



Den Alltag vergessen... ...den Abend genießen!

Das ist das Motto, das wir durch
einen warmherzigen Empfang,
ein engagiertes Service und
unserem Haubenkoch
umsetzen möchten.

Als Familienunternehmen, sehen
wir unsere Gäste als Freunde....
...Freunde, die dem Alltag ab
und zu entfliehen möchten,
und dabei gerne ihren
Abend zelebrieren.

Also ... auf einen tollen Abend!

Gedeck 1,50/Gast

Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Preise in Euro, inkl. USt.

BIRNELLINI

erfrischend fruchtig, Birnensaft,
frischer Zitronensaft, Minze & Cava

0,1l 5,90

ROSE FRIZZANTE

DONABAUM SIGHARDT Red Lips
herrlich trocken mit „beerigem“ Aroma

0,1l 5,40

SPANISCHER SEKT CAVA

PERE VENTURA Cava Primer Brut Reserva
fruchtig, frisch und feinperlig ...voilà!

0,1l 4,90

BRÜNDLMAYER BRUT SEKT

elegant - klassisch

0,1l 6,90

NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth Rosso

0,1l 8,70

CAMPARI SODA/ORANGE

5,50 / 7,50

PERRIER JOUET BRUT CHAMPAGNER

zierlich floral, weiße Blüten, entstanden
aus der Liebesgeschichte zwischen

P. N. Perrier & A. J. Jouet 1811

...die Flasche für 2

0,375l 42

BERRY DELIGHT

alkoholfreies Bio-Teegetränk
mit Zitrone & Minze

5,40

APERITIF

...der elegante Einstieg

ENTRÉE / STARTERS

Das
Essen
soll
zuerst
das
Auge
erfreuen
und
dann
den
Magen.

J. W. v. Goethe

DIE ZIEGE IM NEBEL

lauwarmer Ziegenkäse an Erbsenpüree mit einem
Duett von der Rübe, serviert in der Rauchglocke

8,80

DREIERLEI TATAR

handgeschnittenes Tatar-Ensemble vom
feinen Filet, Gelbflossen-Thunfisch
und der fruchtigen Avocado

14,90

BEEF TATAR

handgeschnittenes Tatar vom feinen Filet
mit Eidotterschäum und kraftvoller Jus in der Pipette

120 g 16,90

Rauchglocke +2,50

ZUPF MICH, RUPF MICH, TUNKE MICH!

ArtischockenBLÜTE mit
fruchtigem Paprika-Orangen-Dip

9,80

LIMITED
EDITION

CARPACCIO

feines Carpaccio vom zarten Rinderfilet an
knuspr. Parmesanchip und Balsamico-Reduktion

14,90

HUMMER BISQUE

Hummer-Süppchen mit Garnelenpraline

11,20

MIESMUSCHELN ...ECHT GUT DRAUF

verfeinert mit einem Schuss Gin

14,90

STEAKS

FILET Neuseeland

saftig, mager & mild im Geschmack
- unvergleichlich zart!

200 g	26,90
250 g	32,90

FLAT IRON USA

DER Konkurrent zum klassischen Filet
servieren wir in medium

230 g	25,50
330 g	30,50

DOOR NO. 8 SPECIAL CUT

Australien

aromat.-buttriger Fettrand
um saftig zartem Fleisch
...ein außergewöhnliches
Steakerlebnis
servieren wir in medium

250 g	27,50
350 g	32,50

RIB EYE Uruguay

sehr saftig und aromatisch,
mit typischem Fettauge,
fein marmoriert

350 g	34,90
450 g	38,90

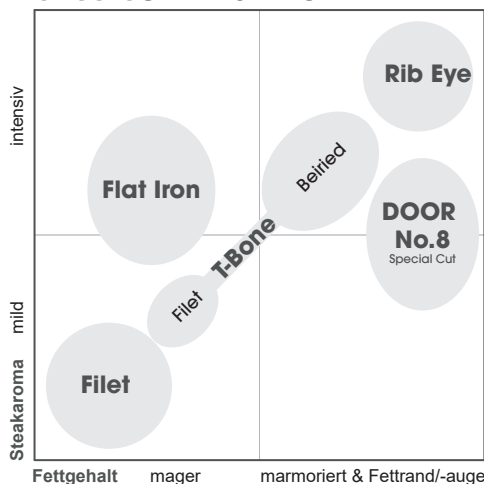
T-BONE Australien

Zwei in Einem ...eine Kombination
von zartem Filet & festerem Beiried
am T-Knochen,
servieren wir in medium

800 g	65,00
-------	-------

Für intensive
Röstaromen
bestellen Sie bitte
„AMERIKANISCH“

unsere STEAKS mit CHARAKTER



classics

TRILOGIE FÜR 2

ein Geschmacksfächer aus dem saftigen
DOOR NO 8 SPECIAL CUT, zarten FILETSPITZEN
& aromatischen FLAT IRON auf der
SteakTREPPE

~610 g 75,00

CHATEAUBRIAND

saftig, mild im Geschmack und
unvergleichlich zartes **großes Mittelstück**
vom FILET Neuseeland
...ideal auch für Zwei

~550 g 68,00

LIMITED
EDITION

CHATEAUBRIAND im Heu-Salzmantel

mit **HAMMER & MEISEL** freischlagen
-für den großen Hunger oder für Zwei

~550 g 75,00

FILETSPITZEN Neuseeland

saftig, mager & mild
- unvergleichlich zart!

250 g 29,90

LIMITED
EDITION

TOMAHAWK Australien

der Steakhammer!
saftig aromatisches Rib Eye
am **extralangem Knochen**.
Ein ganz besonderer Cut!

1,5 - 1,8 kg pro 100g 8,00

STEAK INFERNO

dein Steak wird am Tisch **flambiert**,
um mit ätherischen Rosmarinöl &
angebranntem Heu zu aromatisieren.
sehr fein mit dem Ribeye, T-Bone & Tomahawk,
beim Flat Iron, DOOR Cut und Filet entstehen
zusätzlich intensive Alkoholaromen
...heißes Abenteuer!

+ 5,00

SURF & TURF

kombiniere dein Steak mit
2 marinierten Garnelen & 1 Pulpo zu
einem delikaten Geschmacksbogen

+ 8,00

oder je Garnele/Pulpo

+ 3,00

SONDERcuts servieren wir gerne nach VORbestellung
Alle Cuts in Rohgewicht

FILET BURGER

saftiges, handgeschnittenes Filet-Patty
mit würziger Barbecue Sauce,
serviert mit French Fries und
hausgem. Sour Cream Dip

17,90

Crispy Bacon

+ 1,50

kraftvollem Käse

+ 1,50

Avocado

+ 2,00

DOOR 8's SLOPPY JOE -der Burgerkiller

handgebackener Bun mit erfrischendem Coleslaw,
Baby Blattspinat, locker-leicht faschiertem Rindfleisch
und kräftigem Cheddarkäse

serviert mit French Fries & Sour Cream Dip 17,90

CUT VOM FISCH „catch of the day“

je nach saisonalem Angebot, jeden Tag
neu von unserem Chefkoch ausgewählt

23,00

MEERESFRÜCHTE PLATTE

Variation aus dem Meer mit Wakame Algensalat
und Wasabi-Espuma

24,50

DUNKLES KÜRBISRISOTTO

nussiges Risotto an Kürbispüree und gebackenen
Kürbisspalten, belebt durch geeisten Trüffelbruch

18,10

FILETSPITZEN SALAT

feine Filetspitzen auf saisonbuntem Blattsalat

20,50

AND more
Essen ist
sinnlich

dazu...

...und
homemade

FRENCH FRIES 4,00
Mischschnitt -herzhaft knusprig

OFENKARTOFFEL 3,60
gesliced, mit Sour Cream Dip
mit Speck & Käse gratiniert +2,50

LIMITED
EDITION

FRIED ONION BLOOM 5,50
Zur Blüte geschn. Zwiebel,
pikant gewürzt & knusprig frittiert
mit Cocktail Dip

KARTOFFELGRATIN 4,80
feine Kartoffelscheiben mit
Käse gratiniert

GEFÜLLTE AVOCADO 3,60
mit fruchtigem Paprikasalsa

GEMÜSEPFANNE 3,90
knackiges Gemüse mild gewürzt,
kurz & scharf angebraten

PARMESANFISOLEN 5,80
grüne Fisolen in einer feinen
Parmesankruste & Cocktail Dip

BLATTSPINAT 4,90
cremig, mit Blauschimmelbruch

BUNTER BLATTSALAT 3,90

KRÄUTERBUTTER
verfeinert mit Cognac
1,10

KNOCHENMARKBUTTER
2,60

TRÜFFELBUTTER
weißer Trüffel in feiner Butter,
mit einem Touch Limette
2,60

RINDERJUS
kraftvoll & samtig
4,20

PFEFFERSAUCE
klassisch mit 3 Pfeffersorten
3,80

BARBECUE SAUCE
3,50

HOT NO. 8
Chili grüßt Paprika!
3,60

SAUCE BÉARNAISE
luftige Buttersauce mit Estragon
4,60

SOUR CREAM DIP
2,30

WASABI ESPUMA
feine Krenschärfe geschäumt
3,50

COCKTAIL DIP
2,60

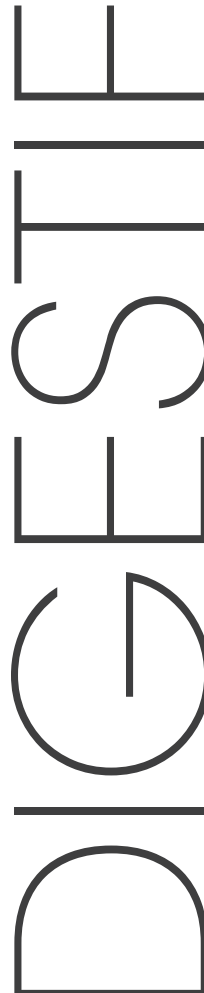
FRISCHER CHILI
Du magst es richtig hot?
Chili-Schote gehackt für
Sauce oder Steak
+1,00

DESSERT

CREME BRULÉE knusprig karamellisierte Vanille mit berauschender Tonkabohne, einem Hauch Rum und Beere der Saison	7,00
SCHOKOLADEN KÜCHLEIN mit flüssigem Kern. Suchtgefahr für Schokoliebhhaber!	7,00
CHEESECAKE cremig-leichter Cheesecake mit zartschmelzendem Karamell zum selber Gießen. Einfach zum Dahinschmelzen...!	7,00
FLAMBIERTER RUMKUCHEN mit Kokoseis	9,00
KÄSEPLATTE von schmelzend zart bis würzig hart	
	4 Stk 12,90
	6 Stk 15,90

und das Dessert bekommt eine besondere Note ...

KRACHER Red Roses Süßwein, ein raffiniertes Gleichgewicht von Süße und Säure	0,1l	6,90
AMARETTO harmonischer Likör der Mandelnuss	4cl	5,00
NUSSLIKÖR im Bukett etwas schärfer - am Gaumen weich und sanft	4cl	6,80
GRAPPA samtig weich BERTA Unica	2cl	6,50
sehr fein & elegant abgerundet TRESOLITRE 2007	2cl	12,00
PORTWEIN CLA Porto Special Reserve	5cl	5,50
DOOR NO. 8 COCKTAIL Kaffeelikör, Cointreau, Obers		9,40
AVERNA / AVERNA SOUR	5,00 / 5,50	



Der
Kaffee
ist
das
Sinnbild
der
Erotik.

Man
liebt
ihn
blond,
brünett
oder
schwarz,
manchmal
mit
einem
Schuß
Whiskey,
aber
immer
heiß!

KAFFEE

MAIER BLEND3

wunderbarer Kaffee aus Arabica & Robusta
mit einer dichten haselnussbraunen Crema,
leichten Säure, voller zartbitter Körper und
einem beeindruckenden, langen Abgang

ESPRESSO 2,70

DOPPELTER ESPRESSO 3,40

ESPRESSO MACCHIATO 2,90

CAPUCCINO 3,80

KLEINER BRAUNER 3,00

GROSSER BRAUNER 3,80

VERLÄNGERTER 2,70

CAFFE LATTE 4,20

COLD BREW COFFEE 3,80

IRISH COFFEE 12,00

Kaffee, Whiskey, Kaffeelikör, Sahne

DOOR No.8
HOT Chocolate beschwipst
heiße belgische Schokolade verfeinert mit
Cointreau & flambiertem Marshmallow
12,00

TEE

FOURSENSES 3,20

elegant und feinaromatisch
Alpenkräuter, Hochland Grüntee,
Beeren-Auslese oder Royal Earl Grey

WEIßWEINE des WEINQUADRATS

GEIL Riesling 2016

Ein trockener Riesling aus Rheinhessen / Deutschland, der so schmeckt wie er heißt. Mit feiner Frucht, reifer Säure und harmonischer Balance mit 12,0%

1/8l	4,40
0,75l	26

SCHMIDT Gemischter Satz 2016

Ein einladender Duft nach Wiesenblüten, sowie von grünen Äpfeln in der Nase. Am Gaumen hat der Niederösterreicher gelbes und grünes Kernobst, welchen diesen saftigen und erfrischenden Gemischten Satz dominieren bei 12%

1/8l	4,50
0,75l	27

ZUSCHMANN SCHÖFMANN Gelber Muskateller 2016 BIO

Helles Gelb-grün, leicht mit dezentem Aroma nach Holunderblüten, Orangenzesten und Zitrusaromen. Eleganter, mittelmäßig gewichtiger Körper, harmonisch und anhaltend im Abgang aus Niederösterreich mit 12%

1/8l	4,70
0,75l	28

NITTAUS Chardonnay 2016

Burgenland / Österreich zeigt strahlendes Goldgelb, in der Nase saubere Apfel-Zitrusfrucht, am Gaumen feine Fruchtaromen, lang im Abgang mit 13%

1/8l	4,90
0,75l	29

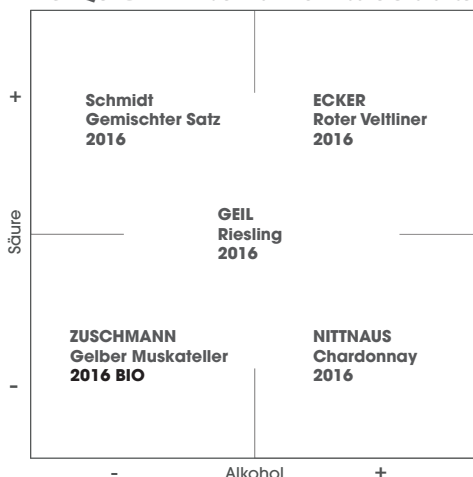
ECKER Roter Veltliner 2016

Wagram / Österreich zeigt helles Gelb mit zarten grünen Reflexen, mineralische Anklänge, Ringlotten, gelbe Äpfel und etwas exotische Fruchtnoten. Am Gaumen reife Birnen, sehr saftig und komplex mit angenehmer Säurestruktur, feine Apfelnoten im Nachhall mit 13,0%

1/8l	5,20
0,75l	31

„Wo
der
fehlt,
stirbt
Reiz
Lebens“

WeinQUADRAT - der wahrnehmbare Charakter



weiße **FineART**weine
die Verführung für den
BESONDEREN Anlass

aber
Wein

der
des

Euripides

MARTINSHOF Weißburgunder Reserve 2015

Niederösterreich. Zart nussig mit reifem, weißen Birnenfleisch,
Anklänge von Pfirsich. Cremiger und mächtiger Körper,
ein rundum gelungener Wein! 13%

0,75l 38

CEEL Chardonnay Reserve 2015

Neusiedlersee Hügelland / Österreich

Reife exotische Früchte und feine Zitrusnoten unterlegt von
einem Hauch frischem Brioche! Am Gaumen kräftige Textur,
die exotische Frucht bleibt lange haften, der Wein bleibt trotz seiner
Kraft immer balanciert und macht Lust auf mehr. 13,5%

0,75l 38

SCHLOß GOBELSBURG Lamm Grüner Veltliner 2014

Von der Riede Lamm Heiligensteins / Österreich

Saftig & kraftvoll, gelbe Tropenfrucht, süßer, fruchtiger
Körper, ein Hauch Schokolade mit Würze im Abgang. 13,5%

0,75l 49

FX PICHLER Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg 2015

Typischer Wachauer mit Noten von frischem gelben Pfirsich,
finessenreich strukturiert, mineralisch sehr wuchtig. 14%

0,75l 58

GEIL Riesling Geyersberg 2016

Beste Lage in Rheinhessen. Aus dem Glas strömen Düfte nach Zitrusfrüchten,
Mango und Pfirsichlikör. Im Mund beeindruckt der Wein durch seine Fülle,
die saftigen Komponenten und seinen frischen langen Abgang. 13%

0,75l 44

FX PICHLER Gr. Veltliner Smaragd Dürnstein Kellerberg 2012

Grüner Veltliner / Wachau Österreich

Tropenfruchtaromen, rauchige Mineralik, kraftvoll
schöne Säure, extrem langer Abgang. 14,5%

0,75l 71

JERMANN Where Dreams have no end ... 2014

Chardonnay / Friaul Italien

viel Charme und Komplexität, exotische Düfte,
aromatisch und anhaltend. 13%

0,75l 68

KOLLWENTZ Tatschler 2014

Chardonnay / Neusiedlersee Hügelland Österreich

gut eingebundenes Holz, viel Struktur, sehr langer Abgang. 13,5%

0,75l 64

Garganega...Me
on de Bourgogne
ilvaner...Cayeta
lanca...Parellado
arel-lo... Nuragus

ROTWEINE des WEINQUADRATs

SALATIN Merlot 2016

Wunderbarer Merlot aus Venedig / Italien in schönem Rubinrot, elegantes, weiches Tannin und beeriger Abgang. 13%

1/8l	5,40
0,75l	32

QUINTA NOVA DE NOSSA Grainha Reserva Tinto 2014

Douro / Portugal, reife Frucht mit floralen Noten, großartige Struktur, zeigt die volle Kraft der Douro-Weine. 14%

1/8l	6,40
0,75l	38

GABRIELE SCAGLIONE Barbera D'Alba 2011

Canelli / Italien zeigt in der Nase reife Kirschen und Beerenfrüchte mit einem Hauch Tabak. Am Gaumen angenehm frische Säure, feines Tannin, weich und saftig, langer Abgang. 14%

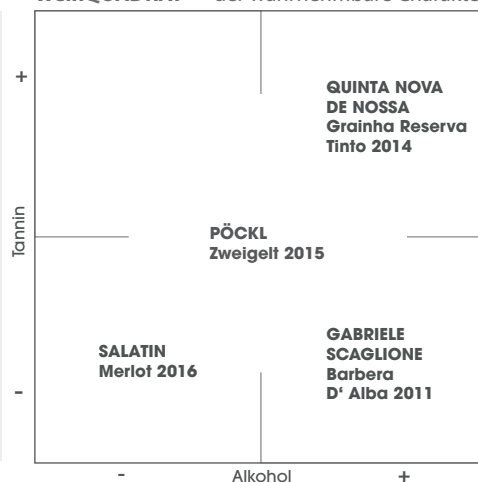
1/8l	6,10
0,75l	36

PÖCKL Zweigelt 2015

Burgenland / Österreich mit Kirsche in der Nase, blumig florale Anklänge, gute Würze, rund, samtig und saftig am Gaumen. 13%

1/8l	4,80
0,75l	28

WeinQUADRAT - der wahrnehmbare Charakter



rote FineARTweine

die Kür für den BESONDEREN Anlass

SCHEIBELHOFER Big John

Cuvee Reserve 2014 / Burgenland

Dunkler Rubin mit einer Nase von Amarena, Cassis und Brom- und Preiselbeeren. Dunkle Schokolade, Zimt & Vanille. 14%

0,75l 44

AVIGNONESI Desiderio 2012

Merlot / Toskana Italien

Dörrobstaromen, am Gaumen Zartbitterschokolade, raffinierter runder Geschmack von Sandelholz bis hin zu Kaffee. 14,5%

0,75l 78

UMATHUM Frauenkirchner Ried Hallebühl Zweigelt 2012

Zweigelt / Neusiedlersee

Aromen nach Pflaumen und Kirschen, leicht rauchig, pfeffrig, schönes Tannin mit feinem Abgang. 13%

0,75l 68

BAROLO Elio Altare 2011

Nebbiolo / Piemont Italien

Preiselbeeren und Kirsche im Buquet, Gewürze und Leder, perfekt feinmaschiges Tannin, Anklänge von Zartbitterschokolade, mit langem Abgang. 14,5%

0,75l 89

ALPAMANTA NATAL 2010

Cabernet Sauvignon / Argentinien

Rote Früchte, Pflaumen mit Gewürz- & Vanillenote.

Harmonischer Tannineinbau, weich mit langem Abgang. 13,5%

0,75l 46

J. HEINRICH Cupido 2012

Blaufränkisch / Mittelburgenland Österreich

schwarze Waldbeeren, feines Holz, leichte mineralische Noten, saftig, dicht, seidig und elegant. 14%

0,75l 75

CATENA Malbec 2014

Argentinier mit schöner purpurroten Farbe,

Blaubeeren, Holunder und schwarzem, frisch gemahlenem Pfeffer

mit Anklänge dunkler Schokolade. Kraftvoll und strukturiert mit

langem Finish. 13,5%

0,75l 48

Magnum 2012 1,5l 160

SALOMON ESTATE Shiraz Altus 2010

Shiraz / South Australia

intensive dunkle Beerenfrucht, florale Nuancen, angenehme Holzwürze, kraftvoll, süße, seidige und elegante Tannine. 14,5%

0,75l 95

Angelo GAJA Barbaresco 2011

Nebbiolo / Piemont Italien

Waldfrüchte, Pflaumen, schönes Tannin und gute Säure, langer Abgang. 14,5%

0,75l 210

lauer Portugiese
egroamaro... Ne
i'Avola... Menc
Chelva... Ruby C
ernet... Nebbiolo

die eleganteste Art, den Abend (aus)klingen zu lassen

SCHAUMWEINE

Rose Frizzante

DONABAUM SIGHARDT Red Lips
herrlich trocken mit „beerigem“ Aroma

0,1l	5,40
0,75l	39

PERE VENTURA Cava Primer Brut Reserva

fruchtig, frisch und feinperlig ...voilà!

0,1l	4,90
0,75l	36

BRÜNDLMAYER Brut Sekt

elegant - klassisch

0,1l	6,90
0,75l	49

BRÜNDLMAYER Sekt Rose

cremig - fruchtig - frisch

0,75l	49
-------	----

PERRIER JOUET brut

zierlich floral, weiße Blüten, entstanden
aus der Liebesgeschichte zwischen
P. N. Perrier & A. J. Jouet 1811

0,375l	42
0,75l	69

MOET rosé

glühendes Pink mit lebhaftem Bouquet und einem
Touch von Walderdbeere, Himbeere und Kirsche

0,75l	86
-------	----

VEUVE CLIQUOT

trockene Frische mit üppiger Fruchtigkeit

0,75l	81
-------	----

DOM PERIGNON Vintage 2004

Aromen von Weißbrot, Honig, Mandeln und Marillen
verweben sich mit rauchigen Akzenten - enorme Tiefe

0,75l	230
-------	-----

CHAMPAGNER

VERMOUTH

Martini Bianco

4cl 4,50

Martini Rosso

4cl 4,50

Martini Extra Dry

4cl 4,50

TEQUILA

Mezcal Beneva

2cl 5

Don Julio Reposado

2cl 7

VODKA

1310 Austrian Organic Vodka

4cl 6,50

BELVEDERE Vodka

4cl 9

BELUGA

Allure Noble Russian Vodka

4cl 16

GRAPPA

BERTA

Unica La Grappa

2cl 6,5

BERTA

TRESOLITRE 2007 Invecchiata

2cl 12

SCHNÄPSE

WETTER Williams oder

SALOMON Marille

2cl 6,00

WETTER Elsbeere

2cl 14,00

GEIST

reich

GIN

WIEN GIN

Vienna Dry Gin

4cl 7

HENDRICKS

Scotland est. 1886

4cl 8

MONKEY 47

Schwarzwald Dry Gin

4cl 10

WINDSPIEL

Premium Dry Gin Reserve

Limited Edition

4cl 14

WHISKEY

MAKERS MARK

Kentucky Straight BOURBON

Whisky Handmade

4cl 8

BASIL HAYDEN

Kentucky Straight BOURBON

4cl 9

GLENFIDDICH

12y Single Malt SCOTCH

4cl 9

LAGAVULIN

16y Islay
Single Malt SCOTCH

4cl 11

TALISKER

30y Single Malt SCOTCH

4cl 28

RUM

EL DORADO

Special Reserve 15y

4cl 9

AUSTRIAN NAVY RUM 18Y

4cl 9

RON ZACAPA

Solera Gran Reserva Sistema 23y

4cl 12

RON ZACAPA XO

Solero Gran Reserva Especial

4cl 16

ARMAGNAC

CLES DES DUCS VIEIL

V.S.O.P

4cl 8

VIEIL 1965

Les Comtes de Cadignan

4cl 30

COGNAC

ILE DE RE

Fine Island Cognac Cliffside Cellar

4cl 10

PRUNIER

20y

4cl 15

FRAPIN

1982-1983-1985 Serie n°4

4cl 34

SPRITZ	HUGO	5,40
	Cava, Holunder, Minze & Soda	
	APEROL SPRITZ	4,90
	Aperol, Weißwein & Soda	
	LILLET SPRITZ	5,40
	Lillet, Holunder, Soda & Gurke	
	WEIßER SPRITZER	3,90
	BIRNELLINI	5,90
	Rosecco, Birne, Zitrone & Minze	
	BERRY DELIGHT alk.frei	5,40
	Bio-Teegetränk, Zitrone & Minze	
	WILDBERRY SPRITZER	5,80
	Cava, Russian Wild Berry & Beeren	

CAMPARI	Soda	5,50
	Orange	7,50

Martini Cocktail	
Gin, Vermouth, Olive	9,80

VODKA	CAPE COD	6,80
	Cranberry	
	SCREWDIVER	6,80
	Orange	
	MOSCOW MULE	9,80
	Ginger Beer & Limette	
	WHITE RUSSIAN	8,50
	Kaffeeликör, Obers	
	VODKA GIMLET	8,50
	Vodka, Limettensaft	

Old Fashioned	
Whiskey, brauner Zucker, Angostura, Orange	8,90
Manhattan	
Whisky, Vermouth, Angostura	9,20

LONG DRINKS & more...

SOUR

WHISKEY mit frischer Zitrone, 8,80
Orange & Zuckersirup

AMARETTO mit frischer Zitrone, 7,50
Orange & Zuckersirup

AVERNA mit frischer Zitrone 5,50

GIN mit frischer Zitrone & Zuckersirup 8,80

GIN Tonic

Classic, Beefeater, 9,50
Fentimans

VIENNESE, Wien Gin, 10,50
Fentimans, Orange

CUCUMBER, Hendricks 11,50
Thomas Henry, Gurke

LEMON, Monkey 47, 13,50
Fentimans Tonic, Zitrone

WIENER MADL 10,50
Wien Gin & Fentimans Rose

and ... pimp your GIN +1,50
am Tisch aus der Flowerbox

GIMLET

Gin, Limettensaft 8,50

NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth Rosso 8,70

DOOR No. 8 Kaffeeликör, Cointreau, Obers 9,40

MOJITO

br Zucker, Limette, White Rum, Minze, Soda 8,50

Cuba Libre

White Rum, Cola, Limette 7,50

Cointreaupolitan

Cointreau, Limette, Cranberry 8,50

Amaretto Cooler

Amaretto, Cranberry, Orange 7,90

STIEGL VOM FASS GOLDBRÄU

3,60	Seidl	0,3l	3,70
4,80	Krüge	0,5l	4,90

ZWICKL

STIEGL in der Flasche

RADLER (alkohol)FREIBIER

4,80 (Zitrone/Grapefruit)	0,5l	4,80
---------------------------	------	------

STIEGL Pils

Flasche 0,33l	4,20
---------------	------

Franziskaner Weissbier

Flasche 0,5l	4,80
--------------	------

Koppaberg Cider

Pear / Apple

Flasche 0,33l	4,80
---------------	------

BIER & CIDER

Reinhold W
Einstö
Geuze Ma
Parfo
Schwarz
Riede
Cocoa Won
Thornbri
My Anto
Birra del B
Shipwre
Brewda
Taddy Po
Samuel S
Michaeli R
Eisbock „or
Schorschbo
Schorsch

ALKOHOLFREIES

Römerquelle prickelnd / still

0,33l	2,90
0,75l	5,40

All I need

Kohlensäurehaltiges Bio-Teegetränk

0,25l	4,20
-------	------

Soda - Soda Zitrone - Soda Hollunder

(Jugendgetränk)

0,25l	1,90
0,5l	3,30

Berry Delight

Bio-Teegetränk, Zitrone & Minze

5,40

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

0,33l	3,80
-------	------

Schweppes

Russian Wild Berry / Bitter Lemon / Ginger Beer

0,2l	4,20
------	------

Fruchtsäfte

Apfel / Orange / Cranberry / Marille / Birne

0,25l	4,00
0,5l	5,20
gespritzt 0,25l	3,60
gespritzt 0,5l	4,80

Fentimans

Tonic oder Rose Limonade

0,125l	4,20
--------	------

Thomas Henry

Tonic oder Ginger Ale

0,2l	4,20
------	------

Das BIERQUADRAT für gemäßigte CRAFTs

aufregend anders:

CRAFTbeer

hopfig - bitter	+	IPA Torpedo - Sierra Nevada USA, spezielles Hopfing erzeugt ein starkes, jedoch elegantes Hopfaroma ohne übertriebener Bitterkeit mit einem Touch tropischer Früchte 7,2% 330ml 8,80	Schwarzmann - Rieder Österreich, schwarzes Schwarzbier, das durch seine 5 Röstmalzsorten eine malzige Kaffee- & Röstaromatik zeigt und diese durch raffinierte Hopfenpellets & Extrakt Einbau zu einem frischen, harmonischen Trinkvergnügen abrundet. 5,5% 330ml 8,90
		My Antonia - Birra del Borgo Italien/USA, helles, besonderes Pils, dass durch mehrmals per Hand zugefügte Hopfen ein wunderbares Hopfenaroma mit Honignote und leichten Blumen und Harz im Hintergrund entwickelt. 7,5% 330ml 9,60	
	-	Icelandic White Ale - Einstök Island, trübes gelb, klassisches Weissbier mit Zitrusnoten und feinem Koriander & Orangenschale, leicht fruchtig & erfrischend mit 5,2% 330ml 7,10	Taddy Porter- Samuel Smith England, dichtes, sehr dunkles und cremiges English Porter, schöne Malz- & Röstaromen mit Hauch Kaffee & Lakritze mit dunkle Schokolade. 6% 355ml 7,40
		malzig - süß - Röstaromen	

LIMITED EDITION

Und zur Veredelung gibts den **600°C heißen Bierstachel** der das Bier samt karamellisiert, den Schaum schön warm und das Bier eiskalt lässt und so ein neues Geschmackserlebnis erzeugt **+3,50**

oder lassen Sie ihren **Eisbock „on table“** langsam aus dem Eis ins Glas tröpfeln ... muss man gesehen haben! Die Konzentration an Bieressenz und den Alkoholgehalt definieren Sie selbst anhand der „Tröpfelzeit“ **15,90**

Aecht Schlenkerla Rauchbier

Deutschland, smoked Märzen, DAS klassische Rauchbier, bernsteinfarben mit herbwürzig und nach **geräucherten Schinken** ...mit einem Hauch Karamell/Toffee.
 5,1% 500ml **8,50**

Shipwreck - Brewdog

Schottland, strong Ale, hell goldenes Craft mit **malziger Note und intensiven Fruchtcharakter** durch die Agavenfrucht, feine Pfirsich & Mangobeiklängen und rauchig-torfig nuanciert durch die Whiskeyfasslagerung. Durch, mit schwarzen Marker, durchgestrichenen Stellen an Etikett machen sich die Brauer Partnerschaft
 13,8% 330ml **25,00**

Geuze Mariage - Parfait

Belgien, Geuze, belg, Spezialität, ein 1 Jahr altes Jungbier trifft sich mit 3 Jahre alten, im Holzfass gereiften, Lambic mit Spontangärung, was eine leicht milchig-essigsauer Note einbringt. Fruchtig-spritzig mit bitteren Nachsatz & dem Touch von Malz und Eichenfass ergibt ein interessanten Mix. 8% 375ml **12,50**

Michaeli - Riegele

Deutschland, hopfen-gestopftes Märzen, **Schampagnerflasche**, Naturkorken, goldgelb fließt feinhopfige Litschi, Grapefruit & Mandarine Bouquet mit schönem Malzbett und samtig-weiche Textur ins Champagnerglas. Ein edles Bier mit 6% in 750ml **56,00**

Cocoa Wonderland - Thornbridge

England, Porter, cremiges dunkel-schwarzes **Schokoladegebräu** mit Touch von Karamell und Vanille/ Banane mit leichter Bitterkeit.
 6,8% 500ml **12,50**

Schorschbock 2014 - Schorschbräu

Deutschland, Strong Ale -Eisbock, tiefes Braun, mit Siegelwachskorken und durchnummerierter Sammlerflasche (n/1000). 7 Monate Eichenfasslagerung ergeben ein beinahe öliges, süßlich-schweres Aroma nach dunkle Früchte mit Bourboncharakter. Durch mehreremalige Tiefgefrieren und Abschöpfen der Eiskristalle werden Aroma und Alkohol mehreren Liter auf 34% und 200ml konzentriert... zu trinken **wie bester Whiskey mit nem Hauch Port!**
 34% 200ml **55,00**

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Michterzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gew. Erzeugnisse

Die Ziege im Nebel	G; O; H	
Dreierlei Tatar	A; C; D; E; F; G; M; N	
Beef Tatar	A; C; G; M	
Hummer Bisque	A; B; C; D; G; L; M; N	
Filet Burger	A; C; E; G; M; N; O; F	
Cut vom Fisch	D	
Meeresfrüchte Platte	A; B; C; D; G; N; R	
Filetspitzen Salat	M; H	
Ofenkartoffel	G; F; M	
Kartoffelgratin	C; G	
gefüllte Avocado		
Gemüsepfanne	G	
Parmesanfisolten	A; C; G	
Blattspinat	G; F; M; A	
Blattsalat	M	
Kräuterbutter	G; M	
Knochenmarkbutter	G	
Pfeffersauce	G; O	
Hot No. 8		
Sauce Bernaise	C; G; O	
Sour Cream Dip	G; F; M	
Wasabi Espuma	C	
Cocktail Dip	G; F; M	
Barbecue Sauce	M; A	
Rinderjus	O; G; L	
Crème Brûlée	C; G	
Schokoladen Küchlein	A; C; E; G; H	
Rumkuchen	A; C; E; G	
Käseplatte	A; G; H; M	
Carpaccio	G	
Onion Bloom	A; C; G	
Muscheln	R; O	
Risotto	G; F	
Sloppy Joe	A; C; E; G; M; N	
Cheesecake	A; C; G	
Zupf mich, rupf mich, tunke mich	A	
French Fries	A; F;	
Trüffelbutter	G	
Alle Steaks		
Surf n Turf	R; B	
		Alle Rot, Port, Süß & Weißweine O
		Alle Biere & CRAFTs A
		Alle Kaffees außer Espresso, Doppelter
		Espresso G
		Alle Schaumweine, Sekt und Cham-
		pagner O
		Alle Spirituosen
		Aperol O
		Lillet O
		Campari
		Martini Cocktail O
		Old Fashioned
		DOOR No. 8 Cocktail G
		Nusslikör E; H
		White Russian G
		Amaretto E; O; H
		Hugo O
		Campari Orange
		Screwdriver
		Moscow Mule
		Negroni O
		Cuba Libre
		Cointreaupolitan
		Amaretto Cooler E; O; H
		Coca Cola / Coca Cola
		Zero
		Fruchtsäfte (Birne, Marille, Orange,
		Cranberry)
		Schwepes Russian Wildberry, Bitter
		Lemon, Tonic
		Fentimans Tonic, Rose Lemonade
		All I need
		Minerallwasser
		Leitungswasser