

Die Kunst der Gastfreundschaft von Otto E. Wiesenthal

Ich hatte immer den Traum, ein Hotel zu betreiben, in dem ich auch meine umfangreiche Bildersammlung unterbringen konnte.
1991 konnte ich mir diesen Traum endlich erfüllen.

Das Patrizierhaus in Wiens Künstlerviertel, dem Spittelberg, wurde damals mit 24 Zimmern und Suiten zu einem Boutique Hotel umgebaut.
Mein Grundsatz: "Gestalte einen Ort so, dass Du selbst gerne Deine Zeit dort verbringen möchtest."

Meine Philosophie basiert auf 3 Komponenten: junge Künstler_innen zu unterstützen, außergewöhnliches Service für meine Gäste, sowie eine Grundlage für eine gute Lebensqualität meiner Mitarbeiter_innen zu schaffen.

Das ist meine Kunst der Gastfreundschaft!

Und ich wünsche viel Genuss...



The Art of Hospitality by Otto E. Wiesenthal

After travelling for more than 20 years I fulfilled my dream in 1991.
Always looking for a showroom for my art collection,
I transformed a Patrician house in Vienna's artists' quarter into a boutique hotel.

It has always been my wish to create the surroundings in such a way that I personally want to spend my time there.

My philosophy is based on 3 components: supporting young artists, providing outstanding service for my guests and creating a fulfilling atmosphere and a high quality of life for my employees.

This is my art of hospitality!

Enjoy...



Kalte Speisen

Cold picks

Altstadt Brettjause

Landjäger, Schinken, Weinkäse, Bergkäse, Gurkerl, Tomaten, Kren, Liptauer, Verhackertes & Gebäck

Altstadt Cold Platter

with bread and a selection of Austrian cold cuts EURO 10,50
für 2 Personen / for 2 people A,G,M,O EURO 17,50

Käsebrettl mit Gebäck

Bergkäse, Brie, Weinkäse, Frischkäse, warmer Blauschimmel, Chutney

Cheese Platter with Bread

alpine cheese, wine cheese, cream cheese, blue cheese, chutney EURO 9,50
für 2 Personen / for 2 people A,G,H,M EURO 16,00

Altstadt Salat

Mit Tomaten, Avocado & Parmesan

Altstadt Salad

with tomato, avocado & parmesan EURO 8,00

Lachs Bagel

Lachs, Frischkäse, Rucola, Dill Senf A,G,M,O,C

Salmon Bagel

salmon, cream cheese, rocket, mustard dill sauce EURO 8,90

Avocado-Parmesanbrot

mit Avocado, Parmesan & Chili auf Holzofenbrot

Avocado-Parmesan Bread

with avocado, parmesan cheese & chili A,G EURO 8,90



Büffelmozzarella

mit warmen marinierten Tomaten, Olivenöl, Meersalz, Basilikum G

Buffalo Mozzarella

with warm marinated tomatoes, olive oil, sea salt, basil EURO 8,90

Beef Tartar

100% österreichisches Rindfleisch, mit Butter und Toast

Beef Tartar

100% Austrian beef with butter and toast M,O EURO 11,90

Warme Speisen

Warm snacks

Suppe des Tages

mit Gebäck

Soup of the day

with bread M,A EURO 4,90

Frankfurter Würstel

mit Senf, Kren & Gebäck

Viennese Sausage

with mustard, horseradish & bread A,G,M,O EURO 6,90



Altstadt Pastramitoast

Getoastetes Schwarzbrot mit Pastrami, Käse und getrockneten Tomaten

Altstadt Pastrami Toast

bread, pastrami, cheese & sundried tomatoes A,G,M,O EURO 8,90

Flammkuchen mit Salat

Prosciutto & Zwiebel oder Spinat & Räucherlachs

Tarte flambée with salad

prosciutto & onion or spinach & smoked salmon O,G &C,G, D EURO 10,90

Eiernockerl

Kürbiskernöl und Salat

Egg Dumplings

pumpkin seed oil and salad G,C,A EURO 10,90

Schinken Käse Toast

Ham & Cheese Toast A,G EURO 5,60

Quiche mit Salat

Prosciutto & Zwiebel oder Spinat & Schafskäse

Quiche with Salad

Prosciutto & onion or spinach & feta cheese O,G &C,G, D EURO 12,50

Süßes

Sweets

Kuchen des Tages

Hausgemacht

Cake of the day

Homemade A,C,G,H EURO 3,00

Warme Palatschinke

Marillenmarmelade von Staud's

Viennese crêpe

apricot marmelade from Staud's A,C,G EURO 4,90

Obstsalat

mit Joghurt & Honig

Fruitsalat

with plain yoghurt & honey G EURO 4,50

Warmer Schoko Brownie

Warm Chocolate Brownie A,C,G,H EURO 4,50

Otto Torte

Sündhaft gute Schokotorte nach Geheimrezept. 12cm / 6 Portionen.

Auch zum Mitnehmen. 1 Tag Vorbestellung.

Otto Cake

chocolate haven (secret recipe). 12cm / 6 portions.

also for take away. Order 1 day in advance C,G EURO 22,00

Wien und der Wein

Vienna's viniculture

Wien ist die einzige Welthauptstadt mit eigenen Weingärten. Mit einer Größe von 700 Hektar stellt dies die weltweit größte innerstädtische Rebfläche dar.

Die Weinregion Wien erstreckt sich hierbei von Stammersdorf, Strebersdorf, Jedlersdorf (Norden) über die Donau nach Nussdorf, Heiligenstadt, Grinzing, Sievering und Neustift am Walde, Dornbach und Ottakring bis ins südliche Mauer und Oberlaa.

Über 190 Winzer_innen betreiben in Wien Weinbau auf höchstem Niveau. Wir sind stolz darauf und präsentieren Ihnen dementsprechend eine wechselnde Auswahl von Wien's interessantesten Winzer_innen.

Selbstverständlich wird in Rest-Österreich auch hervorragender Wein hergestellt. Auch davon können Sie sich mit einem Glas im Salon überzeugen.

Vienna is the only metropolis that grows enough wine within its city limits to make it worth mentioning. 700 hectares of Viennese vineyards leave their mark on the cityscape and its culture of pleasure.

Wine growing has a long tradition in Vienna. White wines are grown in 80 percent of the vineyards, with the Wiener Gemischter Satz being a speciality. Nowadays, Vienna presents itself as a city with a lively wine scene. We are proud about our local products, try it and enjoy your glass in one of our salons.



Weissweine

White Wines

Qual der Wahl?

1/16 Triptychon

Verkosten Sie 3 Weißweine Ihrer Wahl.

Taste 3 glasses of White Wine of your choice.

EURO 7,90

Gemischter Satz

Der Gemischte Satz ist ein Wiener Unikat: er setzt sich aus unterschiedlichen Rebsorten aus einem gemeinsamen Weingarten zusammen. Im Unterschied zum Cuvée werden die unterschiedlichen Rebsorten gemeinsam gelesen, gekeltert und vergoren.

"Gemischter Satz" is a typical Viennese field blend. It is wine that is produced from different grape varieties interplanted in the same vineyard.

Gemischter Satz – Neustift am Walde 2017 Weingut Fuhrgassl Huber, Neustift / Wien

Fleischig intensive Pfirsichnase, sehr fruchtbetont, kühle, frische Stilistik.
Am Gaumen leicht rauchig, sehr schöne Balance von Frucht und Säure.

Fruity with peach aroma, cool understatement.

Slightly smoky, nicely balanced between fruit and acidity

pro Glas 1/8l

– per glass

EURO

5,10

pro Flasche 0,75l

– per bottle

EURO

22,00



Gemischter Satz – Der Bisamberg 2015 Weingut Lenikus, Grinzing / Wien

Topwein. Eine Wucht, strotzt vor Fruchtigkeit, Mächtigkeit und spannender Aromatik, majestätischer Körper, wie der des Wollnashorns, vollmundig, lang und unglaublich vielschichtig.

Great wine. Amighty yet fruitful combination, majestic body, long and complex in taste.

pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 39,00

Chardonnay

Chardonnay – Select 2016 Weingut Wieninger, Stammersdorf / Wien

Intensiver und nobler Duft, Aroma von gelben Früchten und Vanille.
Kraft und Länge, vollmundig und delikater Fruchtschmelz. Langer Abgang.

Strong and yet noble aroma profile with yellow fruit elements and vanilla.

pro Glas 1/8l – per glass EURO 5,10
pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 34,00



Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist die mit Abstand wichtigste Weißweinsorte in Österreich. Die Sorte hat gegen Ende des vorigen Jahrhunderts weltweite Bekanntheit und Beliebtheit erreicht.

The most important grape variety in Austria. Grüner Veltliner achieved worldwide awareness and popularity at the end of the last century.

Grüner Veltliner – Total 2017 Weingut Lentner, Großjedlersdorf / Wien

Extraktreicher, kräftiger Grüner Veltliner, späte Lese, expressive, traubige Nase, hohes Lagerpotential.

Strong and rich in extracts, late harvest.

pro Glas 1/8l – per glass EURO 5,10
pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 24,00

Grüner Veltliner – Lamm Kamptal DAC Reserve 2017 Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal

Topwein. Dichte Aromen, pfeffriger Touch, dezent rauchig mit Tabaknoten, enormer Tiefgang, Hauch Akazie, harmonisch eingebundene Säure, viel Potential.

Great wine. Dense aroma, peppery touches, decent smoke with tobacco notes, enormous depth, well integrated acidity, a lot of potential.

pro Halbfflasche 0,375l – per half-bottle EURO 24,00



Grüner Veltliner – Smaragd Hochrain 2015 Weingut Rudi Pichler, Wösendorf / Wachau

Topwein. Zarter Hauch von gelber Tropenfrucht, etwas Mango, zart nach Orangenschalen, vielschichtiger Wein. Stoffig, elegante Textur, zitronige Nuancen, grüne Apfelnoten, rassige Struktur, kraftvoll im Abgang, bleibt sehr gut haften, kristallklar.

Great wine. Elements of yellow tropical fruits, some mango, orange. Elegant and yet complex texture. Green apple and lemon traits. Powerful finish, cristal clear.

pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 55,00

Gelber Muskateller

Gelber Muskateller 2015 Weingut Christ, Jedlersdorf / Wien

Intensiv muskierender Duft, feine Aromen von Rosenblüten, sehr klar und fruchtbetont am Gaumen, trocken und lebhaft im Abgang.

Fine scents of rose petals, clear and fruitful, dry and lively finish.

pro Glas 1/8l – per glass EURO 5,10
pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 24,00



Riesling

Riesling – Heiligenstein Kamptal DAC 2015 Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal

Sehr nobel und kühle Nase, aber auch feinstrahlig, weißer Pfirsich am Gaumen, auch etwas minzig unterlegt. Viele Nuancen und überraschend guter Säurefond, feine Klinge.

Noble, cold nose, white peach with traits of mint. Complex and surprising acidity base. Elegant.

pro Halbfflasche 0,375l – per half-bottle EURO 19,50
pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 39,00

Riesling – Steiner Kögl Kremstal DAC Reserve 2015 Weingut Salomon UNDHOF, Stein a. d. Donau

Topwein. Weißer Weingartenpfirsich, reiche, tiefgründige Fruchtfülle am Gaumen, feinstoffiger Schmelz mit saftiger Marillen- und Pfirsicharomatik, mineralische Tiefe im langen Abgang.

Great wine. Peach and apricot fragrances. Fruity complexity in taste, deep and mineralic finish.

pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 52,00

Riesling – Rosenberg 2015 Weingut Öhzelt, Wagram / Niederösterreich

Verführerischer Duft, ein Korb voll frisch gepflückter Marillen und Pfirsiche, lebendige und einladende Fruchtleganz am Gaumen, lebhaft Säurestruktur mit aromatischem Finale.

Tempting scent, a basket full of apricots and peaches, lively and inviting fruit elegance on the palate, lively acidity with an aromatic finish.

pro Glas 1/8l – per glass EURO 5,10
pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 26,00



Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc – Kroissberg 2016
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Nussdorf / Wien

Würzige Nase mit Noten von Fenchel, straff und sehr kräuterwürzig,
am Gaumen lebhaft Säure, ein überaus rassiger Wein.

Spicy nose with elements of fennel, herbs, vivid acidity, a wine with character.

pro Glas 1/8l	– per glass	EURO 5,10
pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 24,00

Sauvignon Blanc – Klausen 2015
Weingut Neumeister, Straden / Südoststeiermark

Topwein. Dunkelwürzige, komplexe Nase nach Szechuan Pfeffer, Salzkapern,
weiße Ribisel, etwas Weihrauch, reifer gelber Paprika und Minze, tiefgründiger,
stoffiger Gaumen mit Koriandersamen, Physalis und Matcha. Sehr langer,
druckvoller und eleganter Abgang.

*Great wine. Dark spices, complex scents of Szechuan Pepper, capers, white berries,
incense, yellow bell pepper and mint. A palate of coriander seeds, physalis and
matcha. Long, powerful and yet elegant finish.*

pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 42,00
-------------------	--------------	------------

Wagramer Seitensprung 2017
Weingut Öhlzelt, Wagram / Niederösterreich

Wagramer Gaumentänzer aus Sauvignon Blanc und Neuburger- Spielt gekonnt
zwischen Exotik und Nussaromen gepaart mit verführerisch lebendigen Säure und
verspieltem Körper- immer einen Seitensprung wert.

Cuvée from Savignon Blanc and Neuburger - Plays between exotic and nutty
aromas with a powerful acidity.

pro Glas 1/8l	– per glass	EURO 5,10
pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 24,00



Rosé

Fräulein Rosé von Döbling 2016
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Nussdorf / Wien

Ausgesuchte Pinot Noir Trauben verströmen ein Waldbeeren-Ribiselaroma und
finden ein elegantes, genüssliches Finale am Gaumen.

*Selected Pinot Noir grapes create a forest berry aroma, accompanied by an
elegant and delicious finish on your palate. Just blush.*

pro Glas 1/8l	– per glass	EURO 5,10
pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 22,00



Rotweine

Red Wines

Qual der Wahl?

1/16 Triptychon

Verkosten Sie 3 Rotweine Ihrer Wahl.

Taste 3 glasses of red wine of your choice

EURO 7,90

Zweigelt

Als meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs – sie findet in allen Weinbaugebieten günstige Standorte – reicht ihr Spektrum von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Wein bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique.

As the most widespread red wine variety in Austria, Zweigelt grows in favourable sites in all of the country's wine regions. The wine spectrum ranges from young-drinking, non-wood-matured versions to strong, firm wines from the barrique.

Zweigelt – Hackenberg 2016

Weingut Kroiss, Stammersdorf / Wien

In der Nase Weichsel und Schwarzkirsche, feines Zwetschkenkonfit, Nougatanklänge, attraktives, jugendliches Bukett. Am Gaumen strukturiert und dicht, wunderschöne, reife Tanninstruktur, Herzkirschen, klingt mit angenehmer Adstringenz lange aus, Potential.

Scents of cherries, plum confit, and touches of nougat. attractive and juvenile aroma. Well structured and dense on your palate, ripe tannins, cherries and finishes with a long enjoyable astringency. Potential.

pro Glas 1/8l – per glass
pro Flasche 0,75l – per bottle

EURO 5,10
EURO 26,00



Zweigelt – Hallebühl 2013

Weingut Umathum, Frauenkirchen / Neusiedlersee

Topwein. Süßlicher Duft nach reifen, saftigen Kirschen, am Gaumen vielschichtiger Geschmack von Kirsche, Tabak und Gewürznelken, mineralisch und elegant

Great wine. Sweet scents of ripe, juicy cherries, multi-layered taste of tobacco, cherries and cloves, mineral elegance

pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 69,00

Merlot

Krutzler Merlot 2015

Weingut Krutzler, Deutsch Schützen / Südburgenland

Topwein. Einladender Duft nach dunklem Beerenkonfit, zarte Nougatnoten, etwas kandierte Orangenzesten, facettenreiche Aromatik, saftig, frische, elegante Tanninstruktur, Kirschnoten im Abgang, gutes Potential.

Great wine. charming scents of dark berry confit, touches of nougat, candied orange zests, broad range of aromas, juicy and fresh tannin structure, cherries in the finish, good potential.

pro Flasche 0,75l – per bottle EURO 63,00



Blaufränkisch

Blaufränkisch – Deutschkreutz Original 2016 Weingut Reumann, Deutschkreutz / Mittelburgenland

Wunderschöner Duft nach reifen Früchten - Himbeer-Kirschnote, die Eindrücke der Nase setzen sich am Gaumen fort, reife Beerenfrucht, saftiges Tannin, angenehmer Holzeinsatz ein eleganter, vollmundiger, ausgewogener Wein

Beautiful scents of ripe fruits, raspberries and cherries, tastes of berries, juicy tannins, notes of wood, elegant and tasteful, well balanced wine,

pro Glas 1/8l	– per glass	EURO 5,10
pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 25,00

G&H Heinrich Blaufränkisch Leithaberg DAC Bio 2015 Weingut Gernot Heinrich, Gols / Neusiedlersee

Topwein. Frisches Brombeerkonfit, zart tabakig unterlegt, ein Hauch von Trockenkräutern, ,mittlere Statur, feine Kirschenfrucht, zarte, seidige Tannine, mineralisch-salzige Nuancen, bleibt gut haften, eleganter, präziser Stil.

Great wine. scents of black berries, fine tobacco, dried herbs and elegant cherry touches, silky tannins, salty minerality, long finish, elegant and precise style.

pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 42,00
-------------------	--------------	------------



Pinot Noir

Pinot Noir Wieninger Select Bio 2016 Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien

Pinot Noir im Neue Welt Stil, sehr dichter, weicher Wein mit schönen Beerenanklängen, an Kräuter erinnernd, im Abgang erdige Noten, trocken.

Very dense and soft wine, with beautiful elements of berries and herbs, dry, earthy touches in the finish..

pro 1/8l	– per glass	EURO 5,10
pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 34,00

Shiraz

The Shiraz 2015 Weingut Scheibhofer, Andau / Neusiedlersee

Topwein. Austria meets Australia. Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. In der Nase feine Würze, schwarze Beeren klingen an, feine Gewürze, etwas Nougat. Am Gaumen saftig, pfeffrig unterlegte Kirschenfrucht, kompakter Körper, dabei verspielt, zeigt bei aller Kraft delikate Frucht.

Great wine. Austria meets Australia. Deep red ruby colour, opaque center, violet reflexes. Fine spicy scents, blackberries and nougat. Juicy and peppery on your palate with signs of cherry, compact body, playful and delicate fruits along with great power.

pro Flasche 0,75l	– per bottle	EURO 54,00
-------------------	--------------	------------



St. Laurent

St. Laurent Frauenfeld 2014 Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Topwein. Duft von Waldbeeren, am Gaumen, weich und doch kraftvoll, untermalt mit kühlen Noten, ein großartiger Wein ausgezeichnet von René Gabriel mit 19 von 20 Punkten.

Great wine. scents of forest berries, gentle and yet powerful palate with cool touches. 19 out of 20 points from wine critic René Gabriel.

pro Halbfflasche 0,375l	- per half-bottle	EURO 18,00
pro Flasche 0,75l	- per bottle	EURO 35,00

Rotwein Cuvée

Gesellmann Opus Eximium Nr. 27 2015 Weingut Gesellmann, Deutschkreutz / Mittelburgenland

Blaufränkisch /Cabernet Sauvignon /St. Laurent / Blauburgunder

Topwein. Dieses Cuvée präsentiert sich mit Duft nach Walderdbeeren und Kirschen, zartes Vanillearoma, mit weichen Tanninen und einem würzigen Abgang.

Great wine. Cuvée with scents of forest berries and cherries, fine vanilla aroma, soft tannins and a spicy powerful finish.

pro Halbfflasche 0,375l	- per half-bottle	EURO 27,00
-------------------------	-------------------	------------



Heideboden Bio 2016 Weingut Judith Beck, Gols / Neusiedlersee Zweigelt / Blaufränkisch / Cabernet

intensive Kirsch- und Weichselfrucht, unterlegt von zarter Blaufränkisch-Würze, am Gaumen voll, rund und geschmeidig, weiche Tannine, langer Abgang, sehr harmonisch.

Intense cherry scents along with typical blaufränkisch fragrances, well balanced and smooth on your palate, soft tannins, long finish.

pro Glas 1/8l	- per glass	EURO 5,10
pro Flasche 0,75l	- per bottle	EURO 30,00

Antares Grand Reserve 2015 Weingut Richard Zahel, Mauer / Wien St. Laurent / Zweigelt / Cabernet Sauvignon/ Merlot

Topwein. Mittleres Rubinrot, noch violette Ränder, in der Nase feine Schwarzbeerennoten, Cassis, zart vegetal unterlegt, robust aber sehr reif, am Gaumen, feinfruchtig, fast burgundisch anmutend, elegant und bereits zugänglich.

Great wine. Cuvée with medium ruby red colour, elegant blackberry scents, cassis, very ripe and powerful on your palate, fruit notes, almost burgundy style, elegant and already approachable.

pro Flasche 0,75l	- per bottle	EURO 56,00
-------------------	--------------	------------



Sekt & Champagner

Sparkling Wines

Bründlmayer Sekt Brut Rosé

Langenlois, Kamptal

pro Flasche 0,75l – per bottle 0,75l EURO 39,00
pro Flasche 0,375l – per bottle 0,375l EURO 23,00

Villa Sandi Prosecco

pro Glas 0,1l – per glass 0,1l EURO 5,10
pro Flasche 0,75l – per bottle 0,75l EURO 32,00

La Jara Prosecco

pro Flasche 0,75l – per bottle 0,75l EURO 32,00

Szigeti Sekt Brut Rosé

Gols, Burgenland

pro Glas 0,1l – per glass 0,1l EURO 5,10
pro Flasche 0,75l – per bottle 0,75l EURO 32,00

Szigeti Welschriesling Sekt Brut

Gols, Burgenland

pro Flasche 0,75l – per bottle 0,75l EURO 32,00

Champagner Brut “Pommery“

pro Flasche 0,375l – per bottle 0,375l EURO 52,00
pro Flasche 0,75l – per bottle 0,75l EURO 75,00



Aperitifs & Spritz

per glass 0,25l

Prosecco Aperol

Eis & Orangenscheiben

Aperol with prosecco, ice & orange slices

EURO 5,90

Hugo mit Prosecco / with Prosecco

Eis & Holunder & Zitrone & Minze

Ice & elderberry syrup & lemon & mint

EURO 5,90

Testa rossa

Prosecco und Himbeermark

prosecco and raspberry juice

EURO 5,50

Bellini

Prosecco und Pfirsichmark

prosecco and apricot juice

EURO 5,50

Kir

Prosecco und Cassissyrup

prosecco and cassis syrup

EURO 5,50

G'spritzter Weiss / Rot

white / red wine with soda

EURO 3,90



Biere

Beer

Ottakringer Helles <i>Wien – Viennese lager</i>	0,33l 5,2% vol.	EURO 3,90
Ottakringer Pils <i>Wien – Viennese pils</i>	0,33l 5,2% vol.	EURO 3,90
Gusswerk Wiener Lager <i>Salzburg – Viennese Craft-Lager from Salzburg</i>	0,33l 5,2% vol.	EURO 4,40
Gusswerk Horny Betty <i>Salzburg – India Pale Ale from Salzburg</i>	0,33l 9,0% vol.	EURO 4,90
Trumer Pils <i>Salzburg – Pilsner beer from Salzburg</i>	0,33l 4,9% vol.	EURO 3,90
Stiegl Paracelsus Bio Zwickl <i>Salzburg – organic craft-lager from Salzburg</i>	0,33l 5,2% vol.	EURO 3,90
Schremser Radler <i>Oberösterreich – upper Austrian beer shandy</i>	0,33l 2,1% vol.	EURO 3,90
Null Komma Josef <i>Wiener alkoholfreies Bier – Viennese non alcoholic beer</i>	0,33l 0,0% vol.	EURO 3,90
Die Weisse <i>Weizenbier aus Salzburg – wheat beer from Salzburg</i>	0,33l 5,2% vol.	EURO 3,90



Drinks

Unsere Empfehlungen

Our recommendations

Vina GinA <i>Altstadt Gin (4cl), Zitronensaft, Zimt & Ginger Ale Altstadt Gin (4cl), lemon juice, cinnamon & ginger ale</i>	EURO 10,70
Wiener Mädels – Viennese Girl <i>Wien Gin (4cl) & Fentimans Rosenlimonade Wien Gin (4cl) & Fentimans rose lemonade</i>	EURO 10,70
Fesche Sissi <i>Frischer Grapefruitsaft, Tequila Blanco, Cointreau fresh grapefruit juice, tequila, cointreau</i>	EURO 10,70
Basilikum Franzl <i>Basilikum, Rosmarin, Zitronensaft, Gin, Sirup basil, rosemary, fresh lemon juice, gin, syrup</i>	EURO 10,70
Hundertwasser <i>Gin, Zitronensaft, frisch gepresster Orangensaft, Bitter Lemon gin, fresh lemon and orange juice, bitter lemon</i>	EURO 10,70
Gin Fizz <i>Bombay Gin, frischer Zitronensaft Zuckersirup & Soda bombay gin, fresh lemon juice, sugar syrup & soda</i>	EURO 10,70
Moscow Mule <i>Wodka, Limetten, Ginger Beer vodka, limes, ginger beer</i>	EURO 10,70



Long Drinks (4cl)

Campari Soda / Orange EURO 5,00

Wodka Martini
Absolut vodka with vermouth EURO 8,50

Wodka / Gin Gimlet
Absolut vodka, lemon juice, sugar EURO 8,50

Gin (4cl)

Altstadt Gin - GinA *(Austrian)* EURO 7,00

Wien Gin *(Austrian)* EURO 7,00

Fuxbau Gin *(Austrian)* EURO 7,00

Blue Gin *(Austrian)* EURO 7,00

Bombay Sapphire Gin EURO 7,00

Hendrick's Gin EURO 7,00

Mini-Gin-Dreier
3 Gins zur Wahl (2cl), sowie Tonic & Rosenlimonade EURO 15,00

Mini-Gin-Threesome
3 gins of your choice (2cl) with tonic & rose lemonade EURO 15,00

Vermouth / Wodka (4cl)

Martini Dry / Rosso / Bianco EURO 4,00

Stolichnaya EURO 7,00

Absolut EURO 7,00

Cognac / Brandy (4cl)

Hennessy VSOP	EURO 6,50
Rémy Martin	EURO 6,00

Digestifs (4cl)

Averna	EURO 3,60
Fernet Branca	EURO 3,60
Ramazotti	EURO 3,60
Baileys	EURO 4,60
Cointreau	EURO 4,60
Tequila Olmeca Gold	EURO 4,60
Amaretto	EURO 4,60

Whiskey (4cl)

Waldviertler Whisky (<i>Austrian whiskey</i>)	EURO 7,00
Oban Malt 14y (<i>Scotch</i>)	EURO 7,00
Glenfiddich 12y (<i>Scotch</i>)	EURO 7,00
Jameson (<i>Irish whiskey</i>)	EURO 7,00
Jack Daniels (<i>American whiskey</i>)	EURO 7,00
Johnnie Walker Red Label (<i>Scotch</i>)	EURO 7,00
Tullamore Dew (<i>Irish whiskey</i>)	EURO 7,00

Rum (4cl)

Bacardi White Rum	EURO 6,50
Havanna Club	EURO 5,50
Havanna Club 7 Jahre alt	EURO 6,50

Schnäpse (2cl)

Marille <i>apricot</i>	EURO 5,00
Birne <i>pear</i>	EURO 5,00
Nuss <i>nut</i>	EURO 5,00
Zwetschke <i>plum</i>	EURO 5,00
Grappa Barrique Koralis	EURO 5,00

Alkoholfrei

Soft Drinks

Lemonaid Maracuja <i>passion fruit lemonade</i>	0,33l	EURO 3,70
Lemonaid Blutorange <i>blood orange lemonade</i>	0,33l	EURO 3,70
Makava <i>Österreichischer Mate-Eistee / Austrian mate icetea</i>	0,33l	EURO 3,70
ChariTea Passionsfrucht <i>red tea passion fruit</i>	0,33l	EURO 3,70
ChariTea Mate <i>mate tea lemon, orange</i>	0,33l	EURO 3,70
Coca Cola	0,33l	EURO 3,70
Coca Cola light <i>(diet coke)</i>	0,33l	EURO 3,70
Schwepes Bitter Lemon	0,2l	EURO 3,70
Schwepes Tonic	0,2l	EURO 3,70
Fentimans Tonic	0,125l	EURO 3,70
Fentimans Rose Lemonade	0,125l	EURO 3,70
Fentimans Ginger Beer	0,125l	EURO 3,70
Fentimans Ginger Ale	0,125l	EURO 3,70
Vöslauer Mineralwasser <i>prickelnd / still sparkling / without gas</i>	0,25l 0,75l	EURO 3,70 EURO 6,00
Red Bull	0,25l	EURO 3,70

Heisse Getränke

Hot Drinks

KUSMI Tee Spezialitäten <i>small pot of KUSMI tea specialties</i>	EURO 3,70
Sonnentor Tee <i>Tee aus biologischem Anbau organic tea</i>	EURO 3,30
Heisse Schokolade <i>hot chocolate</i>	EURO 3,50
Mokka klein <i>single espresso</i>	EURO 2,50
Mokka groß <i>double espresso</i>	EURO 4,00
Verlängerter <i>coffee americano</i>	EURO 3,30
Kännchen Kaffee <i>small pot of coffee</i>	EURO 4,20
Wiener Melange <i>the Viennese classic</i>	EURO 3,50
Cappuccino <i>the Italian classic</i>	EURO 3,50
Kaffee Verkehrt <i>caffè latte</i>	EURO 4,00
Kleiner Brauner <i>espresso with milk</i>	EURO 2,70
Großer Brauner <i>double espresso with milk</i>	EURO 4,20
Orangenpunsch <i>alcoholic orange punch</i>	EURO 4,90

Obstsäfte

Offene Fruchtsäfte von Preiß (0,25l)

Traisental, Österreich. 100% Frucht.
100% regional fruit juices from Austria

Apfelsaft naturtrüb

sweet apple juice naturally cloudy

EURO 3,70

Apfel-Karotte

apple-carrot juice

EURO 3,70

Birnsaft naturtrüb

pear juice naturally cloudy

EURO 3,70

Traubensaft naturtrüb

grape juice naturally cloudy

EURO 3,70

Apfel- / Birnen- / Traubensaft gespritzt

apple spritz / pear spritz / grapes spritz

EURO 3,70

Frischgepresster Orangensaft

fresh squeezed orange juice

EURO 4,70

In Flaschen (0,2l) / Bottled (0,2l)

Rauch Bio Apfelsaft naturtrüb

organic apple juice

EURO 3,70

Rauch Bio Marillensaft

organic apricot juice

EURO 3,70

Preiß Bio Johannisbeere

organic black currant juice

EURO 3,70

Rauch Tomatensaft

tomato juice

EURO 3,70

Allergene

allergens

Für Informationen zu Allergenen Inhaltsstoffen unserer Speisen befragen Sie gerne unsere Mitarbeiter_innen oder besuchen Sie unsere detaillierte Allergen-Speisekarte. Oder scannen Sie nachfolgenden QR Code:

For information about possible allergenic ingredients kindly contact our service staff. Or see QR code below:



Allergene

allergens

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und –Erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und –Erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und –Erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und –Erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und –Erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und –Erzeugnisse
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.