



Offener Wein

Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner 1/8 L	€ 4,80
<i>Leuchtendes Goldgelb, intensiv-würzig, frischer Säurebogen</i>	
Gelber Muskateller 1/8 L	€ 4,80
<i>Fruchtig mit einer zarten Holunder-Zitrusnote</i>	
Weißburgunder 1/8 L	€ 5,80
<i>Aus dem Vulkanland Steiermark</i>	
Chardonnay 1/8 L	€ 5,80
<i>Zarter Birnenduft, dezente grüne Walnuss und frisches Brot</i>	
Rose 1/8 L	€ 5,50
<i>Fruchtiges Bukett nach Himbeeren und Erdbeeren</i>	

Weißweine aus Italia

Pinot Grigio 1/8 L	€ 4,80
<i>Kräftiges Strohgelb mit Noten von gelben Äpfeln, Melonen, Honig und Heu</i>	
Lugana 1/8 L	€ 5,80
<i>Weißer Blüten-, Mandeln-, frische Äpfel-, Zitronen-, Gewürze-, Feuersteinnoten</i>	

Rotweine aus Österreich

Zweigelt 1/8 L	€ 4,80
<i>Reife Weichsel-Kirschfrucht, vollfruchtig im Abgang</i>	
Cuvee 1/8 L	€ 5,80
<i>Cuvee aus verschiedenen Rebsorten nach Tagesempfehlung</i>	
Merlot 1/8 L	€ 5,80
<i>Brombeer- und Johannisbeerduft, elegant mit einem kräftigen Körper</i>	
Pinot Noir 1/8 L	€ 5,80
<i>Feiner Duft nach Beeren und Früchten, elegant und feine Tannine</i>	

Rotweine aus Italia

Chianti Classico 1/8 L	€ 4,80
<i>Rubinrot feines Bukett, trocken, stoffig und elegant</i>	
Primitivo Marzano 1/8 L	€ 5,80
<i>Intensive Pflaumen- und Kirscharomen, würziger, voller und kräftiger Körper</i>	

Rotwein aus España

El Gringo 1/8 L	€ 5,80
<i>Dicht rubinrote Farbe mit leicht aufgehelltem Rand, impulsiv fruchtiger Duft</i>	

Schaumwein aus Italia

Prosecco 1/8 L	€ 4,80
-----------------------	--------

ALLA SALUTE!

Wein in Flaschen

Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner 0,7 L	€ 28,00
Grüner Veltliner 1,5 L	€ 52,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Goldgelb, intensiv-würzig, frische Säure</i>	
Grüner Veltliner Smaragd	€ 38,00
<i>Frischengrubler, Wachau – Marillen-/Tropenfruchtduft, Blütenhonig, feinwürzig</i>	
Grüner Veltliner Federspiel Ried Rotes Tor	€ 43,00
<i>Hirtzberger, Wachau – Reife Apfelfrucht, Birne, feine Süße, gut integrierte Säure</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 Dürnsteiner	€ 68,00
<i>FX Pichler, Dürnstein – Rauchig-würzig, feine Noten vom Golden Delicious Apfel</i>	
Riesling	€ 38,00
<i>Ludwig Ehn, Kamptal – Grüngelb, Steinobst, Pfirsich, Blütenhonig, Marillentouch</i>	
Riesling Smaragd	€ 38,00
<i>Stierschneider, Wachau – charaktervoll, nobel, vielschichtig, Steinobst, Pfirsich</i>	
Chardonnay The Butcher	€ 39,00
<i>Schwarz, Andau – Strohgelb, Tropenfrüchte, Steinobst, 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 steirische Klassik	€ 42,00
<i>Polz, Südsteiermark – Sattes Grüngelb, Stachelbeeren, Hollunder, würzig, gute Struktur</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	€ 29,00
<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, Bananen, Honigmelone, Milch-Karamell, Vanille und süßer 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 – Leuchtendes Strohgelb, Maracuja, Zitrusaromen, Ananas, würzig, mineralisch</i>	
Lugana	€ 36,00
<i>Domini Veneti – Blüten, Mandeln, Äpfel, Zitronen, Gewürze, Feuersteinnoten</i>	
Ca dei Frati Lugana 0,7 L	€ 42,00
Ca dei Frati Lugana 1,5 L	€ 84,00
<i>Ca dei Frati, Venetien – Helles, leuchtendes Gelb, feiner Früchte-, Blütenduft, frischer, ausbalancierter Geschmack, angenehm lebendige Säure</i>	

Weißwein aus France

Gewürztraminer	€ 38,00
<i>Gustave Lorenz, Elsass – Strohgelb mit grünlichen Reflexen, elegante Blumenaromen mit Fruchtnoten, am Gaumen reichhaltig, mit intensivem Körper</i>	

Roséweine aus Österreich

Rosé Kiss	€ 32,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Fruchtiges Himbeer- und Erdbeerbukett</i>	
Rosé Umathum	€ 32,00
<i>Umathum, Burgenland – Waldbeeren, Herzkirsche und Blutorange, tolle Säure und feine Textur</i>	
Rosé Zweigelt	€ 34,00
<i>Bründlmayer, Kamptal – Beeindruckt durch Frische u. Ausgewogenheit, Bukett von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren u. Weichseln</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 – Florale Noten, feine Waldfruchtaromen, Nuancen von grünem Apfel, frisch, saftig, zarte Frucht, schön eingebundene Säure, knackig</i>	

Roséwein aus France

AIX Rosé 0,7 L	€ 42,00
AIX Rosé 1,5 L	€ 84,00
<i>Coteaux d'Aixen, Provence – Frisch, kühle Brise, sommerlich, Cuvee-Grenache, Shirah und Cinsault</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 – Feiner Edelbitterschokoladenduft unterlegt von Beerenkonfit und Zwetschke, saftige Tannine, elegant, feinwürzig</i>	
Zweigelt Schwarz Rot	€ 68,00
<i>Weingut Schwarz, Mittelburgenland – Konzentriert, kraftvoll, unglaublich dicht, trotzdem sehr geschmeidig, Entwicklungspotenzial</i>	
Cuvée 50/50	€ 32,00
<i>Silvia Heinrich, Deutschkreuz – Cuvée aus Blaufränkisch und Merlot, kräftig, würzige Aromen, samtige und unterstützende Tannine, vollmundige würzige Beerenfrucht, harmonisch</i>	
Blaufränkisch Stuamandl	€ 36,00
<i>Winzerhof Kiss, Jois – Dunkle Beerenfrucht, ein Hauch Cassis, süße Tannine</i>	
Blaufränkisch Jungenberg	€ 65,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Feines Beerenkonfit, Nugat, Röstaroma</i>	
Perwolff	€ 99,00
<i>Krutzler, Mittelburgenland – Dunkles Rubingranat, in der Nase tiefes Cassis, Minze, ein Hauch Brombeeren und Orangenzeste</i>	
Merlot Selection	€ 36,00
<i>Reumann, Deutschkreuz – Reife Heidelbeeren, kandierte Orangen, gehaltvoll, fruchtiger Schmelz</i>	
Sweet Merlot	€ 32,00
<i>Hannes Reeh, Neusiedlersee – Typische Merlot Nase, feine Beerenaromatik, leichte Würze und eine dezente Restsüße</i>	
Pinot Noir	€ 36,00
<i>Juris Stiegelmar, Neusiedlersee – Beeren- und Früchteduft, elegante Tannine</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 Nugat und Kirsche, elegante Tannine, schokoladiger Abgang</i>	
Rosso e Nero	€ 45,00
<i>Pöckl, Burgenland – Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Edelholzwürze, Vanille, schwarze Kirschfrucht, Nugat, Lagerpotenzial</i>	
Big John 0,7 L	€ 38,00
Big John 1,5 L	€ 80,00
<i>Weingut Scheibhofer, Burgenland – Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, fruchtiger Karamellduft, komplex, mächtige Tannine, röstiges Eichenflair</i>	
Quattro	€ 39,00
<i>Gager, Deutschkreuz – Blaufränkisch, Cab. Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Brombeer-Cassisnase, Toastaromen, zarte Würze; hohe Dichte, vielschichtig mit elegantem Holzeinsatz; sehr lang und füllig im Finish.</i>	
Das Phantom 0,7 L	€ 42,00
Das Phantom 1,5 L	€ 84,00
<i>Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland – Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah – Schwarze Johannisbeere, Barriquelagerung</i>	
Renommée	€ 38,00
<i>Winzerhof Kiss, Neusiedlersee – Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt, vollreife Johannisbeeren mit kräftigem Tannin, elegant vollmundig</i>	
Cuvee Pannobile	€ 39,00
<i>Weingut Gernot Heinrich, Burgenland – Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch, rotbeerige Frucht, gute Länge, offenherzig, floral, im Eichenfass gereift</i>	

The Legends	€ 42,00
<i>Scheibhofer, Burgenland – Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, fantastische Komplexität und mächtiger Körper</i>	
Opus Eximium	€ 42,00
<i>Weingut Gesellmann, Mittelburgenland – Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Vanille, frische Kirschen, rauchige Würze, gut eingebundene Tannine</i>	
Hotta	€ 38,00
<i>Wellanschitz, Neckenmarkt – Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Beerenkonfit, Kräuter, Kirsche, Brombeere, fein, kräftig, Nugatnoten</i>	

Rotweine aus Italia

Chianti Classico Famiglia Zingarelli DOCG	€ 35,00
<i>Rocca della Macie, Toskana – Großzügige Aromen frischer Früchte, daneben Trockenblumen, eine leichte Würze und feuchte Erde</i>	
Primitivo Marzano	€ 38,00
<i>Dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Pflaumen- und Kirscharomen. Am Gaumen ein würziger voller Körper, balanciert, kräftig</i>	
Ca dei Frati Roncheldone Rosso	€ 42,00
<i>Ca dei Frati, Venetien – Rubinrot, rote Früchte und Heidelbeeren, Balsamico und Marmelade, kraftvoll am Gaumen</i>	
Primitivo di Manduria Elegia DOP Riserva	€ 42,00
<i>Weingut Produttori Vini Manduria, Apulien – Dezente Röstaromen. Im Bukett betörende Noten reifer Kirschen, Himbeeren und würzigem Pflaumenmus</i>	
Barbaresco	€ 62,00
<i>Ca Del, Piemont – Dunkle Aromen, vollmundig und dicht im Geschmack</i>	
Terra di Monteverro	€ 68,00
<i>Monteverro, Toskana – Tiefdunkle Farbe, in der Nase intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche, Thymian, Rosmarin und 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	€ 38,00
<i>Hammeken, Alicante, Spanien – Rubinrot, aufgehellter Rand, impulsiv fruchtig</i>	
Almirez	€ 42,00
<i>Teso la Monja, Toro – Dunkelrotes Rubinrot, intensive Kirsche, komplexes Aroma</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

Antipasti

Bruschetta Classica ALM	€ 11,50
<i>geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl</i>	
Caprese di Bufala GL	€ 14,50
<i>Büffel-Mozzarella im Parmaschinkenmantel mit Rucola-Tomaten-Salat</i>	
Vitello Tonnato ADG	€ 15,50
<i>fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	
Carpaccio vom Rind HMA	€ 15,50
<i>dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, Rucola und Parmesan</i>	
Burrata Melone GL	€ 16,50
<i>Burrata mit Melonenbällchen, Parmaschinken und Minzpesto</i>	

Suppen

Minestrone GL	€ 5,80
<i>klassisch, italienische Gemüsesuppe</i>	
Tomatencremesuppe AGL	€ 5,80
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i>	
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe AGLN	€ 8,50
<i>Kartoffelcremesupper getrüffelt mit Selleriestroh</i>	

Salate

Insalata Pomodori ALM	€ 4,80
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	
Insalata Mista AGLM	€ 4,80
<i>kleiner, gemischter Salat</i>	
Insalata di Tonno AL	€ 16,50
<i>Blattsalate mit Gurken, Mais, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Ei und Thunfisch</i>	
Insalata Contadina CGHLM	€ 16,50
<i>Marinierte Blattsalate mit Gurken, Karotten, Mais, Tomaten, Oliven, rotem Zwiebel, Paprika, Schafskäse und Granatapfelkernen</i>	
Caesar Salad ACDLM	€ 16,50
<i>Eisbergsalat mit Hühnerstreifen, Caesar Dressing, Kapern und Croûtons</i>	
Insalata di Manzo AC	€ 17,50
<i>Blattsalate, Gurken, Mais, Tomaten, Rindfleisch, Speck, Kartoffel, Radieschen und Kürbiskernöl</i>	
Insalata di Gambas AGD	€ 18,50
<i>Blattsalate, Gurken, Karotten, Mais, Tomaten, Kräuter, Rucola, gebratenen Garnelen, Zuckerschoten und Croûtons</i>	

TIPP DES PIZZAIOLOS:

Zwischen 11:00 und 14:00 Uhr
servieren wir ausgewählte
Mittagspizzen für nur € 7,90!

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	€ 16,50
<i>Tortellini mit Schinkenrahmsauce, Schalotten und Kräuter</i>	
Lasagne al Forno ACGL	€ 16,50
<i>Fleischsugo, Bechamelsauce und Käse im Ofen gebacken</i>	
Rigatoni Spinaci ACGL	€ 17,50
<i>Rigatoni mit Spinat, Tomaten und Ricotta</i>	
Rigatoni Memory ACDGLR	€ 17,50
<i>Rigatoni mit Fleischsugo, Sahne und Käse überbacken</i>	
Rigatoni Pesto Shrimps ACDGL	€ 18,00
<i>Rigatoni mit Basilikum, Pesto und Shrimps</i>	
Tagliatelle Burrata Tomate ACGL	€ 18,50
<i>Tagliatelle mit Kirschtomaten, Tomatensauce, Rucola, Burrata und Pesto</i>	
Tagliatelle Salmone ACDGL	€ 18,50
<i>Tagliatelle, Räucherlachs-Rahmsauce, Lauch und Tomatenwürfel</i>	
Tagliatelle Pancetta, Manzo e Funghi ACGL	€ 19,50
<i>Tagliatelle, italienische Speck-Rindfleisch-Champignon-Rahmsauce, Kräuter und Parmesan</i>	
Tagliatelle Tartufo AGLN	€ 19,50
<i>Tagliatelle, Sahne und Trüffelcreme</i>	
Spaghetti Carbonara ACG	€ 17,50
<i>Spaghetti, Pancetta (italienische Wurst), Sahne, Ei und Parmesan</i>	
Spaghetti aglio Olio Gambas ALD	€ 19,50
<i>Spaghetti aglio olio, Knoblauch, Olivenöl und Garnelen</i>	
Spaghetti Frutti di Mare ABDLR	€ 19,50
<i>Spaghetti, frische Meeresfrüchte, Kräuter, Tomaten und Parmesan</i>	

Pizze bianche

Toska AG	€ 17,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Tomatenwürfel, Oliven, Rucola, Parmesan</i>	
Caprese Bianco AG	€ 17,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frischer Basilikum</i>	
Quattro Formaggi Bianco AG	€ 17,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, 4 Käsesorten</i>	
Bauern Bianco ACGM	€ 17,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei</i>	
Memory Bianco AG	€ 17,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	
Salmone Bianco AGLD	€ 17,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Lachs und Rucola</i>	
Pancetta Bianco AGLD	€ 17,50
<i>Ricotta, Crème fraîche, Mozzarella, Spinat, 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>	

Pizze

Pizza Pane A	€ 8,50
<i>Tomaten und Knoblauch</i>	
Margherita AG	€ 9,50
<i>Tomaten und Mozzarella</i>	
Anna AG	€ 11,00
<i>Tomaten, Mozzarella und Mais</i>	
Greco AG	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Kapern und Oregano</i>	
Peperonata (Paprika Pizza) AG	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Zwiebel, Paprika und Chili</i>	
Funghi AGL	€ 11,50
<i>Tomaten, Mozzarella und Pilze</i>	
Gemüsepizza AG	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Knoblauch, Brokkoli</i>	
Prosciutto AGL	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken</i>	
Salami AGL	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella und Salami</i>	
Alex AGL	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami und Mais</i>	
Prosciutto e Funghi AGL	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze</i>	
Napoli ADG	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen</i>	
Hawaii AG	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	
Alexandra AG	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Mais</i>	
Braccio di Ferro AG	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Schafskäse</i>	
Roma AGL	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami und Champignons</i>	
Rucola AGH	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Kirschtomaten und Rucola</i>	
Salami e Prosciutto AGLM	€ 12,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami und Vorderschinken</i>	
Delizia ADGL	€ 13,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken und Champignons</i>	
Capricciosa AGL	€ 14,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze und Artischocken</i>	
Quattro Stagioni AGL	€ 14,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Artischocken</i>	
Canarino ADGL	€ 14,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze und Sardellen</i>	
Salsiccia AG	€ 14,50
<i>Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami</i>	
Quattro Formaggi AG	€ 14,50
<i>Vier Käsesorten</i>	
Mexico AGL	€ 14,50
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Mais und Chili</i>	

Diavolo AG	€ 14,80
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili und Kirschtomaten</i>	
Piccante AGL	€ 15,50
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Parmaschinken</i>	
Tonno ADGL	€ 15,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
Goloza AGL	€ 15,50
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck und Pfefferoni</i>	

Pizze speciali

Bauernpizza ACGL	€ 15,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel und Ei</i>	
Caprese AG	€ 15,50
<i>Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischer Basilikum</i>	
Klaus AFGL	€ 15,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Salami</i>	
Pizza UHP AGL	€ 15,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Pilze und Zwiebel</i>	
Venezia ADG	€ 15,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Kapern und Sardellen</i>	
Parma AG	€ 16,50
<i>Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken</i>	
Caprese Salsiccia AG	€ 16,50
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i>	
Romano AGL	€ 16,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Artischocken, Pfefferoni, Zwiebel</i>	
Speciale AEG	€ 16,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champignons, Chili, Pesto</i>	
Frutti di Mare ABDGR	€ 17,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	
Memory AG	€ 17,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	
Nadine AG	€ 17,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Knoblauch und scharfe Salami</i>	
Rike AG	€ 17,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse, scharfe Salami</i>	
Salmone ADG	€ 17,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Crème fraîche und Rucola</i>	
Scampi e Rucola ABDG	€ 18,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola und Parmesan</i>	
Carpaccio AGHM	€ 18,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, Carpaccio, Rucola, Parmesan, Pinienkerne</i>	
Vitello Tonnato ADG	€ 18,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, rosa Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern</i>	
Calabria AGMN	€ 18,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte, Nduja (kalabrische Wurst), rote Zwiebel, Chili</i>	
Pancetta AG	€ 18,50
<i>Tomaten, Fior di Latte, Ricotta, Spinat und Pancetta (ital. Bauchspeck)</i>	
Melanzi AGL	€ 18,50
<i>Tomaten, grobe, scharfe Salami, Auberginen, Pesto und Parmesan</i>	
Burrata AG	€ 19,50
<i>Tomaten, Burrata, Kirschtomaten, Parmaschinken Pesto und Rucola</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
Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce

Onion Rings ACG € 7,90
Gebackene Zwiebelringe in würziger Brösel-Panade mit Sauerrahm Dip

Breaded Mozzarella Sticks ACG € 7,90
Mozzarella-Stangen in würziger mexikanischer Panade, Knoblauch Dip

Nachos ACG € 9,80
Tortillachips, Bohnenpüree, Käse, Salsa, Guacamole, Sauerrahm

Buffalo Bill Wings ACN € 16,50
Knusprig, saftig gegrillte Hühnerflügel in pikanter Sauce, dazu Tortillas

Burrito de Pollo ACG € 16,50
Weizenmehltortilla, Bohnenpüree, Hühnerfleisch, Guacamole, Sauerrahm

Chimichanga ACG € 18,50
Tortilla, Gemüse, Reis, Hühnerfleisch, Salat, Sauerrahm, Tomatensauce, Käse

Chili con Carne ACG € 18,50
Ragout, Schweinefleisch, Rindfleisch, Brot, Sauerrahm

Buon appetito

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;

Fisch

Miesmuscheln ARB € 28,00
Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensud

Chili-Garnelen ARB € 28,00
Garnelen, Chili, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräuter, Ingwer und Knoblauchstangerl

Seezunge ARB € 35,00
Seezunge im ganzen gebraten mit Gemüse und heurigen Kartoffeln

Steaks

Argentina Rib-Eye Steak GM € 42,00
Rib-Eye Steak mit Ofenkartoffel, Süßkartoffel-Pommes oder gemischter Salat, dazu Coleslaw

Argentina Tenderloin Steak GM € 45,00
Tenderloin Steak mit Ofenkartoffel, Süßkartoffel-Pommes oder gemischter Salat, dazu Coleslaw

Burger

Memory-Burger ACEGLMN € 18,50
Sesambrot, Patty, Tomaten, Mozzarella, Salat, Saucen, Pommes (oder Süßkartoffel-Pommes)

Chickenburger ACEGLMN € 18,50
Sesambrot, Hühnerpatty, Zwiebel, Käse, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes (oder Süßkartoffel-Pommes)

Cheeseburger ACEGLMN € 18,50
Sesambrot, Patty, Zwiebel, Käse, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes (oder Süßkartoffel-Pommes)

Bacon-Cheeseburger ACEGLMN € 19,50
Sesambrot, Patty, Käse, Speck, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes (oder Süßkartoffel-Pommes)

Surf & Turf Burger ABCEGLMN € 21,00
Sesambrot, Patty, Käse, Garnelen, Salat, Tomaten, Saucen, Pommes (oder Süßkartoffel-Pommes)

Pulled Beef Burger ACEGLMN € 21,50
Sesambrot, Pulled Beef, Coleslaw, Salat, Pommes (oder Süßkartoffel-Pommes)

Desserts

Tiramisu ACG - Mascarpone-Creme, Biskotten, Espresso € 7,80

Profiteroles ACGH - Brandteig, Sahnecreme Schokoguss € 7,80

Panna Cotta G - Zweierlei Panna Cotta auf Fruchtmark € 7,80

Mascarpone-Creme AG - mit Erdbeeren, Eierlikör € 7,80

Creme Brulee ACG - mit Erdbeerragout, Vanilleeis € 7,80

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.

Säfte, Limos, Wasser

Fruchtsäfte

Pfirsich 0,2 L	€ 3,90
Mango 0,2 L	€ 3,90
Marille 0,2 L	€ 3,90
Himbeere-Pfirsich 0,2 L	€ 3,90
Multivitamin 0,2 L	€ 3,90
Orange 0,2 L	€ 3,90
Apfel 0,33 L	€ 3,90
Ananas 0,33 L	€ 3,90
Johannisbeere 0,33 L	€ 3,90
Apfel gespritzt 0,33 L	€ 4,00
Apfel gespritzt 0,5 L	€ 4,50
Johannisbeere 0,33 L gespritzt	€ 4,00
Johannisbeere 0,5 L gespritzt	€ 4,50

Energiedrinks

Red Bull 0,25 L	€ 4,80
------------------------	--------

Limonaden

Coca-Cola 0,33 L	€ 4,10
Coca-Cola Light 0,33 L	€ 4,10
Coca-Cola Zero 0,33 L	€ 4,10
Sprite 0,33 L	€ 4,10
Fanta 0,33 L	€ 4,10
Eistee 0,33 L Granatapfel/Ananas	€ 4,10
Eistee 0,33 L Marille/Pfirsich	€ 4,10
Almdudler 0,33 L	€ 4,10
Spezi 0,33 L	€ 4,10

Mineralwasser

Römerquelle 0,33 L prickelnd/still	€ 3,20
Römerquelle 0,75 L prickelnd/still	€ 5,90
Soda 0,33 L	€ 2,80
Soda 0,5 L	€ 3,20
Soda Zitron 0,33 L	€ 3,40
Soda Zitron 0,5 L	€ 3,80
Soda Zitron Mojito 0,5 L	€ 3,90

Bier

Bier vom Fass

Zipfer 0,2 L	€ 3,50
Zipfer 0,33 L	€ 4,20
Zipfer 0,5 L	€ 5,50
Rocky Hell 0,33 L	€ 4,20
Rocky Hell 0,5 L	€ 5,50
Naturradler 0,33 L	€ 4,20
Saurer Radler 0,33 L - Bier mit Sodawasser	€ 4,20
Maisel's Weißbier 0,33 L	€ 4,20
Maisel's Weißbier 0,5 L	€ 5,50
Weißbier Sprite/Cola 0,33 L	€ 4,20
Weißbier Sprite/Cola 0,5 L	€ 5,50

Bier aus der Flasche

Corona 0,33 L	€ 4,90
Desperados 0,33 L	€ 4,90
Maisel's Weisse Dunkel 0,5 L	€ 5,50
Maisel's Weisse alkoholfrei 0,5 L	€ 5,50
Beck's alkoholfrei 0,33 L	€ 4,50

Cider

Gold Apple 0,33 L	€ 4,90
<i>Hochwertiger Apple Cider aus dem Hause Strongbow</i>	
Red Berries 0,33 L	€ 4,90
<i>Hochwertiger mixed Berries Cider aus dem Hause Strongbow</i>	

Spritzer

Sommerspritzer 1/4 L - 1/3 Weißwein, 2/3 Sodawasser	€ 3,80
Kaiser Spritzer 1/4 L - Weißsauer mit Holundersirup	€ 4,80
Weiß Sauer 1/4 L - Weißwein mit Sodawasser	€ 4,20
Weiß Süß 1/4 L - Weißwein mit Sprite	€ 4,20
Rot Sauer 1/4 L - Rotwein mit Sodawasser	€ 4,20
Rot Süß 1/4 L - Rotwein mit Sprite	€ 4,20

Memory Specials

Limoncello Spritz € 7,50

Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Soda, Limetten, Zitrone

Thai Spritz € 7,50

Weißwein, Soda, Limettensaft, Mangosirup, Zitronengras, Limette, Mango

Aperol Spritz € 7,50

Weißwein, Soda, Aperol, Orangenscheibe

Aperol Grapefruit Spritz € 7,50

Prosecco, Aperol, Vodka, Grapefruitsaft, getrocknete Grapefruit

Aperol Maracuja Spritz € 7,50

Prosecco, Aperol, Maracujasaft, Soda, frische Beeren

Aperol Veneziano € 7,50

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Hugo € 7,50

Prosecco, Minze, Limette, Holundersirup, Soda

Basilikum Spritz € 7,50

Prosecco, Zitronensaft, Basilikum-Zitronenlimo, frische Basilikumblätter

Lillet Dark Berry € 7,50

Lillet Blanc, Waldbeersirup, Soda, gemischte Beeren

Violet Spritz € 7,50

Prosecco, Veilchensirup, Tonic, frische Erdbeeren, getrocknete Zitrone, Limette

Cranberry Spritz € 7,50

Prosecco, Malibu, Cranbeerysaft, frische Himbeeren, getrocknete Grapefruit

Memory Kiss € 7,50

Prosecco, Rosenlimonade, weißer Schokoladensirup

Pussanga Wild Berry € 7,50

Prosecco, Pussanga, Russian Wild Berry Limonade, Limette, frische Beeren

Erdbeer Spritz € 7,50

Erdbeerlimes, Prosecco, Soda, frische Erdbeeren, Minze

Alla
sal-
ute!

Premium-Gins

ELG Gin No.1 € 11,50

Ein premium Gin aus Dänemark. Er zeichnet sich durch eine sehr prägnante Wacholdernote aus. Hinzu kommt eine schöne frische von Zitrus. Das Mundgefühl ist sehr angenehm. Serviert mit Zitronenschale, Wacholder und Fever Tree Indian Tonic Water

Boar Blackforest Dry Gin € 11,50

Boar zeichnet sich durch eine würzige Wacholdernote, Erde, Tannennadeln und frische Zitrusfrüchten aus. Serviert mit Zitronenschale, Rosmarin und Thomas Henry Tonic Water

Mermaid Gin € 11,50

Dieser Gin erinnert geschmacklich ein wenig an maritim geprägte Inseln. Whisky aus Schottland, weist aber auch typische Züge wie Wacholder und herbe Würze auf - Serviert mit Wacholder, Limette und Fever Tree Indian Tonic Water

Harahorn Pink Gin € 11,50

Die pinke Variante hält zu den Himbeeren auch Seegras und Majoran bereit. Dementsprechend zeigt sich der Charakter in der Nase - Serviert mit frischen Himbeeren und Fever Tree Premium Tonic Water

Siegfried Gin € 11,50

Klassische Wacholder, leichte Zitrusnote und sanft pfeffriger Duft, auffällig komplex und voller Aromen am Gaumen - Serviert mit Wacholderbeeren, Zitronenschale und Fever Tree Indian Tonic Water

Tanqueray Bloomsbury € 11,50

Hergestellt aus der Toskana-Wacholder und Zimtaromen vom chinesischen Zimtbaum. Eine Rarität, denn es gibt nur 100.000 Flaschen weltweit - Serviert mit Wacholderbeeren und Fever Tree Indian Tonic Water

The Botanist € 11,50

Wird aus 22 lokalen Botanicals von der Insel Islay und 9 klassischen Botanicals produziert - Serviert mit Orangenschale, Wacholder, Minze und Thomas Henry Tonic Water

Beefeater Grown Jewel € 11,50

Bereits der Duft verströmt unglaubliche Frische, die aromatisch komplex aufsteigt. Eine echte Rarität, weil nur sehr wenig Flaschen am Markt sind - Serviert mit schwarzem Pfeffer, Limettenschale und Fever Tree Indian Tonic Water

Brooklyn Gin € 11,50

Dieser Gin ist die trendige Nummer eins unter den Wacholderbränden und der Gin aus der hippen New Yorker Szene - Serviert mit Limettenscheiben und Fever Tree Indian Tonic Water

One Key Gin € 11,50

Der klassischer Gin mit Zitrusaromen besticht durch seine Fruchtigkeit und eine außergewöhnliche Flasche - Serviert mit Wacholder, Zitronenschale und Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Elephant Gin € 11,50

Aus 14 Botanicals, die größtenteils aus Afrika stammen produziert. Sehr fruchtig im Geschmack - Serviert mit Apfel, Wacholder und Fentimans Traditional Tonic Water

Gansloser Black Gin € 11,50

Ein Destillat aus der schwäbischen Alp, hergestellt aus 74 Botanicals aus der ganzen Welt. Mit dabei unter anderem Lorbeer, Koriander und Ingwer - Serviert mit Wacholderbeeren und Rosarien und Thomas Henry Tonic Water

Star of Bombay Premium Edition € 11,50

Hocharomatischer Gin der Spitzenklasse mit außerordentlichem Geschmack - Serviert mit Orangenschale, Rosmarin und Thomas Henry Tonic Water

Hendricks Gin € 11,50

Gehört zu den absoluten Gin-Klassikern. Bei ihm sind die typischen Wacholdernoten nur schwach ausgeprägt - Serviert mit Gurkenscheiben und Fever Tree Indian Tonic Water

Windspiel € 11,50

Süßlich frischer Duft mit Süßholznoten bzw. Preiselbeeren und Limetten - Serviert mit Rosmarin, Limetten und Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Brockmans	€ 11,50
<i>Dieser Gin ist wie kein anderer. Er entsteht nach einer patentierten Methode mit Angelika aus Sachsen, bulgarischem Koriander und Wacholderbeeren aus der Toskana - Serviert mit Heidelbeeren, Rosmarin und Fever Tree Indian Tonic Water</i>	
Wien Gin	€ 11,50
<i>Dieser Gin vereint alle Besonderheiten von Wien verspielt, anmutig, spritzig, frech, traditionsbewusst und doch modern - Serviert mit rosa Pfeffer und Rosenlimonade</i>	
East London Gin	€ 11,50
<i>Klassischer Dry Gin mit englischer Härte, starkem Wacholder, verspieltem Zitrusaroma - Serviert mit Zitronenzesten, Wacholder und Fever Tree Mediterranean Tonic Water</i>	
Uppercut	€ 11,50
<i>Dieser Gin zählt zu den Dry Gins und wird in Belgien destilliert. Sehr intensive Kräuternote, kräftig, cremig und würzig - Serviert mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer und Fentimans Tonic Water</i>	
Spring Gin Gentlemans Cut	€ 11,50
<i>Wird aus einer einzigartigen Sammlung von Pflanzen aus dem Mittelmeerraum destilliert. Lorbeerblatt in der Nase, Rosmarinschub auf der Zunge mit einem Hauch von Thymian - Serviert mit Rosmarin und Fentimans Tonic Water</i>	
Beefeater 24	€ 11,50
<i>In der Nase besonders mild ist eine leichte Wacholdernote zu erkennen. Auffällig mild am Gaumen - Serviert mit Wacholder, Zitronenschale und Fentimans Tonic Water</i>	
Monkey 47	€ 11,50
<i>Stammt aus dem Schwarzwald und versprüht einen leichten Wacholder-Zitrusduft. Er besitzt feinblumige, liebliche und pfeffrige Noten und hat subtil-herbe Fruchtkomponenten - Serviert mit Brombeeren und Fever Tree Indian Tonic Water</i>	
Gin Mare	€ 11,50
<i>Ist ein kräftiger, vielschichtiger und würziger Gin von der spanischen Costa Dorade. Duftet nach Wacholder und Ingwer mit einem Hauch von Basilikum, Rosmarin und Thymian - Serviert mit Rosmarin, Orangenschale und Thomas Henry Tonic Water</i>	
The London N° 1	€ 11,50
<i>Wird in London in aufwendiger Handarbeit hergestellt. Sein Charakter beschreibt sich durch süß-würzige Süßholznoten und wird durch sein würzig-dichtes Kräuterbouquet abgerundet - Serviert mit Limetten, Minze und Fever Tree Indian Tonic Water</i>	
Bulldog	€ 11,50
<i>Interpretiert den klassischen London Dry Gin komplett neu. Weiße Mohnblumen, Drachenaugen und Lotusblätter verleihen dem Gin einen einzigartigen Geschmack - Serviert mit Limettenschale und Fentimans Traditional Tonic Water</i>	
G Vine	€ 11,50
<i>Dieses französische Produkt revolutioniert die Gin-Branche durch die Verarbeitung der edlen Ugni-Blanc-Traube aus der bekannten Cognac-Region - Serviert mit Zitronenschale, Trauben und Thomas Henry Tonic Water</i>	
Haymans Old Tom	€ 11,50
<i>Dieser Gin ist ein klassischer mit Wacholder und Zitrusnoten. Er erfreut sich vor allem durch seine leichte Süße großer Beliebtheit - Serviert mit Zitronenschale, Wacholderbeeren und Fever Tree Indian Tonic Water</i>	
Gin Sul	€ 11,50
<i>Wer auf der Suche nach einem mediterranen und ursprünglichen Gin ist, kommt um diesen Gin nicht herum. Hergestellt mit Bio-Wacholder, frischem Rosmarin und Zitronen von der Westalgarve - Serviert mit Zitronenschale, Rosmarin und Fever Tree Indian Tonic Water</i>	
The Duke	€ 11,50
<i>The Duke Gin gilt mit seiner Herstellung in München als Pionier des Deutschen Gins. Er ist, als bayrisches Herkunftsmerkmal, mit Hopfen und Malz veredelt - Serviert mit Gurke, Limette und Fever Tree Indian Tonic Water</i>	

Tanqueray N° Ten	€ 11,50
<i>Grapefruit und ein Hauch von Limette geben diesem Gin einen besonderen Duft, der sich deutlich von anderen abhebt. Weiters hervorzuheben ist sein ausgesprochen milder Geschmack - Serviert mit Zitronenschale, Gurke und Fever Tree Mediterranean Tonic Water</i>	
Bloom	€ 11,50
<i>Produziert aus feinsten Botanicals und entmineralisiertem Quellwasser. Leicht, erfrischend, süßlich, fruchtig - Serviert mit Erdbeeren u. Fentimans Tonic Water</i>	
Martin Millers	€ 11,50
<i>Martin Millers Gin ist der Auslöser der New-Wave-Gin-Ära und seit 1999 der meist ausgezeichnete Gin. Intensiver Geschmack nach Pampelmusen, Gurken und Wacholderbeeren mit floralen Noten - Serviert mit Wacholder, Gurke und Fentimans Tonic Water</i>	
Williams Chase	€ 11,50
<i>Ein Gin mit voluminöser Textur. Er wird aus englischen Bio-Äpfeln destilliert mit Noten von Zitrusfrüchten, Pfefferminze, Holunderblüten, Honig und Wacholderbeeren - Serviert mit Zitronenschale, Minze, Wacholderbeeren und Thomas Henry Elder Flower Tonic Water</i>	
The Illusionist	€ 11,50
<i>Ist der erste Gin der seine Farbe verändert, wenn er mit Tonic Water in Verbindung kommt. Floral, fruchtig, überraschend - Serviert mit Thymian und Thomas Henry Tonic Water</i>	
Edelschwarz Gin	€ 11,50
<i>Produziert mit der Urkraft der Südtiroler Alpen - einer Auswahl an biologisch alpinen Botanicals und Bergquellwasser der Gompn Alpen - Serviert mit Brombeeren und Fentimans Tonic Water</i>	
Mountain Gin	€ 11,50
<i>Der Local Hero unter den Gins. Der London Dry Gin wird in Ellmau hergestellt! Duft nach Zimtrinde und Orangen, besticht durch ein würziges, süß-herbes Mundgefühl - Serviert mit Wacholder, Rosmarin u. Fentimans Tonic Water</i>	

Ginfillers

Fentimans Tonic Water 0,2L	€ 3,80
Fentimans Rosenlimonade 0,2L	€ 3,80
Fentimans Ginger Ale 0,2L	€ 3,80
Thomas Henry Tonic Water 0,2L	€ 3,80
Thomas Henry Elderflower Tonic Water 0,2L	€ 3,80
Thomas Henry Bitter Lemon 0,2L	€ 3,80
Fever Tree Indian Tonic Water 0,2L	€ 3,80
Fever Tree Mediterranean Tonic Water 0,2L	€ 3,80
Fever Tree Ginger Beer 0,2L	€ 3,80

Cocktails

Alkoholische Cocktails

Espresso Martini	€ 8,20
<i>Martini, Kaluha, Rohrzucker, Espresso</i>	
Pina Colada	€ 8,20
<i>Weißer und brauner Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup</i>	
Mojito	€ 8,20
<i>Limetten, weißer Zucker, Minze, Sodawasser, Havanna Club</i>	
Sex on the Beach	€ 8,20
<i>Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberry-Nektar, Zitronen-Grenadine</i>	

Caipirinha	€ 8,50
<i>Cachaça, Limetten, Brauner Zucker</i>	
Cosmopolitan	€ 8,50
<i>Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Preiselbeersaft</i>	
Moscow Mule	€ 8,50
<i>Vodka, Ginger Beer, Limette</i>	
Negroni	€ 8,50
<i>Campari, Gin, Vermouth, Sodawasser, Angostura, Orange</i>	
Gin-Fizz	€ 8,50
<i>Gin, Zitrone, Rohrzucker, Soda</i>	
Aperol Sour	€ 8,50
<i>Aperol, Rohrzucker, Zitronensaft, Angostura, Eiweiß</i>	
Pink Gin Sour	€ 8,50
<i>Pink Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß</i>	
Averna Sour	€ 8,50
<i>Averna, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß</i>	
Strawberry Sour	€ 8,50
<i>Erdbeerlimes, Zitronensaft, Eiweiß</i>	
Strawberry Sunrise	€ 8,50
<i>Tequila, Erdbeerlimes, Orangensaft</i>	
Erdbeer-Mojito	€ 8,80
<i>Erdbeeren, weißer Zucker, Minze, Sodawasser, Erdbeersirup, Havana Club</i>	
Blueberry-Mojito	€ 8,80
<i>Heidelbeeren, Rohrzucker, Minze, Limette, Sodawasser, Havana Club</i>	

Antialkoholische Cocktails

Virgin Colada	€ 6,50
<i>Ananassaft, Kokossirup, Orangensaft, Sahne</i>	
Pinocchio	€ 6,50
<i>Orangensaft, Ananassaft, Mangosirup, Zitronensaft</i>	
Mojito Soda	€ 6,50
<i>Limette, Rohrzucker, Minze</i>	
Grapefruit-Ananas-Mocktail	€ 6,50
<i>Grapefruitsaft, Ananassaft, Zitronensaft, Rosmarin</i>	

Longdrinks

Captain Morgan Cola	€ 8,20
Bacardi Cola	€ 8,20
Havana Club Cola	€ 8,20
Myers Cola	€ 8,20
Jack Daniels Cola	€ 8,20
Jim Beam Cola	€ 8,20
Vodka Orange/Lemon/Cranberry	€ 8,20
Vodka Bull Weiß	€ 8,20
Passoa Orange	€ 8,20
Malibu Orange	€ 8,20
Amaretto Apfel	€ 8,20

Flaschen

Havana Club 3	€ 85,00
Havana Club 7	€ 95,00
Captain Morgan	€ 85,00
Bacardi	€ 85,00
Absolut Vodka	€ 85,00
Eristoff Vodka Rot	€ 85,00
Jack Daniels	€ 85,00
Red Label Whiskey	€ 85,00
Black Label Whiskey	€ 95,00
Gordons Gin	€ 85,00
Bombay Gin	€ 95,00
Hendrick's Gin	€ 95,00

Whisky & Whiskey

Jameson Irish Whiskey 2 CL	€ 3,80
<i>Besticht durch sein mildes, leicht süßes und nussiges Aroma</i>	
Tullamore Dew Irish Whiskey 2 CL	€ 3,20
<i>Feinrauchiger Honiggeschmack mit aromatischem Ausdruck</i>	
The Dalmore 12 y. Single Malt 2 CL	€ 5,80
<i>Aromen: Zitrusfrüchte, Schokolade und Gewürze</i>	
The Dalmore 15 y. Single Malt 2 CL	€ 7,20
<i>Gesamtreifezeit von 15 Jahren im aromatischen Sherryfass</i>	
The Dalmore 18 y. Single Malt 2 CL	€ 10,50
<i>Aromen: Vanille, dunkle Schokolade, Orangen und Zimt</i>	
The Dalmore Cigar Single Malt 2 CL	€ 9,50
<i>Aromen: tropische Früchte, Bananen-Toffee und Vanille-Eiskern</i>	
Johnnie Walker Red Label 2 CL	€ 4,80
<i>Kraftvoller, charakteristischen Geschmack</i>	
Johnnie Walker Black Label 2 CL	€ 4,80
<i>Der 12 jährige aus dem Hause Johnnie Walker</i>	
The Famous Grouse 2 CL	€ 3,20
<i>Der am meist getrunkene blended Whisky in Schottland</i>	
Glenmorangie Nectar D'OR 2 CL	€ 5,80
<i>12 Jahre gereift: voluminöse Textur, mit delikaten Wein- und würzig-scharfen Ingwernoten, Muskatnuss, Limetten und Honigsüße</i>	
Isle of Jura Origin 2 CL	€ 5,80
<i>10 Jahre alter Single Malt gereift in mild getoastetem Eichenholz, mit sanfter Torfnote, gewürzt mit Honig und Anis</i>	
Bowmore 2 CL	€ 9,80
<i>18 Jahre alter Islay Single Malt: Sehr facettenreich, mit weichen Blumen- und Fruchttönen, begleitet von cremigen Schokoladennoten</i>	
Stöfl Malt 2 CL	€ 8,80
<i>Aus Schwoich/Tirol, 7 Jahre gelagert im alten Zweigeltfass</i>	
Highland Park Freya 2 CL	€ 21,00
<i>Die 3. Ausgabe der Valhalla Edition von Highland Park</i>	

Vodka

Belvedere Unfiltered 2 CL	€ 3,40
<i>Intensives Aroma nach Seeluft, Brot und Nüssen</i>	
Absolut Vodka 2 CL	€ 3,40
<i>Der Knaller aus Schweden</i>	
Kauffman Exquisit 2 CL	€ 4,80
<i>Zeigt sich am Gaumen mit einer sehr vollmundigen Aromatik</i>	
Snow Queen 2 CL	€ 4,80
<i>Aus kasachischem Bio-Weizen und Himalaya-Quellwasser</i>	

Grappa

Sassicaia Poli 2 CL	€ 5,80
<i>Feiner runder Grappa mit langem Finish</i>	
Po di Poli 2 CL	€ 5,80
<i>Im Holzfass wird dieser Tresterbrand weich und geschmeidig</i>	
Sarpa Barrique di Poli 2 CL	€ 4,80
<i>Bei allen Grappafans hoch im Kurs</i>	
Cellini Barricato 2 CL	€ 4,20
<i>10 Jahre im Barriquefass gelagerter Prosecco-Grappa, verlockend, rund, voll</i>	
Cellini Amarone 2 CL	€ 4,20
<i>Intensiver Geruch mit würzigen Nuancen, weich, trocken, anhaltend</i>	
Bosso/La Rionda 2 CL	€ 8,80
<i>15 Jahre im Barriquefass gelagert, goldgelb, bronzefarbig, fruchtig, Vanille</i>	
Nonino Chardonnay 2 CL	€ 3,80
<i>Leicht bernsteinfarben, Lagerung im Barriquefass. Geschmack: fein, elegant</i>	
Nonino Merlot 2 CL	€ 3,80
<i>Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische</i>	

Rum

St. James Royal Ambre 2 CL	€ 3,80
<i>Aus Martinique, aus frisch vergorenem Zucker-rohrsafte</i>	
Pampero Aniversario 2 CL	€ 3,80
<i>Wohl der berühmteste gereifte Rum Venezuelas</i>	
Zacapa 23 2 CL	€ 5,20
<i>Seit Jahren Guatemalas Spitzenreiter diverser Wettbewerbe</i>	
Malteco Ron 15 y 2 CL	€ 3,80
<i>Sinnliche Üppigkeit in Dunkelgold aus Guatemala</i>	
Ron Abuelo 2 CL	€ 5,20
<i>Die Ursprünge dieses Rums aus Panama liegen im Jahre 1935</i>	
Pyrat XO 2 CL	€ 4,80
<i>Schmeckt nach kandierten Früchten und reifen Marillen. Aus British Anguilla</i>	
Mountain Rum 2 CL	€ 4,80
<i>Local Hero: Der Qualitäts-Rum aus Ellmau</i>	
Diplomatico 2 CL	€ 5,80
<i>Intensive Aromen aus getrockneten Früchte, Nüssen und Schokolade</i>	

Shots

B52 2 CL	€ 4,20
Flügerl 2 CL	€ 4,20
Flying Hirsch 2 CL	€ 4,20
Haxl-Spreitzer 2 CL	€ 4,20
Apfelstrudel 2 CL	€ 4,20
Sambuca 2 CL	€ 3,90
Limoncello 2 CL	€ 3,90
Tequila especial 2 CL	€ 3,90
Tequila blanco 2 CL	€ 3,90
Licor 43 2 CL	€ 3,90

Liköre

Campari Orange/Soda 4 CL	€ 6,20
Pernot 2 CL	€ 5,50
Frangelico 2 CL	€ 3,50
Averna 2 CL	€ 3,90
Fernet 2 CL	€ 3,90
Fernet Mentha 2 CL	€ 3,90
Ramazzotti 2 CL	€ 3,90
Ramazzotti Zitronensaft 2 CL	€ 4,20
Underberg 2 CL	€ 3,90
Jägermeister 2 CL	€ 3,90
Vodka Caramel 2 CL	€ 4,20

Edelbrände

KAUFMANN SPIRITS 2 CL			
Vogelbeere	€ 7,50	Marille	€ 7,50
Himbeere	€ 7,50	Apfel Akazienfass	€ 7,50
Johannisbeere	€ 7,50	Alte Zwetschke	€ 7,50
Williams Birne	€ 7,50		
PRINZ 2 CL			
Marille	€ 3,90	Honig Willi	€ 4,90
Williams Birne	€ 3,90	Haselnuss	€ 3,90
Obstler	€ 3,90	Enzian	€ 3,90
Alte Marille	€ 4,90	Zirbe	€ 3,90
HÄMMERLE 2 CL			
Kriecherl	€ 6,20	Holunder	€ 6,20
Vogelbeere	€ 6,20	Himbeere	€ 6,20

Kaffee

Heiße Kaffeespezialitäten

Caffè Tiramisu	€ 4,50
<i>Espresso mit Eierlikör, Tiramisusirup und Kakaopulver</i>	
Coretto	€ 8,20
<i>Espresso mit Grappa</i>	
Irish Coffee	€ 8,40
<i>Gesüßter Kaffee mit Schuss irischem Whiskey und Sahnehaube</i>	

Kalte Kaffeespezialität

Affogato	€ 3,80
<i>Kaffee mit Vanilleeis</i>	

Klassischer Kaffee

Espresso	€ 2,80
<i>Kleine Tasse schwarzer Kaffee</i>	
Ristretto	€ 2,90
<i>Starker Espresso</i>	
Espresso Macchiato	€ 3,20
<i>Kleine Tasse schwarzer Kaffee mit einem Schuss Milch und Milchschaum</i>	
Verlängerter	€ 3,20
<i>Espresso mit heißem Wasser gestreckt</i>	
Melange	€ 3,50
<i>Kaffee mit viel Milch und Milchschaum</i>	
Cappuccino	€ 3,50
<i>Espresso mit heißem, cremigen Milchschaum</i>	
Latte Macchiato	€ 3,90
<i>Heiße Milch und heißer Milchschaum mit Schuss Espresso</i>	
Schokocino	€ 3,90
<i>Espresso mit Kakao, Milchschaum und Schokospäne</i>	
Großer Brauner	€ 4,20
<i>Doppelter Espresso mit separatem Kaffeeobers</i>	

Flavoured Latte Macchiato

Latte Cocos	€ 3,90
<i>Latte Macchiato mit Kokosaroma</i>	
Latte Tiramisu	€ 3,90
<i>Latte Macchiato mit Tiramisu-Aroma</i>	
Latte Eierlikör	€ 3,90
<i>Latte Macchiato mit Eierliköraroma</i>	
Latte French Vanilla	€ 3,90
<i>Latte Macchiato mit Vanillearoma</i>	
Latte Amaretto	€ 3,90
<i>Latte Macchiato mit Amarettoaroma</i>	
Latte Weiße Schoko	€ 3,90
<i>Latte Macchiato mit Schokoaroma</i>	
Latte Caramel	€ 3,90
<i>Latte Macchiato mit Karamellaroma</i>	



Tee

Schwarztee	€ 3,50
<i>Tee aus fermentierten Teeblättern</i>	
Kamillentee	€ 3,50
<i>Tee aus Kamillenblüten</i>	
Grüner Tee	€ 3,50
<i>Tee aus nicht fermentierten Teeblättern</i>	
Pfefferminztee	€ 3,50
<i>Tee aus Pfefferminzblättern</i>	
Toffee Rooibos	€ 3,50
<i>Tee aus Rooibosnadeln</i>	
Persischer Apfel	€ 3,50
<i>Tee aus persischen Apfelblüten</i>	
Lemonmint	€ 3,50
<i>Tee aus Zitronenblättern</i>	
Fruit Berry	€ 3,50
<i>Tee aus Früchten und Beeren</i>	
Jagatee	€ 4,80
<i>Schwarztee mit Rum</i>	
Glühwein	€ 4,80
<i>Erhitzer Wein mit Zucker und Gewürzen</i>	
Tee mit Rum	€ 4,90
<i>Schwarztee mit einem Schuss Rum</i>	

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade	€ 4,20
<i>Heiße Milch mit Kakaopulver</i>	
Heiße Schokolade mit Rum	€ 5,80
<i>Heiße Milch mit Kakao und Rum</i>	

Memory
Caffè Ristorante Bar