

## 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**  
*kleiner, gemischter Salat*

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

**Caesar Salad** ACDLM **€ 14,50**  
*Eisbergsalat mit Hühnerstreifen, Caesar Dressing, Kapern und Croûtons*

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

**ALLERGENINFORMATIONEN 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*

<b>Baked Potatoes</b> ACG <b>€ 4,50</b> <i>Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce</i>
<b>Onion Rings</b> ACG <b>€ 7,20</b> <i>Gebackene Zwiebelringe in würziger Brösel-Panade mit Sauerrahm Dip</i>
<b>Breaded Mozzarella Sticks</b> ACG <b>€ 7,20</b> <i>Mozzarella-Stangen in würziger mexikanischer Panade, Knoblauch Dip</i>
<b>Nachos de Pollo</b> ACG <b>€ 11,50</b> <i>Bohnenpüree, Tortillachips, Hühnerfleisch, Käse überbacken, Guacamole, Salsa, Knoblauchsauce</i>
<b>Buffalo Bill Wings</b> ACN <b>€ 13,50</b> <i>Knusprig, saftig gegrillte Hühnerflügel in pikanter Sauce, dazu Tortillas</i>
<b>Burrito de Pollo</b> ACG <b>€ 14,50</b> <i>Weizenmehltortilla, Bohnenpüree und Hühnerfleisch, Guacamole, Sauerrahm</i>
<b>Chili con Carne</b> ACG <b>€ 14,50</b> <i>Ragout, Schweinefleisch, Rindfleisch, Brot, Sauerrahm</i>
<b>Chimichanga</b> ACG <b>€ 16,50</b> <i>Tortilla, Gemüse, Reis, Hühnerfleisch, Salat, Sauerrahm, Tomatensauce, Käse</i>

# 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

<b>WINTER COLLECTION</b>	
<b>Carpaccio</b> AGHM <b>€ 16,50</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, Carpaccio, Rucola, Parmesan und Pinienkerne</i>	

**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 **€ 6,80**

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

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

*Memory*  
Caffè Ristorante Bar

↑ Erlesene Weine auf der Rückseite

# Offene Weine

## Weißweine aus Österreich

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

## Weißweine aus Italia

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

## Rotweine aus Österreich

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

## Rotweine aus Italia

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

# Flaschenweine

## Weißweine aus Österreich

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

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

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

## Weißweine aus Italia

<b>Pinot Grigio</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Di Leonardo, Friaul – Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu</i>	
<b>Lugana</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Domini Veneti – Blüten, Mandeln, Äpfel, Zitronen, Gewürze und Feuersteinnoten</i>	
<b>Ca dei Frati Lugana</b>	<b>€ 32,00</b>
<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

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

## Roséweine aus Österreich

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

## Roséwein aus Italia

<b>Rosa dei Frati</b>	<b>€ 32,00</b>
<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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Haideboden</b>	<b>€ 39,00</b>
<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>	

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

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

## Rotweine aus Italia

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

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

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

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

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

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

## Rotwein aus España

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



↑  
Speisen  
auf der  
Rückseite

# Buon Appetito!