

Speisen

Speck Brett'l 8,90
Südtiroler Speckstifte, Landjäger & Serrano, dazu ein kleiner Salat, Cornichons, marinierte Oliven, Kräuterquark & frisch gebackenes Foccacia

Käseplatte 8,90
Drei verschiedene Käse (z.B. Fourme d'Ambert, Bergkäse, Parmesan) Oliven, kleiner Salat, Honig & Balsamico, frisches Foccacia

Rote Beete & Ziegenkäse 9,50
Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen, dazu ein Salatbouquet & frisch gebackenes Foccacia

Pulled Pork 10,50
Fein gezupftes, 12h gegartes Schweinefleisch mit BBQ-Marinade, Röstzwiebel & Kräuterquark, dazu ein kleiner Salat und selbstgebackenes Foccacia

Weinbeisser-Brotzeit für zwei 17,90
Speck- & Bergkäse-Stifte, Landjäger, Kräuterquark, Pulled Pork, Parmesanwürfel, z.B. Salbeikäse, Rote Beete Salat, Cornichons, pikante Oliven, gemischter Salat & selbstgebackenes Foccacia

Kleiner Snack 3,90
Bergkäsestifte, marinierte Oliven & a bisserl Brot

Rahmfleckerl
dünne Sauerteigfladen, knusprig, heiß & frisch aus dem Schamottofen mit Creme fraiche, Bergkäse & ...
• Schinkenstreifen & Frühlauch
• Getrüffelte Kartoffeln
• Getrocknete Tomaten & Zucchini
• Chorizo, Paprika, Oliven & Chili
1 Stk 3,90 • 2 Stk 7,50 • 3 Stk 10,50

Hausgemachte Suppe 4,90
der Saison (bitte fragts den Service)

Desserts
Lauwarmer Gateau au chocolat mit Beerenragout & Schlagobers 5,20
Baileys-Parfait mit Schokosauce, Amarettini & Schlagobers 5,20

Unsere Biere

Augustiner/Radler 0,5l 3,50
Lammsbräu Pils 0,33l 3,50
Lammsbräu alkoholfrei 0,33l 3,50

Softdrinks

St. Leonhard's H₂O medium/still 1,0l 6,50
Tafelwasser spritzig/still 0,33l 2,50
Spezi 0,5l 3,00
Zitronenlimonade 0,5l 3,00

Säfte/Nektar von Wolfra

Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Saft 0,2l 2,80
Orange, Rhabarber, Cranberry Saftschorle 0,4l 3,00

Spirituosen

Kräuter 2cl 4cl
Averna, Ramazzotti 2,50 4,50

Wodka
Finlandia, Grasovka 2,50 4,50

Brände/Rum
Grappa 3,50 5,50
Carlos I 7,00

Brände Vallendar 4,00 7,50
Williams, Waldhimbeere, Alte Zwetschge, Haselnuss, Sauerkirsche

Longdrinks

Campari Orange/Soda 7,50
Cuba Libre Havanna, Cola, Limette 7,50
Gin Tonic 7,50
Tanqueray oder Bombay Sapphire
Wodka Tonic/Cola 7,50
Whiskey Cola Jack Daniels, Cola 7,50
Moscow/Munich Mule 7,50
Wodka/Gin, Ginger Ale, Limette/Gurke
Screwdriver Wodka, Orange 7,50
Negroni Campari, Gin, Martini 7,50

Erdinger Urweiße/Russe 0,5l 3,80
Erdinger alkoholfrei 0,5l 3,80

Coca Cola, light 0,2l 2,90
FeverTree Tonic/Ginger 0,2l 2,90
Orangina 0,25l 2,90
Holunderschorle 0,4l 3,00

Tequila 2cl 4cl
Herradura Silver/Reposado 2,50 4,50

Whiskey/ Whisky
Jameson, Ballantines, Jack Daniels, Smoking Goat, Boxing Hares 6,00
Makers Mark, Highland Park 8,00

Sonstige
Martini, Sherry 2,50 4,50
Deláforce Weißer Portwein 2,50 4,50

Spritz

Aperol/Veneto Spritz 5,90
Prosecco/Weisswein, Aperol, Soda
Hugo 5,90
Prosecco, Minze, Holundersirup, Soda
Brombeer Spritz 6,50
Prosecco, Gin, Brombeersirup, Soda
Rhabarber Spritz 5,90
Prosecco, Rhabarbersaft, Soda
Lillet Spritz 5,90
Prosecco, Lillet, Soda
Maracuja Spritz Prosecco, 5,90
Aperol, Maracuja, Limette, Soda
Campari Spritz 5,90
Prosecco, Campari, Soda
Lillet Wildberry 5,90
Lillet, Schweppes Wildberry

Weißwein

	0,11	0,21	0,751
2018 Brauneberger Riesling Günther Steinmetz, Mosel	3,50	6,80	22,00
2018 Grüner Veltliner Federspiel Burgberg Hofstätter, Wachau	3,80	7,40	27,00
2018 Sauvignon Blanc Tradition QbA Philipp Kuhn, Pfalz	4,60	8,80	32,00
2018 Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ QbA Markus Molitor, Mosel	3,90	7,40	27,00
2019 Grauer Burgunder „vom Kalkstein“ QW Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen			26,00
2018 Riesling „Der Sommer war sehr groß“ Franzen, Mosel			32,00
2016 Chardonnay Pojer e Sandri, Südtirol			33,00
2018 Scheurebe QbA Wittmann, Rheinhessen			34,00
2017 Grüner Veltliner Hundsberg DAC Reserve Uibel, Weinviertel			45,00
2015 Chardonnay Reserve Uibel, Weinviertel			48,00
2016 Chardonnay Löwengang Alois Lageder, Südtirol			78,00

Rosé

	0,11	0,21	0,751
2018 Rosé trocken Kloster am Spitz, Neusiedlersee Hügelland	3,60	6,90	24,00
2019 Pinot Noir Rosé Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen	3,40	6,20	22,00
2018 Rosé trocken Philipp Kuhn, Pfalz			25,00

Rotwein

	0,11	0,21	0,751
2018 Shiraz „Black Pepper“ QW Gerhard Pfneisl, Deutschkreuz, Burgenland	3,50	6,90	24,00
2017 Valpolicella Ripasso Superiore DOC Corte Majoli, Tezza, Veneto	3,90	7,40	27,00
2015 Dom Rafael Tinto Alentejo DOC Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet Herdade do Mouchão, Alentejo, Portugal	3,70	7,20	25,00
2017 Angel de Lorrainzar Page de Lorrainzar, Navarra	3,00	5,80	19,00
2012 Malachias Zweigelt Die Winzerei, Neusiedlersee			27,00
o.J. Pinot Noir „Dorf“ Andreas Durst, Pfalz			28,00
2016 Lagrein Erste + Neue DOC Alto Adige, Südtirol			29,00
2017 Monferrato Rosso „Nero San Pietro“ Tenuta San Pietro, Piemont			33,00
2016 Pinot Meunier Günther Steinmetz, Mosel			35,00
2011 Teroldego Foradori, Südtirol			43,00
2012 Cabernet Franc Kurt Angerer, Kamptal			48,00
2015 Lagrein Riserva Franz Gojer, Glöggelhof, Südtirol			49,00
2011 Luitmar Cabernet Sauvignon/St. Laurent Philipp Kuhn, Pfalz			55,00

Winzer-Sekt

	0,11	0,751
o.J. Haus Klosterberg Cuvee brut Markus Molitor, Mosel	4,00	25,00
2012 Altinum Cantina Aldeno, Trentino		40,00
o.J. Rosé-Sekt brut Kloster am Spitz, Neusiedlersee Hügelland		33,00