

HEUER

Garten. Restaurant. Bar.



Treitlstraße 2 / 1040 Wien

T 01 890 0590

reservierung@heuer-amkarlsplatz.com

www.heuer-amkarlsplatz.com

#heueramkarlsplatz

WILLKOMMEN IM HEUER AM KARLSPLATZ.



Zeitgenössische Interpretation traditioneller Qualitäten steht im **RESTAURANT** im Vordergrund: Wir beziehen unsere Zutaten von über 30 verschiedenen Kleinbauern und Manufakturen. Damit unterstützen wir Regionalität und Qualität.

Küchenchef Peter Fallnbügl verarbeitet die sorgfältig ausgewählten Produkte mittels traditioneller Haltbarkeits-Methoden und lagert sie eingereicht in unserer Regalwand: eine Vielzahl an selbst angesetzten Säften, Sirupen, Kompotten, Salzzitronen und Sauergemüse finden sich dort. Vieles, wie zum Beispiel die Hollunderblüten für unseren Holler-Shrub, stammen aus Wildsammlung. Die Zutaten werden nach alten Verfahren wie mittels Lehmofen oder Smoker schonend und liebevoll zubereitet.

Die Austernpilze beispielsweise stammen von „Hut & Stiel – Die Wiener Pilzkultur“. Das Besondere daran: Die Pilze, kultiviert im 20. Wiener Gemeindebezirk, wachsen auf unserem eigenen Kaffeesatz und werden nach der Ernte direkt per Lastenrad an uns geliefert. Der Kreislauf schließt sich.

In der **BAR** setzt Barchef Bert Jachmann das kulinarische Programm fort: selbst Angesetztes und Eingelegtes wird hier kreativ mit edlem Hochprozentigem vermischt und geschakt. Eine Auswahl von über 350 erlesenen Spirituosen aus allen Kontinenten der Welt rundet das Barprogramm ab.

Im **KarlsGarten**, dem ersten Wiener Schau- und Forschungsgarten für urbane Landwirtschaft, wollen wir Stadtbewohnern natürliche Lebensmittelproduktion ein Stück weit näherbringen. Der Verein **KarlsGarten** zeigt auf rund 2000 qm verschiedenste (am liebsten alte) Sorten Obst, Gemüse oder Getreide, die biologisch nach alten Anbauformen kultiviert werden. Jährlich wird in Kooperation mit Universitäten urbane Landwirtschaft beforcht. Bestäubt werden die Pflanzen von den eigenen Bienen.

Diese liefern dem **HEUER** wiederum Honig.

NON VINTAGE COCKTAILS

Joghurtbecher Tanqueray London Dry Gin, Chartreuse Jaune,
HEUER Schwarze Pfeffer Essenz, gelber Paprika, Naturjoghurt, Zitrone, Rosenblütenwasser,
Sodawasser **11,40 €**

Samt & Salbei Domäne Wachau Verlinerweinbrand 15y mit Quitten angesetzt,
Kracher Beerenauslese Cuvée, Kissa Matcha Tee, Verjus, hausgemachter Salbeihonig **13,80 €**

Mule de Coco Sapupara Cachaça, Kokosnuss Creme, **HEUER** Kardamom Essenz,
Limette, Schweppes Ginger Beer **10,20 €**

Caesar's Ice Tea Pampero Especial Rum (Vanille Infusion), **HEUER** Lavendel Essenz,
Rooibostee, Zitrone, Zucker **11,50 €**

Ruby Cobbler Burschik's Red Vermouth, Lustau Oloroso Sherry, rote Beeren,
Zitrone, Zucker **11,50 €**

Warhol Daiquiri Gosling's Black Seal Rum (Bananen Sous Vide), Cherry Tomaten,
Limette, Angostura Bitters, Zucker **12,50 €**

Beef Root Reggae Smith & Cross Jamaican Rum, Roter Rübensaft, Mandelsirup,
Orangenblütenwasser, Limette, Muscovado Zucker **13,40 €**

Just Call Melone Sam Hendrick's Gin, Wassermelone, Estragon, Rosenblütenwasser,
HEUER Schwarzer Pfeffer Essenz, Zitrone, Zucker, Sodawasser **12,20 €**

Gerhard's Kracherl Burschik's Dry Vermouth, Kracher Beerenauslese Cuvée,
Kaffir Limettenblätter, Schweppes Dry Tonic Water **10,80 €**

Panaché Gingembre Ingwerer Likör, **HEUER** Rhona Shrub,
HEUER Lavendel Essenz, Zitrone, Rotes Zwickl von Ottakringer **10,40 €**

VIRGIN COCKTAILS

Matcha Muchacha

Kissa Matcha Tee, Apfelsaft, hausgemachter Salbeihonig, Limette,
Orangenblütenwasser, Schweppes Ginger Beer **8 €**

Prince of Quince

Quittensaft, Wassermelone, Rooibostee, Minze, Zitrone, Zucker, Sodawasser **8 €**

Toxic Garden

HEUER Lemon und Holler Shrub, frische Kräuter, Gurke, Zitrone,
Celery Bitters, Schweppes Dry Tonicwater **8 €**

SUNDOWNER SPECIAL & LONGDRINKS

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

HEUER Spritzer Grüner Veltliner, Soda, Shrub nach Saison 0,25 l **4,60 €**

Burschik Spritz Cava, Burschik Klassik, Soda, Zitrone, Rosmarin 0,25 l **6,10 €**

Bentianna Bene Cava, Bentianna, Soda, Rosmarin, Orange 0,25 l **6,10 €**

Wiener Spritzer Gemischter Satz, Burschik Red, Soda, Zitrone, Thymian 0,25 l **6,10 €**

Cava Aperol Cava, Aperol, Soda 0,25 l **5,90 €**

Cava Shrub Cava, Shrub nach Saison 0,25 l **5,90 €**

Cider Blak Stoc Wild Tree Hoppy, hergestellt in der Steiermark 0,33 l **5,20 €**

Weißer Spritzer Grüner Veltliner, Soda 0,25 l **3,60 €**

Umatham ROSA 2016 Weingut Umatham, Frauenkirchen / Neusiedlersee 0,125 l **5,50 €**

Rovira Baqués Cava Brut Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona, Spanien 0,1 l **4,60 €**

Pol Roger Brut Reserve, Champagner 0,1 l **11 €**

SUNDOWNER SPECIAL

Ginger 43 Licor Cuarenta Y Tres, Limette, Thymian, Schweppes Ginger Ale **9,10 €**

Americano Campari, Burschik Red, Orangenzeste, Soda **9,10 €**

Lola Burschik Klassik, gelbe Paprika, Basilikum, Zitronenzeste, Schweppes Ginger Beer **6,40 €**

Bob Dill'n Ketel One Vodka (Dill Infusion), Muskateller, Zitronengras, Gurke, Zitrone,
Zucker, Soda **9,80 €**

Pimm's Cup Pimm's No.1, Gurken, frische Früchte und Kräuter, Schweppes Ginger Ale **10,50 €**

Karlsgarten Tanqueray No.10 Gin, Maraschino, Celery Bitters, Minze, Gurke,
Limette, Fentimans 19:05 Herbal Tonic Water **13,40 €**

LONGDRINKS

Tanqueray & Tonic Tanqueray Dry Gin, Limette, Schweppes Dry Tonic Water **10 €**

Moscow Mule Ketel One Wodka, Limette, Gurke, Angostura Bitters, Schweppes Ginger Beer **10 €**

Cuba Libre Pampero Especial Rum, Limette, Simply Cola **10 €**

Horse's Neck Bulleit Bourbon, Zitronenzeste, Angostura Bitters, Schweppes Ginger Ale **10,60 €**

Hendrick's Tonic Hendrick's Gin, Gurke, Fentimans Tonic Water **13,40 €**

Dark & Stormy Gosling's Black Seal Rum, Limette, Schweppes Ginger Beer **12,60 €**

GETRÄNKE

SHRUBS – HAUSGEMACHTE LIMONADEN

angesetzt mit Bio Buchenspan-Essig von Erwin Gegenbauer

Holler / Kafir-Limette / Erdbeere / Himbeere 0,5 l à 4,90 €

HEUER Hot Shrub – Kafir-Limette mit Ingwer und frischer Minze 0,5 l á 4,90 €

Naturrüber Apfelsaft Fam. Burger, Breitstätten 0,25 l 3,60 € / gespritzt 0,25 l 2,90 € / 0,5 l 4,90 €

Marillensaft Preiß, Traisental 0,25 l 4,10 € / gespritzt 0,5 l 5,70 €

Mineralwasser Vöslauer prickelnd / still 0,33 l 3,30 € / 0,75 l 5,70 €

Simply Cola 100% natürlicher Herkunft 0,25 l 3,90 €

Schweppes Dry Tonic Water 0,2 l 3,70 €

Fever Tree Indian Tonic Water 0,2 l 4,80 €

Fentimans Tonic Water 0,125 l 4,40 €

Fentimans 19:05 Herbal Tonic Water 0,125 l 4,40 €

Schweppes Ginger Ale 0,2 l 3,70 €

Schweppes Ginger Beer 0,2 l 3,70 €

Schweppes Premium Tonic Hibiskus 0,2 l 4,60 €

BIER VOM FASS

Zwettler Saphir Premium Pils 0,2 l 3,20 € / 0,3 l 3,80 € / 0,5 l 4,80 €

Ottakringer Rotes Zwickl 0,2 l 3 € / 0,3 l 3,50 € / 0,5 l 4,50 €

Weitra Helles 0,2 l 3 € / 0,3 l 3,50 € / 0,5 l 4,50 €

BIER IN DER FLASCHE / CRAFT BEER

Hopf Helles Weißbier, Miesbach 0,5 l 5,10 €

Brew Dog Punk IPA 5,6 %, Schottland 0,33 l 6,50 €

Hollow&Fentimans 4 % alcoholic ginger beer, glutenfrei 0,33 l 5,80 €

Bevog TAK Pale Ale 5,5 %, Bad Radkersburg 0,33 l 5,80 €

Bevog Rudeen Black IPA 7,4 %, Bad Radkersburg 0,33 l 5,90 €

„Wiener Bier“ von Erwin Gegenbauer 0,33 l 8,80 €

Zwettler Radler Citrus naturtrüb 0,5 l 4,20 €

Zwettler Luftikus alkoholfrei 0,5 l 4,10 €

Mikkeller Drink'in the Sun alkoholfrei, Copenhagen 0,33 l 5,90 €

SPEISEN

„regionale Oliven“ im **Fidoglas** selbsteingelegte Dirndln (wilde Kornellkirschen)
mit Lehmofenflade **5,80 €**

Portion Schinkenspeck aus Vorarlberg, leicht geräuchert und luftgetrocknet **5,80 €**

Creme vom österreichischen Blaukultur Brie mit Marillen-Chutney,
Puffreis und sardischem Brot **5,60 €**

Sardines frites frisch aus Spanien, in der Süßkartoffel aus dem Feuer (Marchfeld) mit
eingelegeten Kappernblättern serviert **7,80 €**

Hausgeräucherte Blunzn (Tullnerfeld), warm serviert, mit einer Salsa aus Ingwer, Chili,
Olivenöl (Kreta) und Junglauch aus dem Feuer, dazu saure Holunderbeeren und Röstschmit-
te vom Bauernbrot **6,70 €**

Eingelegtes und fermentiertes aus dem Regal. Regional. Selbstgemacht.

Kürbis, Artischocken, Miso-Bohnen-Paste, Melanzani-Fäden, Treviso, Kardi **9,50 €**

Unser **Einleggemüse** beziehen wir vom **Institut Keil (Marchfeld/NÖ)**. Artischocken, Kardi und
Süßkartoffeln stammen von einem Kleinstbauern im Weinviertel, der den gesamten Prozess
von Aussaat bis zur Ernte von Hand durchführt.

Die Melanzani werden im Feuer gegart, wodurch ein zart geräuchertes Aroma entsteht,
das Fruchtfleisch wird herausgelöst und mit Olivenöl und Maldon Salz verfeinert.

Der Treviso (zarter Bittersalat) wird kurz gegrillt um mit selbstgemachtem
Himbeeressig abgelöscht.

Zarte Bittersalate (Treviso, Chicoree, Radichio) mit Kürbis, Rotkraut und Ziegenfrischkäse
gegrillter Hokkaido-Kürbis (Marchfeld), Ziegenfrischkäse (Schöngrabern/NÖ), geraspelt
Rotkraut, Kürbiskernöl (Steiermark), Dirndl-Himbeer-Frenchdressing und Naanbrot **14 €**

Beef Tartare vom österreichischen Jungstier (Hödl)

mit Roter-Rüben-Creme, gebläutem Dotter, roten Zwiebeln und Maldon Salz,
dazu Toast und Butter **13,50 €**

Vegetarische Paratha mit Austernpilzen (Hut & Stiel)

frischgebackene Flade aus dem Lehmofen mit Austernpilzen, schwarzer Trüffeltapenade
(frischer Sommertrüffel aus Istrien), Junge Fichtenwipfel (selbst gepflückt, Salzkammergut)
eingeleget in frischem Olivenöl, Erbsensprossen und Zitronenasche (Bio-Zitronen) **11,80 €**

FrISChe Lehmofenflade gefüllt mit Roastbeef vom österreichischen Jungstier (Hödl)

mit Sprossen und selbstgemachter Honig-Dijon-Sauce **11,80 €**

Unsere Fladen aus Natursauerteig werden an der Wand des 400 Grad heißen Lehmofens
in kürzester Zeit (ca. 15 Sekunden) frisch gebacken.

Ravioli Gigante

gefüllt mit Scamorza (geräucherter Büffelmozzarella), Beurre Noisette (karamellisiert, leicht nussiger Geschmack), Salbei und Zitronenzeste (Amalfi) **12,70 €**

Österreichische Forellenfilets aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpen vom Grill

mit Erdäpfel-Trüffel-Mousseline (frischer Sommertrüffel aus Istrien) und rote Rüben aus dem Ofen **12,70 €**

Saftig-zarter Bauch vom Tullnerfelder Strohschwein

im leicht gebutertem Safterl, mit Oktopus (Gallizien) und braisierten Chiccoree-Herzen **19,80 €**

Filet Steak & Salad (Hereford – 200g)

Thymian Jus und Bittersalate mit gegrilltem Kürbis und Sprossen **31 €**

Rib-Eye Steak (Grain fed – 300g)

mit handgeschnittenen Pommes frites in HEUER-Gewürzmischung und Glace de Viande **29 €**

Wiener Backhendl

Ausgelöstes Haxl und Leber vom steirischen Freilandhuhn knusprig gebacken, frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat und Lemon Tie **14,50 €**

HEUER Burger

180 g Rindfleisch (Hödl), Cheddar, selbstgemachte rote Zwiebelmarmelade, Salzgurken, Jalapeños-Salsa, serviert mit frischen, handgeschnittenen Pommes frites in HEUER-Gewürzmischung **14,80 €**

Kulinarische Qualität bedeutet für unseren Küchenchef Peter Fallnbügl den Geschmack der Zutaten so pur, so schonend und so intensiv wie möglich auf den Teller zu bringen.

Bei der Auswahl der Zutaten kennt er daher keine Kompromisse. Wir kaufen bei über 36 handverlesenen Manufakturen, Bauern und Produzenten, die wir persönlich kennen und auswählen, ein. Weil sie unsere Philosophie und unsere Liebe zu qualitätsvollen Lebensmitteln inständig teilen. „Bio“ ist nur ein Teil unseres Anspruches an Qualität.

Bei der Zubereitung nutzt Peter traditionelle Methoden wie Einlegen, Fermentieren, Einkochen, Räuchern und Trocknen - nicht als Selbstzweck - sondern weil sich so der Geschmack intensivieren lässt und die Saison des Lebensmittels schonend verlängert werden kann. Wir nennen das: „Konzentration aufs Wesentliche“ und hoffen, dass diese Bemühungen bei Ihnen ankommen und Ihnen der Genuss der Speisen genauso viel Freude macht, wie uns das Produzieren.

Bei Fragen betreffend allergener Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

PÂTISSERIE

Nüsse, Schokolade, Früchte, Beeren. Ausschließlich Biomilch, Bioeier und Biobutter. Niemals Margarine oder andere gehärtete Fette. Niemals Backpulver. Niemals synthetische Inhaltsstoffe. Weißmehl nur, wenn es für die rezepttypische Konsistenz Sinn hat.

SÜSSES AUS DER VITRINE

Classic New York Cheese Cake

Keksboden, Frischkäse und Sauerrahm-Vanille-Topping, nussfrei **5,20 €**

Bitterschokoladen-Mousse-Tartelette

mit Salzkaramell, nussfrei **6,50 €**

Dunkle Schokokuppel

mit Haselnussknusper, glutenfrei **6,50 €**

Crumble von Zitrus

mit Lulo-Frucht aus Kolumbien, nussfrei **6,80 €**

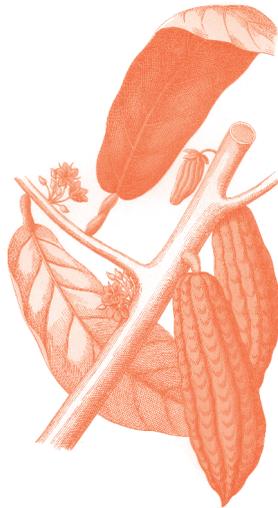
DESSERTS AUS DER KÜCHE

Ofenwarmer Schokokuchen

mit Zwetschken und Mascarpone, gluten- und nussfrei **6,80 €**

Tarte Tatin von Feigen

warm serviert, mit Bio-Walnusseis (Leones Gelatto) **6,50 €**



Bei Fragen betreffend allergener Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

KAFFEE, TEE & DIGESTIF

HEUER Kaffee „Triest“

Kraftvoll, nussig, abgerundetes Spiel von Süße und Säure.
95 % Arabica, 5 % Robusta aus Indien, Brasilien und Costa Rica.

Mokka 2,60 € / Mokka groß 4,30 €
kleiner Brauner 2,70 € / großer Brauner 4,50 €
Melange 3,70 €
Milchkaffee 4,10 €
Heiße Schokolade Van Houten 4,50 €
Sojamilch / laktosefreie Milch Aufpreis 0,30 €

Mokka-Limón 3,80 €

Saint Charles Apotheke Wien – Berlin „Right to the Roots“ Tee à 4,90 €

Ingwer-Zitronengras
Rosen-Lavendel-Kamille
Linden-, Holunder-, Orangenblüten
HEUER Mischung Verbene-Ringelblumenblüte-Zitronengras

Demmer's Teehaus à 4,30 €

Darjeeling Himalaya
Earl Grey
Sumatra Oolong
Waldfrüchte

DIGESTIF

Schnäpse der Brennerei Kraus, Jedenspeigen / Weinviertel
verwendet werden ausschließlich Früchte aus eigenem Anbau oder
Wildwuchs aus der unmittelbaren Umgebung

Marille 2 cl 3,40 € / 4 cl 6,80 €
Birne 2 cl 3,40 € / 4 cl 6,80 €
Kriecherl 2 cl 3,90 € / 4 cl 7,80 €
Tresterbrand K2 2 cl 3,90 € / 4 cl 7,80 €
Tresterbrand Habsburg 2 cl 4,50 € / 4 cl 9 €

AMARO

Fernet Branca 4 cl 6,10 €
Amaro Montenegro 4 cl 6,10 €

OFFENE WEINE

WEISS

ZIRNSACK Grüner Veltliner Kirchenried, Weinviertel DAC 2016

Weingut Zirnsack / Sierndorf an der March / Weinviertel 0,125 l **4,40 €**

ROTES HAUS Wiener Gemischter Satz DAC 2016

Weingut Rotes Haus / Am Nussberg / Wien 0,125 l **4,60 €**

MG vom SOL Flora Cuvée Flora bio-dynamisch 2016

Weingut Michael Gindl vom SOL / Hohenrupperdorf / Weinviertel 0,125 l **5,80 €**

DIETER HERIST Welschrisling 2016

Weingut Herist / Rechnitz / Südburgenland 0,125 l **5,80 €**

STROBL Grüner Veltliner Donauschotter 2016

Weinmanufaktur Clemens Strobl / Feuersbrunn / Wagram 0,125 l **5,80 €**

SCHLOSS GOBELSBURG Riesling Gaisberg, Kamptal DAC Reserve 2015

Weingut Schloss Gobelsburg / Gobelsburg / Kamptal 0,125 l **6,90 €**

CASTRA RUBRA Chardonnay „Wine Book Limited Selection“ 2015

Weingut Castra Rubra / Kolarovo / Thrakisches Tal / Bulgarien 0,125 l **5,50 €**

ROSÉ

UMATHUM ROSA 2016

Weingut Umathum, Frauenkirchen / Neusiedlersee 0,125 l **5,50 €** / 0,75l **33 €**

ROT

UIBEL Zweigelt Köhlberg Classic 2015

Weingut Leo Uibel, Ziersdorf / Schmidatal, Weinviertel 0,125l **4,80 €**

WALLNER Blaufränkisch Eisenberg DAC 2015

Weingut Gerhard Wallner, Deutsch-Schützen / Südburgenland 0,125l **4,80 €**

GEIL Spätburgunder / Pinot Noir Bechtheimer S trocken 2015

Weinmanufaktur Johannes Geil-Bierschenk, Bechtheim / Rheinhessen / Deutschland 0,125l **6,50 €**

CASTRA RUBRA Cuvée DOMINANT (Cabernet Sauvignon, Syrah) 2011

Weingut Castra Rubra, Kolarovo / Thrakisches Tal, Bulgarien 0,125l **5,50 €**

CHAMPAGNER

Pol Roger Brut Reserve 0,1 l 111 € / 0,75 l 77 €

Pol Roger Rosé 2008 0,75 l 137 €

Agrapart Terroir GC Blanc de Blanc Extra Brut 0,75 l 122 €

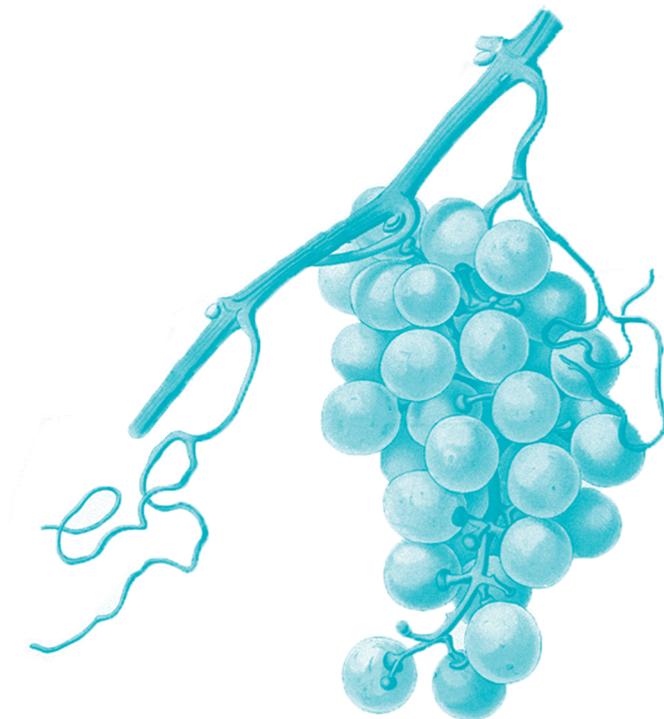
Billecart-Salmon Rosé Brut 0,75 l 148 €

Bollinger Special Cuvée Brut 0,75 l 126 €

Deutz Cuvée William 2006 0,75 l 230 €

Dom Pérignon Vintage 2006 0,75 l 260 €

Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2008 0,75 l 136 €



FLASCHENWEINE WEISS

Die Spezialitäten unserer Weinkarte wurde von **Franz Messeritsch** – Gewinner des Falstaff Sommeliers 2016 – verkostet und zusammen gestellt. Hidden Champions. Innovative Weine und Winzer, jenseits des Marken-Mainstreams, mit eindrucksvoller Qualität und stimmigem Preis-Leistungs-Verhältnis, stehen bei der Auswahl im Fokus.

ZIRNSACK Grüner Veltliner Kirchenried Weinviertel DAC 2016

Weingut Zirnsack / Sierndorf an der March / Weinviertel 0,75 l **26,40 €**

ROTES HAUS Wiener Gemischter Satz DAC 2016

Weingut Rotes Haus / Am Nussberg / Wien 0,125 l **28,80 €**

MG vom SOL Flora Cuvée Flora bio-dynamisch 2016

Weingut Michael Gindl vom SOL / Hohenrupperdorf / Weinviertel 0,75 l **34,80 €**

DIETER HERIST Welschrisling 2016

Weingut Herist / Rechnitz / Südburgenland 0,75 l **34,80 €**

STROBL Grüner Veltliner Schreckenbergr 2015

Weinmanufaktur Clemens Strobl / Feuersbrunn / Wagram 0,75 l **68 €**

SCHLOSS GOBELSBURG Riesling Gaisberg Kamptal DAC Reserve 2015

Weingut Schloss Gobelsburg / Gobelsburg / Kamptal 0,75 l **41,40 €**

CASTRA RUBRA Chardonnay „Wine Book Limited Selection“ 2015

Weingut Castra Rubra / Kolarovo / Thrakisches Tal / Bulgarien 0,75 l **33 €**

LEITNER Pannobile Weiß Salzberg 2015

Weingut Leitner / Gols / Neusiedlersee 0,75 l **40 €**

KOPPITSCH Weissburgunder unfiltriert 2015

Weingut Alexander Koppitsch / Neusiedl am See / Burgenland 0,75 l **45 €**

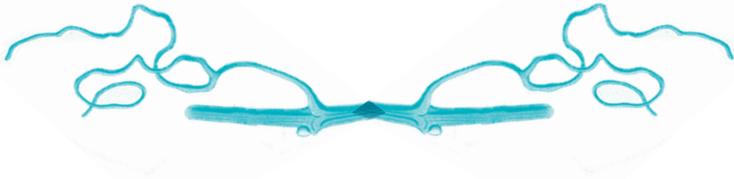
HIRSCH Rarität Grüner Veltliner Lamm Kamptal DAC Reserve 2006

Weingut Hirsch / Kammern / Kamptal 0,75 l **70 €**

BUSCH Riesling Marienburg „Falkenlay“ VDP Große Lage 2012

Weingut Clemens Busch / Pünderich / Mosel 0,75 l **77 €**

FLASCHENWEINE ROT



UIBEL Zweigelt Köhlberg Classic 2015

Weingut Leo Uibel / Ziersdorf / Schmidatal / Weinviertel 0,75 l **28,80 €**

WALLNER Blaufränkisch Eisenberg DAC 2013

Weingut Gerhard Wallner / Deutsch-Schützen / Südburgenland 0,75 l **28,80 €**

GEIL Spätburgunder/Pinot Noir Bechtheimer S trocken 2015

Weinmanufaktur Johannes Geil-Bierschenk, Bechtheim / Rheinhessen / Deutschland 0,75 l **39 €**

CASTRA RUBRA Cuvée DOMINANT (Cabernet Sauvignon, Syrah) 2011

Weingut Castra Rubra / Kolarovo / Thrakisches Tal / Bulgarien 0,75 l **33 €**

GLATZER St. Laurent Altenberg 2015

Weingut Glazer / Göttlesbrunn / Carnuntum 0,75 l **40 €**

CASA ROJO Alexander vs. THE HAM FACTORY DOP 2013

„The Wine Gurus“ Casa Rojo / Ribera del Duero / Spanien 0,75 l **42 €**

SCHIEFER Blaufränkisch Reihburg 2010

Weinbau Uwe Schiefer / Welgersdorf / Südburgenland 0,75 l **82 €**

ERNST TRIEBAUMER Rarität Syrah Hammelberg 2011

Weingut Ernst Triebaumer / Rust / Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l **70 €**

MARKOWITSCH M1 2012

Weingut Gerhard Markowitsch / Göttlesbrunn / Carnuntum 0,75 l **90 €**



AUSSTELLUNG KUNSTHALLE WIEN KARLSPLATZ

Ineke Hans. Was ist Loos?
28. September – 12. November 2017

Was ist Loos? präsentiert die erste institutionelle Einzelausstellung der Designerin Ineke Hans in Österreich. In Was ist Loos? wirft Ineke Hans einen Blick auf den Status quo des internationalen Designs sowie dessen Verknüpfung mit Fragen des aktuellen Zeitgeschehens.

Dabei werden unter anderem gegenwärtige Produktionsmethoden, die zunehmende Digitalisierung sowie Verknappung von Ressourcen und Wohnraum angesprochen. Exemplarisch stehen dafür zwei neu entwickelte Designobjekte: ein mit Gebrüder Thonet Vienna produzierter Stuhl sowie ein innovatives Tischdesign, das über die Online-Plattform Opendesk global verfügbar ist.

Ineke Hans. Was ist Loos?
September 28 – November 12, 2017

Was ist Loos? presents designer Ineke Hans' first institutional solo exhibition in Austria. In the exhibition Was ist Loos? Ineke Hans examines the status quo of international design, exploring its relationship to issues in current affairs and our own daily lives. The works explore production techniques, the increasing use of digitalization, and the increasing scarcity of resources and housing. Two design objects developed specifically for the exhibition serve as examples of the latter: a chair made jointly with Gebrüder Thonet Vienna, and an innovative design for a table that is available through the online platform Opendesk.

www.kunsthallewien.at

