

Unsere Biere

Augustiner/Radler	0,5l	3,70
Lammsbräu Pils	0,33l	3,70

Softdrinks

St. Leonhard's H ₂ O medium/still	1,0l	6,60
Tafelwasser spritzig/still	0,3l	2,80
Spezi	0,5l	3,30
Zitronenlimonade	0,5l	3,30

Säfte/Nektar von Wolfram

Apfel, Maracuja, Johannisbeere,
Orange, Rhabarber

Saft	0,2l	2,90
Saftschorle	0,4l	3,30

Spirituosen

Kräuter	2c1	4c1
Averna, Ramazzotti		4,50
Wodka	2,50	4,50
Grappa	3,50	5,50
Carlos I Brandy		7,00

Sonstige

GinGillard Shot		4,50
Deláforce Weißer Portwein	2,50	4,50
Martini, Sherry	5c1	4,50

Longdrinks

7,90

Campari Orange/Soda		
Gin Tonic Tanqueray oder Bombay Sapphire		
Wodka Tonic/Cola		
Whiskey Cola Jack Daniels, Cola		
Screwdriver Wodka, Orangensaft		
Negroni Campari, Gin, Martini		
GinGillard Soda GinGillard, Soda		
Cuba Libre Havanna 7yr, Cola, Limette	8,50	
Moscow/Munich Mule Wodka/Gin, Ginger Beer, Limette/Gurke	8,50	

Erdinger Urweiße/Russe	0,5l	3,90
Erdinger alkoholfrei	0,5l	3,90
Lammsbräu alkoholfrei	0,33l	3,70

Coca Cola, light	0,2l	3,10
Tonic Water/Ginger Beer	0,2l	3,40
Orangina	0,25l	3,20
Holunderschorle	0,4l	3,30

Tequila	2c1	4c1
Herradura Silver/Reposado	2,50	4,50

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

Whiskey/ Whisky

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

Spritz

6,40

Aperol/Veneto Spritz Prosecco/Weisswein, Aperol, Soda		
Hugo Prosecco, Minze, Holundersirup, Soda		
Brombeer Spritz Prosecco, Gin, Brombeersirup, Soda		
Rhabarber Spritz Prosecco, Rhabarbersaft, Soda		
Lillet Spritz Prosecco, Lillet, Soda		
Lillet Wildberry Lillet, Schweppes Wildberry		
Campari Spritz Prosecco, Campari, Soda		
Marito Spritz Prosecco, Marito, Soda		
GinGillard Wildberry GinGillard, Schweppes Wildberry		7,40

Speisen

Speck Brett'l	9,50
Südtiroler Speckstifte, Landjäger & Serrano, dazu ein kleiner Salat, Cornichons, marinierte Oliven, Kräuterquark & frisch gebackenes Foccacia	

Käseplatte	9,50
Drei verschiedene Käse (z.B. Fourme d'Ambert, Bergkäse, Parmesan) Oliven, kleiner Salat, Honig & Balsamico, frisches Foccacia	

Rote Beete & Ziegenkäse	10,50
Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen, dazu ein Salatbouquet & frisch gebackenes Foccacia	

Pulled Pork	10,90
Fein gezupftes, 12h gegartes Schweinefleisch mit BBQ-Marinade, Röstzwiebel & Kräuterquark, dazu ein kleiner Salat und selbstgebackenes Foccacia	

Weinbeisser-Brotzeit für zwei	18,90
Speck- & Bergkäse-Stifte, Landjäger, Kräuterquark, Pulled Pork, Parmesanwürfel, z.B. Salbeikäse, Rote Beete Salat, Cornichons, pikante Oliven, gemischter Salat & selbstgebackenes Foccacia	

Kleiner Snack	4,20
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 4,50 • 2 Stk 8,50 • 3 Stk 12,00

Hausgemachte Suppe	5,20
der Saison (bitte fragt den Service)	

Desserts

Lauwarmer Gateau au chocolat mit Beerenragout & Schlagobers	5,80
Baileys-Parfait mit Schokosauce, Amarettini & Schlagobers	5,80

Weißwein

		0,11	0,21	0,751
2021	Erstes Fass Cuvée Winzerhof, Christian Stahl	3,50	6,40	22,00
2020	Riesling „von unserem“ Balthasar Ress, Rheingau	4,10	7,70	27,00
2020	Grüner Veltliner vom Schotter Martin Kohl, Weinviertel, Österreich	4,20	8,00	28,00
2020	Sauvignon Blanc Tradition QbA Philipp Kuhn, Pfalz	5,00	9,60	34,00
2019	Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ QbA Markus Molitor, Mosel	4,40	8,20	29,00
2020	Grauer Burgunder „vom Kalkstein“ QW Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen			29,00
2019	Riesling „Der Sommer war sehr groß“ Franzen, Mosel			33,00
2016	Chardonnay Pojer e Sandri, Südtirol			34,00
2018	Scheurebe QbA Wittmann, Rheinhessen			35,00
2017	Chardonnay Löwengang Alois Lageder, Südtirol			78,00

Rosé

		0,11	0,21	0,751
2019	Pinot Noir Rosé Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen	3,60	6,60	23,00
2020	Rosé trocken Kloster am Spitz, Neusiedlersee Hügelland	4,20	8,00	28,00
2020	Rosé trocken Philipp Kuhn, Pfalz	3,90	7,40	26,00

Rotwein

		0,11	0,21	0,751
2016	Nepomuk Blaufränkisch/Syrah Kloster am Spitz, Neusiedlersee	5,00	9,60	34,00
2020	Shiraz „Black Pepper“ QW Gerhard Pfneisl, Deutschkreuz, Burgenland	3,70	6,90	24,00
2018	Valpolicella Ripasso Superiore DOC Corte Majoli, Tezza, Veneto	4,20	8,00	28,00
2018	Angel de Lorrainzar Page de Lorrainzar, Navarra	3,50	6,40	22,00
2018	Dom Rafael Tinto Alentejo DOC Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet Herdade do Mouchão, Alentejo, Portugal	3,90	7,40	26,00
2012	Malachias Zweigelt Die Winzerei, Neusiedlersee			27,00
o.J.	Pinot Noir „Dorf“ Andreas Durst, Pfalz			28,00
2019	Lagrein Erste + Neue DOC Alto Adige, Südtirol			34,00
2017	Monferrato Rosso „Nero San Pietro“ Tenuta San Pietro, Piemont			35,00
2016	Pinot Meunier Günther Steinmetz, Mosel			36,00
2018	Lagrein Riserva Franz Gojer, Glöggelhof, Südtirol			49,00
2011	Luitmar Cabernet Sauvignon/St. Laurent Philipp Kuhn, Pfalz			55,00
2015	Cabernet Franc Costa Toscana IGT La Fralluca, Suvereto, Toskana			61,00

Winzer-Sekt

		0,11	0,751
o.J.	Haus Klosterberg Cuvée brut Markus Molitor, Mosel	4,10	27,00
2012	Altinum Cantina Aldeno, Trentino		40,00
o.J.	Rosé-Sekt brut Kloster am Spitz, Neusiedlersee Hügelland		34,00