

Unser Schweizer Original  
**HOMESTYLE KNOBLAUCH BROT**  
Würziger Knoblauch-Aufstrich, überbacken auf  
feinstem italienischem Landbrot, verfeinert mit frischen  
Kräutern, Gewürzen und aromatischem Käse. **Jetzt probieren!**

Kleine Portion **5,50 €**

Große Portion **7,90 €**

ABACCO'S

STEAKHOUSE



SALADS & VORSPEISEN

|                                                                                                                                                                                              |                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>HOUSE SALAD</b>                                                                                                                                                                           | klein <b>6,90 €</b><br>groß <b>8,90 €</b>                   |
| <b>CAESAR SALAD</b><br>Romanasalat, Grana Padano, Croûtons<br>und cremiges Abacco's Caesar Dressing<br><b>+ HÄHNCHENBRUST ODER RIESENGARNELEN</b>                                            | klein <b>6,90 €</b><br>groß <b>9,90 €</b><br><b>18,90 €</b> |
| <b>MEXICAN SALAD</b><br>Zarte Hähnchenbrust-Streifen, Mais,<br>Tomaten, Kidneybohnen, rote Zwiebeln mit<br>unserem Hausdressing                                                              | <b>14,90 €</b>                                              |
| <b>GREEK SALAD</b>                                                                                                                                                                           | <b>14,90 €</b>                                              |
| <b>CHICKEN SALAD</b><br>Zarte Hähnchenbrust-Streifen, Tomaten, Gurken<br>Champignons mit unserem Hausdressing<br><i>Auf Wunsch verfeinert mit süß-würziger Teriyaki Sauce<br/>und Sesam!</i> | <b>15,90 €</b>                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>MANHATTAN SALAD</b><br>Feiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing,<br>gebratene Rinderfilet-Streifen, verfeinert mit<br>süß-würziger Teriyaki Sauce und Sesam                                                               | <b>18,90 €</b> |
| <b>CAPRESE</b>                                                                                                                                                                                                                       | <b>9,90 €</b>  |
| <b>UNSER CHILI CON CARNE</b><br>Herzhaft würziges Chili mit unserem besten Rindfleisch.<br>Langsam gegart mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,<br>Mais und Kidney Bohnen. Verfeinert mit vielen Kräutern<br>und Gewürzen - einfach lecker | <b>13,90 €</b> |
| <b>BLACK TIGER GARNELEN</b><br>5 Stück im Pfännchen mit Knoblauch,<br>Bio Chiliöl und Abacco's Sauce Cipriani Art                                                                                                                    | <b>17,90 €</b> |
| <b>CARPACCIO</b><br>Hauchdünnes Rindfleisch mit kaltgepresstem<br>Bio Olivenöl aus Sizilien, Rucola, Grana Padano<br>und unserer feinen Abacco's Sauce Cipriani Art                                                                  | <b>17,90 €</b> |

SUPPEN

|                                                                                                                       |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>FRITTATENSUPPE</b><br>Zarte Frittaten in klarer Rinderbrühe,<br>fein gewürzt, aromatisch, ein köstlicher Klassiker | <b>7,90 €</b>  |
| <b>TOM KHA GAI SUPPE</b><br>Ein wahres Geschmackserlebnis!<br>Thailändische Kokossuppe mit Huhn und Zitronengras      | <b>8,90 €</b>  |
| <b>KAROTTE KOKOS INGWER SUPPE</b>                                                                                     | <b>8,90 €</b>  |
| <b>SÜSSKARTOFFELSUPPE</b>                                                                                             | <b>8,90 €</b>  |
| <b>LINSENSUPPE</b> <b>NEU</b>                                                                                         | <b>8,90 €</b>  |
| <b>TOMATENSUPPE</b><br>Aus sonnengereiften Tomaten und Obers                                                          | <b>8,90 €</b>  |
| <b>TOMATENSUPPE MIT BÜFFEL-MOZZARELLA</b><br>Grissini mit Parmaschinken und Obers                                     | <b>10,90 €</b> |

PRIME STEAKS ON HOT ROCKS – DIREKT VON UNSEREN ZÜCHTERN

Bewusster Fleischgenuss: Aus natürlicher Aufzucht. Garantiert hormonfrei und ohne Antibiotika

Zusätzlich und inklusive servieren wir zu jedem Steak unsere **HOUSE FRIES & DREI HOMESTYLE SAUCEN** so oft Sie wollen,  
natürlich **GRATIS** \*Barbecue, Meerrettich und Chimichurri\* #Bitte fragen Sie nach unserem ABACCO'S Lätzchen.

SURF AND TURF SPIESS – DER KLASSIKER | 39,90 €

Zartes Filet (150g) und 4 Stück Black Tiger Garnelen mit House Fries, 3 Saucen & feine Abacco's Sauce Cipriani Art

ARGENTINA PREMIUM STEAKS

|                                                                                                                                                                                                                               |                                         |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Exzellent beefig, herzhaft und einfach köstlich</b><br>Natürliche Aufzucht unserer Rinder auf den riesigen<br>Weidegründen in der Pampa. Ernährung ausschließlich<br>von den dort wachsenden Gräsern, Blumen und Kräutern. |                                         |                                          |
| <b>ARGENTINISCHES HUFTSTEAK</b> <b>200 g Sonderpreis zum Kennenlernen</b><br>Das besondere Kernstück aus der Hüfte                                                                                                            |                                         |                                          |
| <b>SMALL (200 g)</b><br><b>21,90 €</b>                                                                                                                                                                                        | <b>MEDIUM (300 g)</b><br><b>36,90 €</b> | <b>LARGE (400 g)</b><br><b>46,90 €</b>   |
| <b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK</b><br>Besonders aromatisch mit dem typischen Fettrand                                                                                                                                            |                                         |                                          |
| <b>SMALL (200 g)</b><br><b>23,90 €</b>                                                                                                                                                                                        | <b>MEDIUM (300 g)</b><br><b>36,90 €</b> | <b>LARGE (400 g)</b><br><b>46,90 €</b>   |
| <b>ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (RIB EYE)</b><br>Ausgesprochen aromatisch mit dem klassischen Fettauge                                                                                                                            |                                         |                                          |
| <b>SMALL (300 g)</b><br><b>35,90 €</b>                                                                                                                                                                                        | <b>MEDIUM (400 g)</b><br><b>49,90 €</b> | <b>X-LARGE (500 g)</b><br><b>59,90 €</b> |
| <b>ARGENTINISCHES FILET</b><br>Butterzart und saftig                                                                                                                                                                          |                                         |                                          |
| <b>SMALL (150 g)</b><br><b>29,90 €</b>                                                                                                                                                                                        | <b>MEDIUM (200 g)</b><br><b>39,90 €</b> | <b>LARGE (300 g)</b><br><b>59,90 €</b>   |

UNSERE NR.1 – US PRIME STEAKS

|                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Das Non plus ultra für den American Steak Fan</b><br>Prime ist die höchste Qualitätsstufe für US Beef.<br>Auf 40 km2 ausgedehnter Prärieflächen, den sogenannten<br>Sandhills, leben unsere Rinder ganzjährig in der freien Natur. |                                         |                                          |
| <b>US PRIME HUFTSTEAK</b><br>Zart-würziges Kernstück aus der Hüfte                                                                                                                                                                    |                                         |                                          |
| <b>SMALL (200 g)</b><br><b>27,90 €</b>                                                                                                                                                                                                | <b>MEDIUM (300 g)</b><br><b>39,90 €</b> | <b>X-LARGE (500 g)</b><br><b>49,90 €</b> |
| <b>US PRIME NEW YORK STRIP (RUMPSTEAK)</b> <b>Exzellent neuer Cut</b><br>Intensiv marmoriert mit dem geschmackvollen Fettrand                                                                                                         |                                         |                                          |
| <b>SMALL (300 g)</b><br><b>54,90 €</b>                                                                                                                                                                                                | <b>MEDIUM (400 g)</b><br><b>64,90 €</b> | <b>X-LARGE (500 g)</b><br><b>74,90 €</b> |
| <b>US PRIME DELMONICO RIB EYE</b><br>Durch den hohen Fettanteil das Steak für Kenner                                                                                                                                                  |                                         |                                          |
| <b>SMALL (300 g)</b><br><b>49,90 €</b>                                                                                                                                                                                                | <b>MEDIUM (400 g)</b><br><b>59,90 €</b> | <b>X-LARGE (500 g)</b><br><b>69,90 €</b> |
| <b>US PRIME TENDERLOIN FILET</b><br>Butterzart, saftig und äußerst fein marmoriert                                                                                                                                                    |                                         |                                          |
| <b>SMALL (150 g)</b><br><b>49,90 €</b>                                                                                                                                                                                                | <b>MEDIUM (200 g)</b><br><b>59,90 €</b> | <b>LARGE (300 g)</b><br><b>79,90 €</b>   |
| <b>US PRIME FLANK STEAK</b> (nicht immer vorrätig)<br>Das flache Steak mit intensiven Fleischaromen                                                                                                                                   |                                         |                                          |
| <b>SMALL (300 g)</b><br><b>39,90 €</b>                                                                                                                                                                                                | <b>MEDIUM (400 g)</b><br><b>49,90 €</b> | <b>X-LARGE (500 g)</b><br><b>59,90 €</b> |

ABACCO'S SPECIALS

|                                                                                                                                               |                                |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>Kulinarische Reise für Feinschmecker</b><br>Probieren Sie unsere leckeren Spezialitäten<br>besten Qualität aus Meer und Land.              |                                |                                |
| <b>BLACK TIGER GARNELEN-SPIESS</b><br>Festes weißes Fleisch - mild und aromatisch                                                             |                                |                                |
| <b>NEUSEELÄNDISCHES WEIDELAMM-FILET</b><br>Natürliche Freilandhaltung. Herrlich zarte Filet-Stücke<br>mit mildem Aroma und schöner Konsistenz |                                |                                |
| <b>200 g</b><br><b>26,90 €</b>                                                                                                                | <b>300 g</b><br><b>34,90 €</b> | <b>400 g</b><br><b>44,90 €</b> |
| <b>FILET VOM SPANISCHEM IBERICO SCHWEIN</b><br>Saftig, nussig, aromatisch                                                                     |                                |                                |
| <b>150 g</b><br><b>22,90 €</b>                                                                                                                | <b>200 g</b><br><b>29,90 €</b> | <b>300 g</b><br><b>39,90 €</b> |
| <b>RÜCKENSTEAK VOM SPANISCHEM IBERICO SCHWEIN</b><br>Saftig, nussig, aromatisch                                                               |                                |                                |
| <b>200 g</b><br><b>19,90 €</b>                                                                                                                | <b>300 g</b><br><b>29,90 €</b> | <b>400 g</b><br><b>39,90 €</b> |
| <b>ÖSTERREICHISCHES HÄHNCHENBRUSTFILET</b><br>Maisgefüttert, aromatisch und saftig                                                            |                                |                                |
| <b>18,90 €</b>                                                                                                                                |                                |                                |
| <b>KLEINES FILET NUR FÜR KINDER</b><br>Rinderfilet oder Hähnchenbrustfilet<br>mit House Fries und Ketchup/Mayo                                |                                |                                |
| <b>10,90 €</b>                                                                                                                                |                                |                                |
| <b>KETCHUP/MAYO</b><br><b>0,90 €</b>                                                                                                          |                                |                                |

Informieren Sie sich  
über unsere Cuts



|                                                  |                                                                    |               |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Ein besonderer Genuss – Ideal zum Steak</b>   | <b>KARAMELLISIERTE ZWIEBELSAUCE</b>                                | <b>3,90 €</b> |
|                                                  | <b>PFEFFERSAUCE</b>                                                | <b>3,90 €</b> |
|                                                  | <b>WÜRZIGER TERIYAKI DIP</b>                                       | <b>3,90 €</b> |
| <b>Frischer geht's nicht!</b><br><b>ABACCO'S</b> | <b>KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER</b> Nicht zum Flirten geeignet          | <b>3,90 €</b> |
|                                                  | <b>MANGO-CURRY-BUTTER</b> Fruchtig-frisch, würzig                  | <b>3,90 €</b> |
|                                                  | <b>CAFÉ DE PARIS-BUTTER</b> Verfeinert mit vielen frischen Zutaten | <b>3,90 €</b> |
|                                                  | <b>TOMATEN-BUTTER-AUFSTRICH</b> Italienisch inspiriert             | <b>3,90 €</b> |
|                                                  | <b>TRÜFFEL-BUTTER-AUFSTRICH</b> Intensiv aromatisch                | <b>3,90 €</b> |
|                                                  | <b>DREI ZUR AUSWAHL IM PÄCKCHEN</b> (Alle Fünf für 15,90 €)        | <b>9,90 €</b> |

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

Sie bezahlen 1x die ausgewählte Beilage und bestellen diese dann kostenlos nach, so oft Sie möchten!

|                          |               |                             |               |                           |               |                        |               |                                |               |
|--------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|
| <b>HOUSE FRIES</b>       | <b>0,00 €</b> | <b>SÜSSKARTOFFEL FRIES</b>  | <b>6,90 €</b> | <b>ERDÄPFEL IN SCHALE</b> | <b>6,90 €</b> | <b>KARTOFFELGRATIN</b> | <b>6,90 €</b> | <b>MAISKOLBEN</b>              | <b>6,90 €</b> |
| Mit Meersalz gewürzt     |               | Knusprig, mal was anderes   |               | Mit Sour Cream            |               | Einfach würzig und gut |               | In Butter geschwenkt           |               |
| <b>HOUSE SALAD</b>       | <b>6,90 €</b> | <b>GURKENSALAT</b>          | <b>6,90 €</b> | <b>GRILLGEMÜSE</b>        | <b>6,90 €</b> | <b>RAHMSPINAT</b>      | <b>6,90 €</b> | <b>COLESLAW</b>                | <b>6,90 €</b> |
| Mit unserem Hausdressing |               | Mit Sauerrahm-Dill Dressing |               | Knackig & lecker          |               | Mit Rahm & Knoblauch   |               | Typisch amerikanisch zum Steak |               |

GENIEßEN NACH SCHWEIZER ART

Wir servieren alle Hauptspeisen auf dem **ABACCO'S STEAKHOUSE Brett aus der Schweiz**. Das Original mit dem heißen Stein: Sie entscheiden selbst, welchen Garpunkt Ihr perfektes Steak haben soll und das bei jedem einzelnen Bissen – Genau nach Ihrem Geschmack. Der Stein ist nicht mehr heiß genug? Wir bringen Ihnen jederzeit einen neuen heißen Stein. **Mahlzeit!**



ABACCO'S

STEAKHOUSE



MINERALWASSER

|                                                                                                      |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  <b>RÖMERQUELLE®</b> |                                                  |
| <b>RÖMERQUELLE STILL</b>                                                                             | 0,75 l   <b>6,90 €</b><br>0,33 l   <b>4,90 €</b> |

|                              |                                                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>RÖMERQUELLE GESPRITZT</b> | 0,75 l   <b>6,90 €</b><br>0,33 l   <b>4,90 €</b> |
|------------------------------|--------------------------------------------------|

APERITIF

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| LILLET BERRY            | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| LILLET ROSÉ WHITE PEACH | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| APEROL SPRITZ           | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| LIMONCELLO SPRITZ       | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| CAMPARI ORANGE          | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| HUGO                    | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| ITALICUS SPRITZ         | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| RAMAZZOTTI ROSATO MIO   | 0,2 l   <b>8,90 €</b> |
| VODKA MARTINI           | 5 cl   <b>8,90 €</b>  |
| MARTINI BIANCO          | 5 cl   <b>6,90 €</b>  |

APERITIF ALKOHOLFREI **NEU**

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| ORANGE SPRITZ        | 0,2 l   <b>7,90 €</b> |
| AMALFI SPRITZ        | 0,2 l   <b>7,90 €</b> |
| BITTER ORANGE SPRITZ | 0,2 l   <b>7,90 €</b> |

SOFTDRINKS

|                                                                                                                 |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  <b>COLA ZERO<sup>1</sup></b> | 0,33 l   <b>4,70 €</b> |
| <b>FANTA, SPRITE, MEZZO MIX</b>                                                                                 |                        |

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| <b>ALMDUDLER</b> | 0,355 l   <b>4,70 €</b> |
|------------------|-------------------------|

SCHWEPPEs

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| <b>WILD BERRY, BITTER LEMON, INDIAN</b> |  |
| <b>TONIC DRY TONIC, GINGER BEER,</b>    |  |
| <b>GINGER ALE, WHITE PEACH</b>          |  |

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b>RAUCH EISTEE</b>    | 0,33 l   <b>4,70 €</b> |
| <b>EISTEE ZITRONE</b>  |                        |
| <b>EISTEE PFIRSICH</b> |                        |

SAFT & G'SPRITZTES

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| <b>RAUCH SAFT</b>                       |  |
| <b>ANANAS, ERDBEERE, APFEL, ORANGE,</b> |  |
| <b>JOHANNISBEERE (Nektar), MARACUJA</b> |  |

|                                         |                       |
|-----------------------------------------|-----------------------|
| <b>RAUCH SAFT G'SPRITZT</b>             | 0,5 l   <b>4,90 €</b> |
| <b>ANANAS, ERDBEERE, APFEL, ORANGE,</b> |                       |
| <b>JOHANNISBEERE (Nektar), MARACUJA</b> |                       |

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| <b>SODA ZITRON (Jugendgetränk)</b>   | 0,5 l   <b>3,90 €</b> |
| <b>SODA HOLUNDER (Jugendgetränk)</b> | 0,5 l   <b>3,90 €</b> |
| <b>LEITUNGSWASSER (Still)</b>        | 0,5 l   <b>2,50 €</b> |

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>SPRITZER</b>           |                        |
| <b>WEISS/ROT SPRITZER</b> | 0,25 l   <b>4,50 €</b> |
| <b>TIROLER SPRITZER</b>   | 0,25 l   <b>4,90 €</b> |

ABACCO'S HOMEMADE LEMONADE

|                                        |                        |
|----------------------------------------|------------------------|
| <b>MANGO</b>                           | 0,4 l   <b>5,90 €</b>  |
| <b>CRANBERRY</b>                       |                        |
| <b>HIMBEER-INGWER</b>                  |                        |
| <b>LAVENDEL-LIMETTE</b>                |                        |
| <b>ORANGE-ZITRONE</b>                  |                        |
| <b>ALS LONGDRINK BESONDERS LECKER</b>  | (4 cl)   <b>9,90 €</b> |
| <b>MIT EINEM SCHUSS GIN ODER VODKA</b> |                        |

BIER

|                      |                                                                   |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>VOM FASS</b>      |                                                                   |
| <b>STIEGL HELL</b>   | 0,3 l   <b>4,80 €</b>                                             |
| <b>STIEGL PILS</b>   | 0,2 l   <b>3,90 €</b> 0,3 l   <b>4,80 €</b> 0,5 l   <b>5,50 €</b> |
| <b>STIEGL ZWICKL</b> | 0,2 l   <b>3,90 €</b> 0,3 l   <b>4,80 €</b> 0,5 l   <b>5,50 €</b> |
| <b>STIEGL RADLER</b> | 0,3 l   <b>4,80 €</b> 0,5 l   <b>5,50 €</b>                       |

|                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| <b>ALLE FASSBIERE AUCH IM PITCHER</b> | 1,5 l   <b>14,90 €</b> |
|---------------------------------------|------------------------|

AUS DER FLASCHE

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| <b>CORONA</b>        | 0,355 l   <b>5,20 €</b> |
| <b>STELLA ARTOIS</b> | 0,33 l   <b>5,20 €</b>  |

IN DER FLASCHE

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| <b>WEISSBIER</b>                    | 0,5 l   <b>5,50 €</b>  |
| <b>WEISSBIER alkoholfrei</b>        | 0,5 l   <b>5,50 €</b>  |
| <b>STIEGL FREI BIER alkoholfrei</b> | 0,33 l   <b>4,90 €</b> |

PROSECCO & SCHAUMWEIN

|                                                                      |                       |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>PROSECCO FRIZZANTE DOC</b>                                        |                       |
| <b>Rivani, Vidor, Italien</b>                                        | 0,1 l   <b>4,90 €</b> |
| Fruchtig-Frisch, unkomplizierter<br>Trinkgenuss für jede Gelegenheit |                       |

|                                                                |                                                  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>CIPRIANI BELLINI</b>                                        |                                                  |
| <b>Cipriani, Treviso, Italien</b>                              | 0,1 l   <b>5,90 €</b><br>0,75 l   <b>39,00 €</b> |
| Weißer Pfirsichsaft und Brut Sekt,<br>eine prickelnde Harmonie |                                                  |

|                                                                                                            |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>CRÉMANT DE BOURGOGNE PRESTIGE BRUT</b>                                                                  |                                                  |
| <b>Moillard Grivot, Meursault, Frankreich</b>                                                              | 0,1 l   <b>7,90 €</b><br>0,75 l   <b>49,00 €</b> |
| Crémant at it's best. Florale Aromatik,<br>Steinobst-Aromen, geschmeidig und<br>vollmundig – langer Abgang |                                                  |

|                                                                                      |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>BRUT ROSÉ RESERVE</b>                                                             |                         |
| <b>Willi Bründlmayer, Langenlois, Österreich</b>                                     | 0,75 l   <b>69,00 €</b> |
| Ein großartiger Cuvee aus Pinot Noir,<br>Zweigelt und St. Laurent. Purer Trinkgenuss |                         |

|                                                                                                                                                                                                                               |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>CHAMPAGNER</b>                                                                                                                                                                                                             |                         |
| <b>CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE</b>                                                                                                                                                                                         |                         |
| <b>Champagne Charles Heidsieck, Reims, Frankreich</b>                                                                                                                                                                         | 0,75 l   <b>89,00 €</b> |
| Sinnlicher Trinkgenuss für die besonderen<br>Momente. Helles Gelbgold. In der Nase ein feiner<br>Duft nach Brioche und Marillen sowie Anklänge<br>von Mandeln. Am Gaumen finessenreich mit<br>dezentem Süße. Einfach perfekt! |                         |

WEISSWEIN

|                                               |                         |
|-----------------------------------------------|-------------------------|
| <b>GRÜNER VELTLINER FLOH</b>                  |                         |
| <b>Markus Huber, Reichersdorf, Traisental</b> | 0,125 l   <b>3,90 €</b> |
| Duft nach frischen Äpfeln, am Gaumen würzig   |                         |

|                                                            |                                                    |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>WEISSBURGUNDER</b>                                      |                                                    |
| <b>Weingut Wendling, Gols</b>                              | 0,125 l   <b>4,90 €</b><br>0,75 l   <b>19,90 €</b> |
| Lieblich, mit geschmeidiger Süße und<br>harmonischer Säure |                                                    |

|                                                           |                                                    |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>CHARDONNAY RIQUISIMO</b>                               |                                                    |
| <b>Mauricio Lorca, Argentinien</b>                        | 0,125 l   <b>4,90 €</b><br>0,75 l   <b>19,90 €</b> |
| Frische und fruchtige Aromen,<br>ein typischer Chardonnay |                                                    |

|                                                               |                                                    |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>GRÜNER VELTLINER LÖSSTERRASSEN</b>                         |                                                    |
| <b>J&amp;P Bründlmayer, Grunddorf, Kremstal</b>               | 0,125 l   <b>5,90 €</b><br>0,75 l   <b>29,90 €</b> |
| Grüner Veltliner in Reinkultur,<br>saftige & pfeffrige Aromen |                                                    |

|                                                                                                                   |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>GELBER MUSKATELLER FURTH</b>                                                                                   |                                                    |
| <b>Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal</b>                                                             | 0,125 l   <b>5,90 €</b><br>0,75 l   <b>29,90 €</b> |
| Ein klassischer Gelber Muskateller aus dem<br>Lehrbuch. Eine angenehme Säure sowie ein<br>extrem trockener Ausbau |                                                    |

|                                                              |                                                    |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>RIESLING STRASS KAMPTAL DAC</b>                           |                                                    |
| <b>Weingut Weixelbaum, Strass, Kamptal</b>                   | 0,125 l   <b>6,90 €</b><br>0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Fein blumiger, zarter Riesling mit<br>delikatem Pfirsichnote |                                                    |

|                                                                                                  |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>SAUVIGNON BLANC SUNKI</b>                                                                     |                                                    |
| <b>Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark</b>                                                    | 0,125 l   <b>6,90 €</b><br>0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Fruchtiges Aromaspiel aus Stachelbeeren,<br>Ribiselblätter und Paprika – klassisch Südsteiermark |                                                    |

|                                                                                                |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>PINOT GRIGIO VIGNETI DOLOMITI IGT</b>                                                       |                                                    |
| <b>Franz Haas, Montan, Südtirol</b>                                                            | 0,125 l   <b>6,90 €</b><br>0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Floral-würziges Bouquet, das an Akazienblüten,<br>Heu, Mandeln, Salbei und Sandelholz erinnert |                                                    |

|                                                                                      |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>AM BERG GRÜNER VELTLINER</b>                                                      |                         |
| <b>Bernhard Ott, Wagram</b>                                                          | 0,75 l   <b>29,90 €</b> |
| Fruchtiger Grüner Veltliner mit Noten von<br>grünen Apfel, Zitrus und weißem Pfeffer |                         |

|                                                                                                                      |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>FASS 4 GRÜNER VELTLINER</b>                                                                                       |                         |
| <b>Bernhard Ott, Wagram</b>                                                                                          | 0,75 l   <b>39,90 €</b> |
| Kräftiger, vielschichtiger Grüner Veltliner mit<br>Aromen von reifem Apfel, Birne, Zitrus und<br>feiner Kräuterwürze |                         |

|                                                                                           |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>DER OTT GRÜNER VELTLINER</b>                                                           |                         |
| <b>Bernhard Ott, Wagram</b>                                                               | 0,75 l   <b>59,90 €</b> |
| Kraftvoll und elegant mit Aromen von reifen<br>Äpfeln und Birnen, mit mineralischen Noten |                         |

|                                                                                         |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>RIESLING RIED SEEBERG 1. ÖTW</b>                                                     |                         |
| <b>Willi Bründlmayer, Langenlois</b>                                                    | 0,75 l   <b>69,00 €</b> |
| Feiner Duft nach Pfirsich und Marillen,<br>leicht mineralische Anklänge – langes Finale |                         |

|                                                                                |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>GRÜNER VELTLINER SMARAGD</b>                                                |                         |
| <b>Weingut Jamek, Wachau</b>                                                   | 0,75 l   <b>79,00 €</b> |
| Helles Strohgelb, frischer Apfel.<br>Am Gaumen Delicious-Apfel und Honigmelone |                         |

ROSÉWEIN

|                                                                       |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>ROSÉ MALBEC RIQUISIMO</b>                                          |                                                    |
| <b>Mauricio Lorca, Argentinien</b>                                    | 0,125 l   <b>4,90 €</b><br>0,75 l   <b>19,90 €</b> |
| Erfrischend nach Sommerfrüchten, mit einer<br>angenehmen Leichtigkeit |                                                    |

|                                                                          |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>FANCY ROSÉ</b>                                                        |                                                    |
| <b>Michael Auer, Höflein, Carnuntum</b>                                  | 0,125 l   <b>5,90 €</b><br>0,75 l   <b>29,90 €</b> |
| Dieser Rosé aus Zweigelt und Blaufränkisch<br>überzeugt auf ganzer Linie |                                                    |

|                                                                                        |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ROSALIE ROSÉ</b>                                                                    |                         |
| <b>Bernhard Ott, Wagram</b>                                                            | 0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Frischer eleganter Rosé mit Aromen von<br>Erdbeeren, Himbeeren und rote Johannisbeeren |                         |

ROTWEIN

|                                                                         |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>MALBEC RIQUISIMO</b>                                                 |                                                    |
| <b>Mauricio Lorca, Argentinien</b>                                      | 0,125 l   <b>4,90 €</b><br>0,75 l   <b>19,90 €</b> |
| Ausdrucksstark mit typisch fruchtigen<br>Noten, geschmeidig und elegant |                                                    |

|                                                                                            |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>LOVELY MERLOT</b>                                                                       |                                                    |
| <b>Erich Scheiblhofer, Andau</b>                                                           | 0,125 l   <b>4,90 €</b><br>0,75 l   <b>19,90 €</b> |
| Lieblich, wunderbar weich und mild am<br>Gaumen, abgerundet durch eine dezente<br>Restsüße |                                                    |

|                                                                |                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>PRIMITIVO PUGLIA NEPRICA</b>                                |                                                    |
| <b>Tormaresca, Apulien, Italien</b>                            | 0,125 l   <b>5,90 €</b><br>0,75 l   <b>29,90 €</b> |
| Noten von kandierten Früchten,<br>Lakritze und Amarenakirschen |                                                    |

|                                                                      |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>ZWIEGELT NEUSIEDLERSEE DAC</b>                                    |                                                    |
| <b>Markus Iro, Gols</b>                                              | 0,125 l   <b>5,90 €</b><br>0,75 l   <b>29,90 €</b> |
| Feine rote Waldbeere, saftig-elegant mit<br>einem schönen Trinkfluss |                                                    |

|                                                      |                                                    |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>MALBEC RESERVE RIQUISIMO</b>                      |                                                    |
| <b>Mauricio Lorca, Argentinien</b>                   | 0,125 l   <b>6,90 €</b><br>0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Intensiv tiefrote Farbe, körperreich und<br>fruchtig |                                                    |

|                                                                                            |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>BLAUFRÄNKISCH RESERVE</b>                                                               |                                                    |
| <b>Weingut Ceel, Rust</b>                                                                  | 0,125 l   <b>6,90 €</b><br>0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Reife Schwarzkirschen in Kombination mit<br>etwas Bitterschokolade und feiner Thymianwürze |                                                    |

|                                                     |                                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>MERLOT RIED GABARINZA</b>                        |                                                    |
| <b>Markus Iro, Gols</b>                             | 0,125 l   <b>6,90 €</b><br>0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Ausgeprägte Würze durch Kakao<br>und Schwarzkirsche |                                                    |

|                                                                      |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>CUVEE GENESIS CARNUNTUM DAC</b>                                   |                                                    |
| <b>Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum</b>                      | 0,125 l   <b>6,90 €</b><br>0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Intensives Primärfruchtaroma von frischen<br>Kirschen und Waldbeeren |                                                    |

|                                                                                 |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>SHIRAZ PARINGA</b>                                                           |                         |
| <b>The ARH Australian Wine Company, Adelaide, Australien</b>                    | 0,75 l   <b>35,90 €</b> |
| Würzige Bitterschokolade, harmonisch<br>abgerundet durch süße Noten von Bananen |                         |

|                                                                                                  |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>CUVEE HEIDEBODEN (ZW,BF,ME)</b>                                                               |                         |
| <b>Anita und Hans Nittnaus, Gols</b>                                                             | 0,75 l   <b>39,90 €</b> |
| Fruchtig-zart mit Gewürzaromen unterlegtes Bouquet.<br>Am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur |                         |

|                                                                                                                     |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG</b>                                                                                |                         |
| <b>Marchesi Antinori, Firenze, Toscana</b>                                                                          | 0,75 l   <b>49,90 €</b> |
| Rot und würzig, in der Nase nach<br>Erdbeeren und Blaubeeren, am Gaumen<br>weiche Tannine, angenehm frisches Finale |                         |

|                                                                                                 |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>OPUS EXIMIUM</b>                                                                             |                         |
| <b>Weingut Gesellmann, Deutschkreuz</b>                                                         | 0,75 l   <b>59,00 €</b> |
| Dunkle Beeren, feine Würze und elegante Tannine.<br>Kraftvoll, harmonisch und mit langem Finish |                         |

|                                                          |                         |
|----------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>SYRAH</b>                                             |                         |
| <b>Weingut Gesellmann, Deutschkreuz</b>                  | 0,75 l   <b>69,00 €</b> |
| Brombeeren, schwarzer Pfeffer und dezente<br>Röstaromen. |                         |

|                                                          |                         |
|----------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>CUVEE M&amp;M CARNUNTUM DAC (ZW/BF)</b>               |                         |
| <b>Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum</b>      | 0,75 l   <b>69,00 €</b> |
| Dichte Aromen von Preiselbeeren<br>und dunklen Weichseln |                         |

|                                                                                               |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>BELA REX</b>                                                                               |                         |
| <b>Weingut Gesellmann, Deutschkreuz</b>                                                       | 0,75 l   <b>89,00 €</b> |
| Schwarzkirsche und feine Noten von Tabak. Dicht,<br>elegant und beeindruckend lang am Gaumen. |                         |

|                                                                                                                              |                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT ROSSO</b>                                                                             |                                                                              |
| <b>Ornellaia, Bolgheri, Toscana</b>                                                                                          | 0,75 l   <b>56,00 €</b><br>1,5 l   <b>89,00 €</b><br>3,0 l   <b>179,00 €</b> |
| Intensives Kirschrot, in der Nase reife Beeren<br>und Gewürznoten, am Gaumen samtige<br>Tannine, feine Fruchtnoten im Abgang |                                                                              |

|                                                                                                                          |                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA</b>                                                                      |                                                                              |
| <b>Marchesi Antinori, Firenze, Toscana</b>                                                                               | 0,75 l   <b>59,00 €</b><br>1,5 l   <b>99,00 €</b><br>3,0 l   <b>189,00 €</b> |
| Rubinrot, in der Nase intensive Fruchtnoten von reifen<br>Kirschen, am Gaumen weich mit einem lang<br>anhaltenden Finale |                                                                              |

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht und können geringfügigen Schwankungen unterliegen.

<sup>1</sup> Enthält eine Phenylalaninquelle,

<sup>2</sup> Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken. Weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.