

# HEUER

Garten. Restaurant. Bar.



Treitlstraße 2 / 1040 Wien

T 01 890 0590

[reservierung@heuer-amkarlsplatz.com](mailto:reservierung@heuer-amkarlsplatz.com)

[www.heuer-amkarlsplatz.com](http://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 eingerext 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 vermixt 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 beforscht. 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 €**

**Umathum ROSA 2016** Weingut Umathum, 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 Röstschnit-  
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)  
eingelegt 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 €**

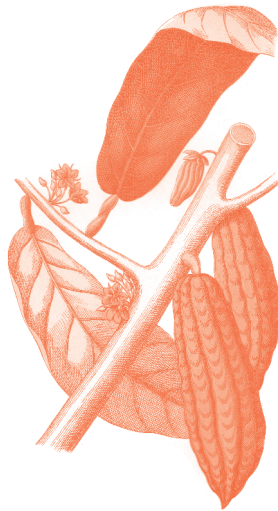
## DESSERTS AUS DER KÜCHE

### **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 €**

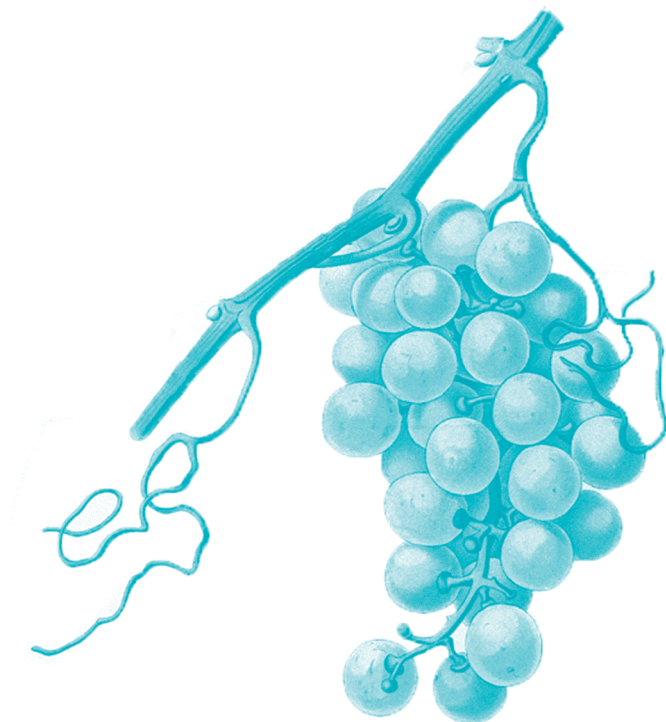
**Billecart-Salmon Rosé Brut 0,75 l 148 €**

**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 Schreckenberg 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](http://www.kunsthallewien.at)

