

fleisch & fisch

tagliata alla griglia rinderlende vom grill auf rucola mit gehobeltem parmesan, dazu rosmarinkartoffeln	€	17,50
scalopine al limone kalbsschnitzel in zitronensauce mit rosmarinkartoffeln	€	15,50
mediterrane fleischpflanzerl mit kartoffel-rucolasalat	€	10,50
wiener schnitzel mit kartoffel-gurkensalat und preiselbeeren	€	16,50
gebratene riesengarnelen mit knolauch-olivenöl und kirschtomaten, dazu gemischten salat	€	18,50
surf & turf rinderfilet und riesengarnelen vom grill, mit kräuterbutter und hausgemachter chilimarmelade	€	20,50
tagesgemüse	€	3,50
rosmarin- oder petersilienkartoffeln	€	3,50
beilagensalat	€	3,50

più bambini



pumuckl

pasta aurora
(spaghetti, penne oder gnocchi,
mit tomaten-sahne-sauce)

kleines getränk

eis mit smarties

€ 6,50



biene maja

pasta mit zucchini &
parmesansauce
(spaghetti, penne oder gnocchi)

kleines getränk

eis mit smarties

€ 6,50



pinocchio

paniertes hühnchen-schnitzel
mit pommes

kleines getränk

eis mit smarties

€ 7,90



schlumpfe

kleine pizza nach wahl

kleines getränk

eis mit smarties

€ 6,50

weißweine

	0,1l	0,2l	0,75l
chardonnay - 2008	€ 2,20	€ 4,20	€ 16,00
feudo arancio – sizilien, italien			
intensives bukett nach tropenfrüchten. körperreich und harmonisch. gut zu fisch oder kalbfleisch. 1 glas gambero rosso			
burgenland weiss - 2008	€ 2,40	€ 4,50	€ 17,00
weingut harald tremmel – burgenland, österreich			
weissweincreation aus welschriesling und neuburger. intensives bukett, pfirsich und zitrusfrüchte. frisch und unkompliziert. 87 punkte falstaff			
lugana ca´vegar - 2008	€ 2,40	€ 4,50	€ 17,00
cantina di castelnuovo – gardasee, italien			
frisch und harmonisch. typischer lugana mit feinem blumenduft mit mandelaroma.			
grüner veltliner weinviertel dac - 2008	€ 2,80	€ 5,40	€ 20,00
weingut schwarzböck – weinviertel, österreich			
reife apfel Frucht mit nuancen von grünem spargel, ein vielseitiger speisenbegleiter der gut zum schnitzel oder auch kalten speisen passt			
scheurebe ratsch - 2008	€ 3,10	€ 6,00	€ 23,00
weingut stefan potzinger – steiermark, österreich			
im duft nach weingartenpfirsich, ananas und mango. anregend und lebendig am gaumen. gut zu meeresfrüchten und salaten			
riesling gutswein – 2008	€ 3,10	€ 6,00	€ 23,00
weingut karl may – rheinhessen, deutschland			
ein riesling mit feiner zitrusfrucht und nuancen von pfirsich und anderem steinobst. Ideal zu salaten und fisch			
pinot grigio riserva - 2007			€ 24,00
mezzacorona – trentino, italien			
komplexes bukett von reifen früchten in verbinding mit einem zarten barriqueton. passt gut weißem fleisch und pilzen. 2 gläser gambero rosso			
morillon ratsch (chardonnay) - 2008			€ 28,00
weingut stefan potzinger – steiermark, österreich			
im duft exotisch nach reifer ananas. mineralisch am gaumen, herrlich strukturiert und lang. im großen holfass gereift. feiner begleiter zu kräftigen speisen und dunklem fleisch. reifepotential! 88 punkte falstaff			
sauvignon blanc „joseph“ - 2006			€ 48,00
weingut stefan potzinger – steiermark, österreich			
vielschichtiger, großer sauvignon blanc der extraklasse aus einer der ältesten und besten lagen der steiermark. wunderbarer begleiter zu kräftigen speisen. bestes lager- und reifepotential. ein wein für besondere stunden! 91 punkte falstaff			

rotweine

	0,1l	0,2l	0,75l
nero d'avola - 2008	€ 2,20	€ 4,20	€ 16,00
feudo arancio – sizilien, italien rubinrot, samtig und lebhaft. aroma von sauerkirsche und nüssen. gut zu kräftigen fleischgerichten. gold mundus vini			
blaufränkisch – 2007	€ 2,40	€ 4,50	€ 17,00
weingut harald tremmel – burgenland, österreich trocken, rubinrot, feiner duft nach kirschen und marzipan. feuriger gaumen mit feiner taninstruktur. hervorragender wein zu pasta und gegrilltem.			
zweigelt – 2007	€ 2,80	€ 5,40	€ 20,00
weingut schwarzböck – weinviertel, österreich sortentypischer zweigelt, rund und harmonisch, mit ausgeprägtem wildkirsch und heidelbeeraroma, passt hervorragend zur mediterranen küche			
teroldego rotaliano riserva – 2005			€ 24,00
mezzacorona – trentino, italien trocken, harmonisch, fruchtig. aromen von pflaume und johannisbeere. passt hervorragend zu käse, wurst und gebratenem fleisch. 2 gläser gambero rosso			
blaufränkisch reserve – 2003			€ 28,00
weingut harald tremmel – burgenland, österreich trocken, dunkles rubinrot, explosive heidelbeer-kirsch-aromatik. ausbau im gebrauchten barrique. empfiehlt sich zu kräftigen speisen. 88 punkte falstaff			
chianti classico riserva „la madonnina“ – 2005			€ 30,00
casa vinicola triacca – tenuta la madonnina – toskana, italien sehr elegant, vollmundig, geschmack roter beeren im einklang mit tanninen. kräftiges rubinrot. dieser außergewöhnliche riserva lagert über drei jahre. toll zu käse und kräftigen fleischgerichten. 3 gläser gambero rosso			
amarone della valpolicella „villa borghetti“ – 2005			€ 50,00
pasqua – veneto, italien vollmundig, edel, samtig. aromatische kirschnoten mit einem hauch von vanille. dichte granatrote farbe. toller wein zu kräftigen fleisch oder wildgerichten, oder als abschluss zu käse. 2 gläser gambero rosso			