Italia

Pinot Grigio 1/8 L	€ 3,80
<i>Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu</i>	
Lugana 1/8 L	€ 4,80
<i>Weiße Blüten, Mandeln, frische Äpfel, Zitronen, Gewürze und Feuersteinnoten</i>	

Rotweine aus Österreich

Zweigelt 1/8 L	€ 3,50
<i>Reife Weichsel-Kirschfrucht, vollfruchtig im Abgang</i>	
Blafränkisch 1/8 L	€ 4,80
<i>Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis und feine, süße Tannine</i>	
Cuvee 1/8 L	€ 4,80
<i>Cuvee aus verschiedenen Rebsorten nach Tagesempfehlung</i>	
Merlot 1/8 L	€ 4,80
<i>Ein Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren, elegant mit einem kräftigen Körper</i>	
Pinot Noir 1/8 L	€ 4,80
<i>Feiner Duft nach Beeren und Früchten, elegant und feine Tannine</i>	

Rotweine aus Italia

Chianti Classico 1/8 L	€ 3,80
<i>Rubinrot feines Bukett, trocken, stoffig und elegant</i>	
Primitivo Marzano 1/8 L	€ 4,90
<i>Intensive Pflaumen- und Kirscharomen, würziger, voller und kräftiger Körper</i>	

Flaschenweine

Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner 0,7 L ODER 1,5 L	€ 21,00	€ 48,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frische Säure</i>		
Grüner Veltliner Fass 4	€ 35,00	
<i>Ott, Wagram – Fruchtig, Kräuternote, etwas schwarzer Pfeffer</i>		
Grüner Veltliner Federspiel Ried Rotes Tor	€ 37,00	
<i>Hirtzberger, Wachau – Reife gelbe Apfelfrucht, Birne, feine Süße, gut integrierte Säure</i>		
Riesling Smaragd	€ 32,00	
<i>Weingut Stierschneider, Wachau – Charaktervoll, nobel, vielschichtig nach Stein- obst und Pfirsich langer anhaltender Abgang</i>		

Riesling Federspiel	€ 34,00
<i>Knoll, Wachau – Fruchtiger charmanter Charakter</i>	
Riesling Smaragd Ried Hochrain	€ 48,00
<i>Weingut Pichler, Wachau – Zarter Hauch von Orangenzesten, Honig, engma- schig, Extraktsüsse, feiner Säurebogen, Steinobstanklänge</i>	
Chardonnay Grassnitzberg	€ 38,00
<i>Weingut Polz, Südsteiermark – Kompakte Nase, Steinobst, würzig, sehr dicht und straff, guter Körper</i>	
Chardonnay	€ 28,00
<i>Hillinger, Neusiedlersee – Birnenduft, dezente grüne Walnuss und frisches Brot</i>	
Sauvignon Blanc	€ 28,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Nuancen von Holunderblüten und reifer Stachel- beeren, würzig, lebendige Säure</i>	
Sauvignon Blanc	€ 32,00
<i>Tement, Südsteiermark – Frischer Holunder, Stachelbeeren, Honigmelonen und würziger Sellerie</i>	
Weißburgunder Frauwallner	€ 32,00
<i>Aus dem Vulkanland Steiermark von Walter Frauwallner</i>	

Grauburgunder Jägerberg	€ 35,00
<i>Ernst Sabathi, Südsteiermark – Frischer Bergblütenduft, reife Birnen, konzent- rierte Textur, animierender Trinkfluss</i>	
Welschriesling	€ 28,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Helles Gelbgrün, Apfelfrucht, harmonisches Säurespiel</i>	
Gelber Muskateller	€ 23,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Helles gelbgrün, Apfelfrucht, harmonisches Säurespiel</i>	
Gelber Muskateller	€ 28,00
<i>Müller, Kremstal – Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote</i>	
Gemischter Satz DAC	€ 28,00
<i>Weingut Stift Klosterneuburg, Wien – Frische Apfel- und Grapefruit-Aromen, und würzige Noten mit jugendlicher Säure</i>	

Weißweine aus Italia

Pinot Grigio	€ 23,00
<i>Di Leonardo, Friaul – Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu</i>	
Lugana	€ 32,00
<i>Domini Veneti – Blüten, Mandeln, Äpfel, Zitronen, Gewürze und Feuersteinnoten</i>	
Ca dei Frati Lugana	€ 32,00
<i>Ca dei Frati, Venetien – Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frischer gut ausbalancierte Geschmack mit angenehm lebendiger Säure</i>	

Weißwein aus France

Gewürztraminer	€ 34,00
<i>Gustave Lorenz, Elsass – Strohgelb mit grünlichen Reflexen, elegante Blumenaro- men mit Fruchtnoten, am Gaumen reichhaltig, mit intensivem Körper</i>	

Roséweine aus Österreich

Rosé Kiss	€ 27,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren</i>	
Rosé Zweigelt	€ 28,00
<i>Bründlmayer, Kamptal – Beeindruckt durch Frische u. Ausgewogenheit, Bukett von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren u. Weichseln</i>	

Roséwein aus Italia

Rosa dei Frati	€ 32,00
<i>Ca dei Frati, Venetien – Leicht florale Noten mit feinen Waldfruchtaromen und Nuancen von grünem Apfel, sehr frisch, saftig, mit zarter Frucht und gefälligen, schön eingebundenen Säure. Im Finale knackig</i>	

Rotweine aus Österreich

Zweigelt	€ 21,00	
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Reife Weichsel-, Kirschfrucht, vollfruchtig im Abgang</i>		
Zweigelt 0,7 L ODER 1,5 L	€ 35,00	€ 68,00
<i>Hannes Reeh, Neusiedlersee – Feiner Edelbitterschokoladenduft unterlegt von Beerenkonfit und Zwetschke, saftige Tannine, elegant, feinwürzig im Nachall</i>		
Zweigelt Schwarz Rot	€ 65,00	
<i>Weingut Schwarz, Mittelburgenland – Konzentriert, kraftvoll, unglaublich dicht, trotzdem sehr geschmeidig, Entwicklungspotential</i>		

Blaufränkisch	€ 28,00
<i>Weingut Umathum, Neusiedlersee – Intensives Rubinrot, in der Nase Aromen nach Kirschen und weißem Pfeffer mit Anklängen von Graphit</i>	

Blafränkisch Stumandl	€ 28,00
<i>Winzerhof Kiss, Jois – Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Cassis, süße Tannine</i>	

Blafränkisch Jungenberg	€ 65,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Feines Beerenkonfit, etwas Nougat und Röstaromen</i>	

Perwolff	€ 99,00
<i>Krutzler, Mittelburgenland – Dunkles Rubingranat, in der Nase tiefes Cassis, Minze, ein Hauch Brombeeren und Orangenzeste</i>	

Merlot Reserve	€ 36,00
<i>Weingut Krug, Thermenregion – Körperreicher Merlot mit viel Würze und rotbe- eriger Frucht, sehr harmonisch und trinkanimierend</i>	

Sweet Merlot	€ 28,00
<i>Hannes Reeh, Neusiedlersee – Typische Merlot Nase, feine Beerenaromatik, leich- te Würze und eine dezente Restsüße</i>	

Pinot Noir	€ 32,00
<i>Juris Stiegelmar, Neusiedlersee – Beeren- und Früchteduft, elegante Tannine</i>	

Pinot Noir Siglos	€ 43,00
<i>Weingut Gesellmann, Mittelburgenland – Reife Herzkirschfrucht, dunkle Beeren- frucht, etwas Vanille, präsenste Tannine etwas Schokolade</i>	

Cabernet Sauvignon Neuberg	€ 62,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Nuancen von Cassis und Brombeere, elegant extraktsüß, schokoladiger Nachhall</i>	

Kellerkatze	€ 69,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Hauch von Nougat und Kirsche, elegante Tanni- ne, schokoladiger Abgang</i>	

Rosso e Nero	€ 42,00
<i>Pöckl, Burgenland – Cuvee aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Edelholzwürze, Vanille, schwarze Kirschfrucht, Nougat, Lagerpotential</i>	

Big John 0,7 L ODER 1,5 L	€ 32,00	€ 78,00
<i>Weingut Scheiblhofer, Burgenland – Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, fruchtiger karamelliger Duft, komplex vielschichtig, mächtige Tannine mit röstigen Eichenflair</i>		

The Legends	€ 35,00
<i>Weingut Scheibelhofer, Burgenland – Cuvée aus Cabernet Merlot, eleganter Barriqueausbau, saftige Fruchtnote, Cassis, Pflaume, röstige Noten</i>	

Das Phantom	€ 38,00
<i>Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland – Cuvee aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah – Schwarze Johannisbeere, Barriquelagerung, fitnessreich, voll</i>	

Renommee	€ 38,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt, vollreife Johannisbeeren mit kräftigem Tannin, elegant vollmundig</i>	

Opus Eximium	€ 39,00
<i>Weingut Gesellmann, Mittelburgenland – Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Hauch von Vanille, frische Herzkirschen feine, rauchige Würze, saftig, mit gut eingebundenen Tanninen</i>	

Haideboden	€ 39,00
<i>Weingut Umathum, Neusiedlersee – Brombeere, Cassis mit einem Hauch mine- ralischer Anklänge. Am Gaumen: Tannine sehr fein integriert, schwarze Ribisel und Brombeeren, würzig mit zart rauchigen Anklängen</i>	

Cuvee Pannobile	€ 39,00
<i>Weingut Gernot Heinrich, Burgenland – Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch, Rotbeerige Frucht, spannungsgeladene Länge, offenherzig, und floral, im 500L Eichenfass gereift</i>	

Equinox	€ 29,00
<i>Weingut Reumann, Mittelburgenland – Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Waldbeerkonfit, etwas Zwetschken, feinwürzig, saftig, eingebundene Tannine, zart extraktsüß im Abgang</i>	

Rotweine aus Italia

Chianti Classico Famiglia Zingarelli DOCG	€ 25,00
<i>Rocca della Macie, Toskana – Großzügige Aromen frischer Früchte, daneben Trockenblumen, eine leichte Würze und feuchte Erde</i>	

Primitivo Marzano	€ 32,00
<i>Dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche. Am Gaumen ein würziger voller Körper, balanciert und kräftig</i>	

Primitivo di Manduria Elegia DOP Riserva	€ 32,00
<i>Weingut Produttori Vini Manduria, Apulien – Dezenten Röstaromen. Im Bukett betö- rende Noten von reifen Kirschen und Himbeeren, sowie von würzigem Pflaumenmus</i>	

Barbaresco	€ 58,00
<i>Ca Del, Piemont – Dunkle Aromen, vollmundig und dicht im Geschmack</i>	

Terra di Monteverro	€ 61,00
<i>Monteverro, Toskana – Tiefdunkle Farbe, in der Nase intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche, Thymian, Rosmarin und leichte Anklänge von Tabak</i>	

Brunello	€ 74,00
<i>Tenuta di Argiano, Toskana – Duftet und schmeckt nach eingelegten Kirschen, Preiselbeeren und Gewürzen, aromatische Tannine</i>	

Rotwein aus España

El Gringo	€ 32,00
<i>Hammeken, Alicante, Spanien – Dicht rubinrote Farbe mit leicht aufgehelltem Rand, impulsiv fruchtiger Duft</i>	



↑
Speisen
auf der
Rückseite

Buon Appetito!