



Germania . Restaurant



Das **Germania** steht für vieles. Für Gutes, Genuss oder Geheimtipp. Auch für Geschmack, für Götter, für Gute Nacht oder Gasthaus zum Beispiel. Und für etwas, das unbezahlbar ist: **Gespür für Gemütlichkeit**.

Küchenchef Roman Frischenschlager ist es, der täglich im Dienste des Genusses das Germania Küchenzepter schwingt und die wöchentlich wechselnde Empfehlungen kreiert. Und zwar von klassisch-herzhaft bis variantenreich-vegetarisch, „aber immer bodenständig. Unsere Küche ist wunderbar frisch, mit einem Schuss Raffinesse, aber trotzdem einfach - im Sinne von ehrlich. Wir möchten, dass der Geschmack spürbar, aber der Genuss trotzdem leistbar ist. So schmeckt's uns am Besten - im doppelten Sinne“.

Ob Business-Gast oder Entdecker-Seele, Schlemmerherz oder Barhopper:

Das Germania ist ein familiengeführter **Geheimtipp** im Herzen von Bregenz. Ach ja, bemerkenswert ist auch die besondere Lage: Denn zwischen See, Berg, City und Ihnen liegen vom Germania aus nur wenige, aber dafür genüssliche Gehminuten.

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 16.00 bis 24.00 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag
(Festspielzeit Montag Ruhetag)




COVID-19 Prävention



1. Richte Deine Smartphone-Kamera auf den QR-Code.



2. Hinterlasse Deine Kontaktdaten.
3. Im Risikofall wirst Du sicher kontaktiert.
4. Deine Daten werden nach 28 Tagen gelöscht



**Regionalität & Saisonalität sind uns wichtig.
Wir haben unsere Produkte daher sorgfältig ausgewählt
und pflegen gute Kontakte zu unseren Lieferanten. Ihr Genuss ist uns viel wert,
aus diesem Grund beziehen wir unsere Produkte aus der Region.**

FLEISCH

Erstklassige Zutaten und frische Produkte tragen zum größten Teil zum köstlichen Essen bei, das auf Ihren Tellern landet. So bleiben wir dem Anspruch auf heimische Herkunft und höchste Qualität weiterhin treu. Wir sind sehr darauf bedacht, ein Partner der österreichischen Landwirtschaft sowie einer der Abnehmer der Vorarlberger Bauern zu sein – je nach Verfügbarkeit und im Rahmen unserer Möglichkeiten. Somit versichern wir Ihnen, dass Ihr Fleisch mit bestem Gewissen und Wissen nachhaltig und äußerst schmackhaft, zubereitet und verarbeitet wird.

FISCH

Fischgerichte sind nicht nur eine Bereicherung für jede Speisekarte, sondern sind aus einer ausgewogenen und gesunden Ernährung gar nicht mehr wegzudenken. Vorarlberg wie auch der gesamte Bodenseeraum sind von einer sehr hohen Wasserqualität gekennzeichnet. So ist es nicht ungewöhnlich, dass wir unseren Fisch aus den nachhaltig betriebenen Fischereien rund um den Bodensee beziehen. Unsere Fischspezialitäten können Sie guten Gewissens genießen, denn heimischer Fisch schmeckt einfach am besten!

GEMÜSE

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise von Bregenz um den Bodensee, von den Alpen bis zu Gebirgsflüssen, von heimischen Wäldern bis zu den Obst- und Gemüsegärten der Bodenseeregion und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und Frische, die sich sehen lassen kann. Denn unser Gemüse wird seit Jahrhunderten unter besten klimatischen Bedingungen, auf humusreichen und äußerst fruchtbaren Böden angebaut und geerntet. Frische und regionale Qualität, die geschmacklich überzeugt!

Neben den Speisen und Getränken in dieser Karte finden Sie Buchstaben. Die Legende am Ende dieser Seite zeigt Ihnen, welche Zutat sich hinter diesen verbirgt. Mit diesem Buchstabensalat können Sie - sofern es für Sie von Bedeutung ist - allergene Zutaten erkennen.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU - Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse

F - Soja
G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf

N - Sesam
O - Schwefeldioxid
und Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere

MUST HAVE

Verdi Spritz

Rosé – Weingut Josef Dockner,
Soda, Holunder, Erdbeeren,
Rosmarin und Limette € 6,50

Inge die Freundin von Hugo

Prosecco, Soda,
hausgemachter Ingwersirup,
frische Minze und Limette € 6,60

Campari Tocco Rosso

Prosecco, Soda, Campari,
Holundersirup,
frische Minze und Limette € 6,60

Ramazotti Rosato

Prosecco, Soda, Ramazzotti Rosato,
frische Minze und Limette € 6,60

Lillet Vive Rosé

Lillet Rosé, Tonic Water,
frische Früchte, Gurke
und Limette € 7,70

FEINES ZU BEGINN

Aperol Spritz

Prosecco oder Weißwein, Aperol,
Soda und Orangen Scheiben € 6,50

Hugo

Prosecco, Soda, Holundersirup,
frische Minze und Limette € 6,50

Hugo alkoholfrei

Soda, Holundersirup,
frische Minze und Limette € 4,90

Prosecco Vino Spumante

Kattus DOC € 5,50

Prosecco Vino Spumante

mit Holundersirup € 5,50

Campari Soda 4cl

€ 5,20

Campari Orange 4cl

€ 5,70

Martini dry

rosso oder bianco 4cl € 5,20

Pernod 4cl

€ 5,70

Tio Pepe - dry Sherry 5cl

€ 5,40

Cream Sherry / medium 5cl

€ 5,20

Portwein Ruby / weiss 5cl

€ 5,20

WEINE GLASWEISE

Weißweine

Grüner Veltliner

Weingut Josef Dockner – Kremstal

Ein typischer Grüner Veltliner aus Österreichs größtem Weinbaugebiet Niederösterreich. Angenehm duftig und fruchtig in der Nase, am Gaumen leicht pfeffrig und zart würzig, lebendig und trinkanimierend.

1/8 lt € 3,50 1/4 lt € 7,00 1lt Flasche € 28,50

Lust Gemischter Satz 2019

Weingut Forstreiter – Kremstal

Der „Gemischter Satz“ enthält die Sorten Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Riesling, Gelber Muskateller, Chardonnay und Sämling. Ansprechender duftiger Wein mit sympathischer Steinobstnote.

1/8 lt € 4,90 1/4 lt € 9,80 Flasche € 29,60

Speisemeister 2016

Weingut Aufricht – Meersburg

Eine erfreuliche Sauvignon-Cuvée. Aromen von Cassis und Holunderblüte.

1/8 lt € 5,50 1/4 lt € 10,50 Flasche € 29,50

Seehas 2019

Weingut Aufricht – Meersburg

Eine Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt diese Cuvée.

1/8 lt € 5,90 1/4 lt € 11,00 Flasche € 31,00

Roséweine

Seegucker Rosé 2019

Weingut Aufricht – Bodensee

Zart schimmernde Rosé-Farbe, Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat. Die Trauben stammen aus einer bevorzugten Lage mit Seeblick. Der ideale Begleiter zur fleischlosen Küche wie Salaten, Pasta und Meeresfrüchten. Unser "Bodensee Boots- und Terrassenwein"

1/8 lt € 4,90 1/4 lt € 9,80 Flasche € 29,90

Rotweine

PMC Zweigelt Classic 2018

Weingut Münzenrieder – Neusiedlersee

Dunkles Rubin, in der Nase feine Aromen von Zimt, dunkle Beeren und Zwetschken. Saftig und ausgewogen mit feiner Fruchtsüße, trinkanimierend.

1/8 lt € 4,90 1/4 lt € 9,80 Flasche € 29,50

Merlot Reserve 2018

Weingut Leo Aumann – Thermenregion

Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, elegante Röstaromen, mit Mokka unterlegte Beerenfrucht, rauchige Würze, schwarzbeerige Frucht, extraktsüßer Nachhall.

1/8 lt € 5,50 1/4 lt € 11,00 Flasche € 33,30

Big John – Cuvée Reserve 2017

Weingut Scheiblhofer – Neusiedlersee

Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair. 12 Monate gereift in neuen amerikanischen Barriques.

1/8 lt € 6,00 1/4 lt € 12,00 Flasche € 36,30

HERBST GOURMET MENÜ



BG

Weisses Mousse von der Rispentomate
mit gebratenen Riesengarnelen, fein garniert

ACGLO

Consommé vom Rind
mit knackigen Gemüsestreifen,
Steinpilzravioli und weißem Portwein

MLGO

Pikante Rinderfiletspitzen Stroganoff
mit knackigem buntem Gemüse und Rösti

ACEGH

Zartbitteres Schokoladenmousse
Tiramisu Espuma und Sauerrahmeis

MENÜPREIS

3 Gang Menü

€ 56,00

4 Gang Menü

€ 59,00



FEINES ZU BEGINN

ACGMO	Germania's Beef Tatar vom Jungrind, pikant mariniert mit Trüffel Perle und Toastbrot	als Vorspeise € 17,50 als Hauptspeise € 25,50
ADGM	Vitello Tonnato vom heimischen Kalbsfilet mit kleinem Salat im Knusperkörnchen	€ 16,50 als Hauptspeise € 24,90

KNACKIGE SALATE

GM	Germania's bunter Salatteller mit Büffelmozzarella, Tomaten, Gurken und knackigen Blattsalaten	€ 9,80 kleine Portion € 7,80 Beilagen Salat ohne Mozzarella € 7,60
----	---	--

mit:

G	gefülltem Maishuhnbrüstchen mit Kräuterfarce	€ 18,50
DG	kross gebratenen Mangroven Garnelen	€ 24,50
G	Tournedo vom Rindsfilet	€ 24,90

AGOL	Herbstliche Blattsalate an Kürbis-Birnen-Vinaigrette, mit frischen Feigen, Walnüssen glacierten Birnenspalten	€ 12,90
------	---	---------



AUS DEM SUPPENTOPF

ACGLO	Consommé vom Rind mit knackigen Gemüsestreifen, Steinpilzravioli und weißem Portwein	€ 7,50
ACGL	Kraftbrühe mit Kalbsbrät-Roulade	€ 6,20
ACGL	Kraftbrühe mit Riebel-Grießnockerl	€ 6,20
ACGL	Kraftbrühe mit Kaspressknödel	€ 6,20
ACGL	Suppentopf mit dreierlei Einlagen Kalbsbrät-Roulade, Riebel-Griesnockerl und Kaspressknödel	€ 8,90

FLEISCHLOS

ACGL	Kürbis Gnocchi mit brauner Salzeibutter Grana Padano Späne	€ 17,50
ACGL	Käsespätzle auf Vorarlberger Art mit hausgemachten Röstzwiebeln und buntem Blattsalat	€ 14,80
ACG	Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Fettuccine	€ 18,50

AUS SEE UND MEER

ABCDGLO	Fischvariationen „Deluxe“ heimische Fischfilets und Mangroven Garnele an schaumiger Weißweinsauce mit cremigem Blattspinat, sepia Nudeln	€ 28,70
ABDG	Halbes Dutzend Black-Tiger Riesengarnelen auf pikantem mediterranem Gemüse und knusprigem Knoblauch Baguette	€ 25,50
ADEG	Krossgebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Zucchini-Gemüse	€ 24,70



GERMANIA KLASSIKER & EINFACH GUT

ACG	Rosa gebratenes Filet vom Iberico Schwein mit sautierten Pfifferlingen in Kräuterrahm, Fettuccine und buntes knackiges Herbstgemüse	€ 28,50
CGO	Rosa gebratener Zwiebelrostbraten bei uns aus dem Rinderfilet geschnitten mit hausgemachtem Rösti und frischen grünen Speckbohnen	€ 27,50
AGL	Knuspriges Maishuhnbrüstchen Supreme gefüllt mit Kräuterwaldpilzfarce Kürbisrisotto und buntem knackigem Gemüse	€ 23,50
ACG	Cordon bleu vom Schweinerücken in der Pfanne gebacken mit Pommes frites	€ 19,70
ACG	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 25,50 kleine Portion € 19,70

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind

mit buntem Herbstgemüse

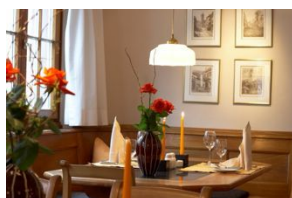
(wir grillen Ihr Steak „medium“ – nach Wunsch auch anders)

zur Wahl:

GLO	Cognac Pfefferrahm			
GLO	Rosmarin Jus	regular	220g	€ 34,50
G	Kräuterbutter	klein	150g	€ 27,50

Ihre Wunschbeilage:

G	Rosmarin-Kartoffeln	€ 4,90
	Pommes frites	€ 3,30
	Basmatireis	€ 3,30



DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

CG	Crème Brûlée nach alter Rezeptur mit Vanille und Rosmarin parfümiert	€ 7,20
O	Himbeer oder Passionsfrucht Sorbet mit Prosecco Canella, feinen Beeren und frischer Minze	€ 7,30
CG	Café Affogato cremig Vanille Eis mit Espresso und Schlagrahm	€ 5,20
ACEGH	Zartbitteres Schokoladenmousse Tiramisu Espuma und Sauerrahmeis	€ 12,50

SELBSTGEMACHTES

O	Himbeer Sorbet	
CGO	Orangen Grand Marnier Eis	
CG	Honig Thymian Eis	
CG	Sauerrahm Eis	
O	Passionsfrucht Sorbet	
CGH	Vanille Eis	1 Kugel € 3,50 2 Kugeln € 5,50 3 Kugeln € 7,50

Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert. Oscar Wilde (1854-1900)

Wir freuen uns, Sie auch an unserer **Bar** begrüßen zu dürfen und haben für Ihre Wünsche bis Mitternacht ein offenes Ohr.

In diesem Sinne wünscht Ihnen das gesamte Team einen guten Appetit und einen feinen Abend im **GERMANIA . Restaurant**.



ÖSTERREICHISCHE WEIßWEINE

Grüner Veltliner Federspiel 2020
Weingut Domäne Wachau
Dürnstein, Wachau,
Niederösterreich

Strahlendes Grüngelb mit sehr prägnanter und duftiger Nase. Zarte Aromen von Zitrusfrüchten, Mandarinen mit würzigen Anklängen, begleitet von dezenten Tabak-Noten und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich elegant und frisch mit animierender Säure und reifer Frucht.

€ 29,90

Grüner Veltliner „Classic“ 2018
Weingut Bannert
Obermarkersdorf, Schrattenthal,
Niederösterreich

Der leichte, frisch-fruchtige Geschmack harmoniert mit der typischen Veltliner-Pfeffernote. Die Säure ist perfekt im typisch trockenem Geschmacksbild integriert.

€ 29,70

Roter Veltliner „Classic“ 2019
Weingut Leth
Fels am Wagram, Kamptal,
Niederösterreich

Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase dezent nach weißen Blüten, reife gelbe Früchte, am Gaumen stoffig und wunderbare Kräuterwürze, perfekt ergänzt von saftiger Säure.

€ 29,50

Lust Gemischter Satz 2019
Weingut Forstreiter
Krems an der Donau, Kremstal,
Niederösterreich

Der „Gemischter Satz“ enthält die Sorten Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Riesling, Gelber Muskateller, Chardonnay und Sämling. Ansprechender Duftiger Wein mit sympathischer Steinobstnote.

€ 29,60

Riesling Platin 2020
Weingut Jurtschitsch
Langenlois, Kamptal,
Niederösterreich

Sehr helles Grüngelb, in der Nase Steinobstanklänge, Pfirsich und Marille, ein Hauch Zitronenmelisse, am Gaumen schlank, knackige Struktur, viel frische Frucht zum Abgang hin. Feines Süße-Säure-Spiel.

€ 33,00

Gewürztraminer Klassik 2019
Stift Klosterneuburg
Thermengebiet

Helles Goldgelb, in der Nase zarte Eibischanklänge, Blutorange sowie vielschichtige Rosenblätтарыaromatik. Am Gaumen finessenreich mit stoffiger Süße nach Rosenholz und Lychee, bleibt lange haften.

€ 26,00

Chardonnay vom Berg 2020
Weingut Alphart
Traiskirchen, Thermenregion,
Niederösterreich

Fein-fruchtig, samtig und edel. Weiter Fruchtbogen von Mandarinen bis Haselnüsse. Der Chardonnay liebt die warmen Böden der Thermenregion und dankt es mit typischer Finesse und Fülle.

€ 32,40

Leutschacher Chardonnay 2017/2018
Weingut Erwin Sabathi
Leutschach an der Weinstraße,
Südsteiermark

Finessenreich in der Nase, zart florale Noten, Anklänge von Weißdorn und Pistazien, ungemein feingliedrige Mineralität mit vibrierendem Abgang.

€ 33,40

Sauvignon Blanc - Klassik 2020
Weingut Tschermonegg
Glanz an der Weinstraße,
Südsteiermark

Unaufdringlicher, sortentypischer Duft mit Stachelbeeren, Cassis-Laub und weißen Johannisbeeren; geschmeidig am Gaumen, fein angelegt, mittlere Länge, frisch und absolut klassisch.

€ 32,60

Kracher Beerenauslese Cuvée 2017
Weinlaubenhof Kracher
Illmitz, Neusiedlersee,
Burgenland

Österreichischer Dessertwein
12,5% vol., Prädikatswein, 0,33 lt

€ 26,50

Weißburgunder Ried Jungherrn 2019
Stift Klosterneuburg
Thermengebiet

Dieser Weißburgunder präsentiert sich durch ein ausgeprägtes Bukett nach gelben Äpfeln und zarten exotischen Fruchtankängen – nach Ananas und Trockenfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich durch elegante Extraktsüße mit einem Hauch von Biskuit und saftiger Konsistenz. Seine Komplexität und sein Finessenreichtum in Kombination mit harmonischem Säurespiel zeichnen diesen opulenten Burgunder aus.

€ 29,00

WEINE AUS DER BODENSEEREGION

Weißweine

Weißburgunder „Klassisch“ 2019

Weingut Aufricht – Meersburg
Besonders duftig und fruchtig, feingliedrige Art. Sehr präsent, jugendliches Zitruspiel von Grapefruit und Limette.

€ 32,50

Auxerrois 2019 Weingut Aufricht – Meersburg

Eine gelbbeerige Pinot-Rarität. Duftend nach Pfirsich und Aprikose benetzt sein feinnussiges Aroma den Gaumen in Samt und Seide. Ein "Verwöhner" mit butterzarter Weichheit, die unendlich nachklingt.

€ 33,00

Roséwein

Seegucker Rosé 2019 Weingut Aufricht – Meersburg

Zart schimmernde Rosé-Farbe, Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat. Die Trauben stammen aus einer bevorzugten Lage mit Seeblick. Der ideale Begleiter zur fleischlosen Küche wie Salaten, Pasta und Meeresfrüchten. Unser "Bodensee-Boots- und Terrassenwein".

€ 29,90

Rotwein

Speisemeister rot 2016 Weingut Aufricht – Meersburg

Die Cuvée vom Hause Aufricht aus Baden lässt sich mit Aromen von dunklen Johannisbeeren und Cassis beschreiben. Dezent würzig, gleichzeitig harmonisch und erfrischend. Ein idealer Wein für die mediterrane Küche.

€ 31,00

Aufrichtig rot 2016/2018 Weingut Aufricht – Meersburg

Präsentiert ein verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Mit zarter Vanillernote. Mild und körperreich.

€ 32,00

Spätburgunder „2 Lilien“ 2015/2018 Weingut Aufricht – Meersburg

Bis zu zwei Jahren im kleinen Holzfass gereift. Raffinierter Duft nach heimischen Waldbeeren, zarte Anklänge von edlen Röstaromen. Ein sehr harmonischer Rotwein, mit einer filigranen Würze.

€ 46,50

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

Merlot classic 2018 Weingut Leo Aumann

Traiskirchen, Thermenregion,
Niederösterreich
Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, elegante Röstaromen, mit Mokka unterlegte Beerenfrucht, rauchige Würze, schwarzbeerige Frucht, extraktsüßer Nachhall.

€ 33,30

Blauer Zweigelt Dornenvogel 2016/2018 Weingut Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich

Mittleres Kirschröt, breitere Randaufhellung. In der Nase feine Anklänge von Vanille, Kirsch und Weichselkonfit. Am Gaumen elegant, feine Holzwürze, gut ausgewogen. Zwetschken im Nachhall.

€ 35,90

Zweigelt Barrique 2017 Weingut Salz Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland

Intensives, tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase viel angenehme warme Frucht, Kirschen, Ribisel, Schoko, Kräuterwürze, Rosmarin, Tabak, Vanille, Röstaromen. Am Gaumen angenehmes Beerenkonfit, rund, weich - zugleich kräftiger Körper.

€ 33,00

Big John – Cuvée Reserve 2018 Weingut Scheiblhof Andau, Neusiedlersee, Burgenland

Cabernet Sauvignon, Merlot & Zweigelt
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair; 12 Monate gereift in neuen amerikanischen Barriques.

€ 36,30

Massiv – top Rotweincuvée 2015 Weingut Keringer Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland

Cuvée aus Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt und Cabernet. Tiefdunkles Rubingranat, attraktive Edelholznoten nach Kokos und Lakritze, Anklänge von Cassis und Brombeeren, komplex, dicht und gehaltvoll, passt ideal zu rotem Fleisch, hat Potenzial. Sehr lange Mazerationszeit mit Schalen und Kernen auf der Maische danach im neuen Barrique mit teilweiser „Doppelbelegung“ ausgebaut.

€ 59,50

Pinot Noir 2017
Weingut PMC Münzenrieder
Apetlon, Neusiedlersee,
Burgenland

Mittleres Rubin, fruchtige Aromen nach Himbeeren mit dezenter Röstaromen im Hintergrund. Am saftig, weich und rund mit elegantem Abgang.

€ 31,50

Das Phantom 2018
Weingut Kirnbaumer
Deutschkreutz, Oberpullendorf,
Mittelburgenland

Rotwein-Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus 18monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen. Das Phantom hat eine elegante Cassis Frucht am Gaumen, ist sehr fitnessreich und vollmundig mit langem Abgang.

€ 48,60

Cuvée Pannobile 2012/2015/2016
Weingut G. Heinrich
Gols, Neusiedlersee,
Burgenland

Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent Bouquet erinnert an Waldboden, Tabak, schwarzen Tee und reife Brombeeren. Hauptsächlich dunkle, reife Aromen auch am Gaumen, schwarze Kirschen und Holunder.

€ 49,50

Arachon T.FX.T 2018
Burgenland

80% Blaufränkisch, 10% Zweigelt, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Das ist der Name des ersten Weines und zugleich der mittelalterliche Name des Weinbauortes Horitschon (anno 1540). Dieser Wein soll das volle Potenzial des österreichischen Rotweines widerspiegeln – geprägt durch den Geschmack des burgenländischen Terroirs. Der karge Glimmerschiefer verleiht dem Wein am Gaumen Eleganz, Mineralität und Salzigkeit. Die Mischung mit schwereren Lehm- und Lössböden macht den Wein vollmundig und dicht; gleichzeitig erhöht sich dadurch seine Komplexität.

€ 49,00

Cuvée Heideboden 2016
Weingut Hannes Reen
Andau, Neusiedlersee,
Burgenland

Zweigelt, St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon. Dunkles Rubingranat, in der Nase saftige Waldbeeren, dezenter Holztouch, am Gaumen komplexer Körper, reife Herzkirschen, etwas Nougat, samtige, feine Tannine, angenehme Mineralität.

€ 34,00

Cuvée Impresario 2017
Weingut Kerschbaum
Horitschon, Oberpullendorf,
Mittelburgenland

Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Blaufränkisch. Saftig salte Brombeerfrucht, sehr zugänglich, eingekochtes Beerenkompott, Mokka, stoffig, viel Körperückhalt. Noten von Teer, druckvoll, kräftiges Tannin, verbleibt am Gaumen, sehr nachhaltig.

€ 55,20

Ried Stiftsbreite Ausstich 2019
Stift Klosterneuburg
Thermenregion

Sank Laurent, Das Stift Klosterneuburg ist das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Aus einer Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs komponiert der Kellermeister den St. Laurent Ausstich. Dieser Wein erinnert sowohl in Farbe als auch in der Aromatik an Herzkirschen, rote Ribisel und dunkle Beeren, was diesen Wein zu einem besonderen Vertreter seiner Sorte macht.

€ 26,00

Sank Laurent Reserve 2018
Stift Klosterneuburg
Thermenregion

Die St. Laurent Reserve wirkt bereits im Glas durch ihr kräftiges Rubingranat mit schimmernden violetten Reflexen. In der Nase elegante Weichselfrucht und feine Bourbonvanille. Am Gaumen saftig und rund. Feines Waldbeerkonfit im Nachhall, zart nach dunkler Schokolade im Abgang. Ein schöner Säurebogen lässt den Wein nicht zu opulent erscheinen.

€ 39,00

Bienenfresser Göttlesbrunner Zweigelt
Reserve Carnuntum DAC 2018
Niederösterreich

Kräftiges Rubinrot, in der Nase deutlich nach Kirsche, schwarze Ribisel, würzige Anklänge, am Gaumen frische dunkle Beeren, sehr saftig, florale Noten, feine Mineralität, im Nachhall Kirsche.

€ 39,00

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE MAGNUM

Zweigelt Unplugged 2018
Weingut Hannes Reeh
Andau, Neusiedlersee
Burgenland

Der Zweigelt Unplugged von Weingut Hannes Reeh hat ein dunkles Rubingranat, violette Reflexe und eine zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von Edelholz und Karamell unterlegte dunkle Beerenfrucht, etwas Cassis und Röstaromen, einladendes Bukett. Saftig, elegante Textur, feine rote Kirschenfrucht, feine Fruchtsüße im Abgang, bleibt gut haften, hat einen mineralischen Nachhall und Entwicklungspotenzial.

€ 72,00

Vulcano 2015
Weingut Hans Iglar
Deutschkreutz, Oberpullendorf,
Mittelburgenland

Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Dunkles Ziegelrot, in der Nase elegante Waldfrüchte und Anklänge schwarzer Beerenfrüchte, am Gaumen saftige Tannine, elegant, mit einer angenehmen Würze.

€ 82,00

Maximus 2016/2017
Weingut Josef Iglar
Deutschkreutz Oberpullendorf,
Burgenland

Merlot, Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch. Der Maximus von Josef Iglar ist eine Cuveé ausgebaut in neuen Barriques, dunkles Rubingranat, feine Kirschenfrucht, ein Hauch von Kräuterwürze, saftig dunkles Waldbeerenkonfit, feines Tanninkleid, kräftiger Abgang, schöner Säurebogen, gut anhaltend – ein sehr ausgewogener Speisenbegleiter.

€ 78,00

Cuvée Quattro 2017
Weingut Gager
Deutschkreutz, Oberpullendorf,
Mittelburgenland

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Tiefes, sattes Rubinviolett; warme Brombeer-Cassisnase mit süßlichen Toastaromen, zarte balsamische Würze; hohe Dichte und Komplexität am Gaumen, kräftiger Körper, vielschichtig mit elegantem Holzeinsatz; sehr lang und füllig im Finish. Lebendig, verspielt und doch zupackend!

€ 84,00

Legends 2017
Weingut Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee,
Burgenland

Cabernet Sauvignon und Merlot.

Bei "Legends" - handelt es sich dabei um einen traditionellen Verschnitt aus Merlot und Cabernet Sauvignon, 16 Monate in neuen französischen Barriquefässern gelagert. Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

€ 79,00

Massiv 2012
Weingut Keringer
Mönchhof, Neusiedlersee,
Burgenland

Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt und Cabernet. Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Süße Gewürze, Edelholztouch, dunkle Beerenfrucht und Nougat. Kraftvoll, extraktsüße Zwetschken-Brombeer-Frucht, präsenste Tannine, Röstaromen und reife schwarze Beerenfrucht im Abgang, zeigt gute Frische, opulenter, schokoladiger Stil, profitiert von Flaschenreife.

€ 109,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta / Sprite 0.33 lt	€ 3,70
Almdudler / Spezi 0.33 lt	€ 3,70
Coca-Cola / Zero 0.33 lt	€ 3,70
Johannisbeer-/ Mangosaft 0.2 lt	€ 3,60
Orangensaft / Apfelsaft 0.2 lt	€ 3,30
Apfel- oder Orangensaft gespritzt auf 0.4 lt	€ 3,60
Johannisbeer-/ Mangosaft gespritzt auf 0.4 lt	€ 3,90
Orangensaft frisch gepresst 0.25 lt	€ 5,80
Feever-Tree Tonic Water, Lemon Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	€ 4,50
Mineralwasser "Römerquelle" 0.33 lt prickelnd oder still	€ 3,00
Mineralwasser "Römerquelle" 0.7 lt prickelnd oder still	€ 5,50
Red Bull	€ 5,50

BIERE

Egger Bier Pfiff 0.2 lt	€ 3,00
Egger Bier spezial 0.3 lt	€ 3,60
Egger Bier spezial 0.5 lt	€ 4,70
Hefe Weissbier „Meckatzer“ 0.5 lt	€ 5,20
Radler süß 0.3 lt	€ 3,60
Radler süß 0.5 lt	€ 4,70
Radler sauer 0.3 lt	€ 3,30
Radler sauer 0.5 lt	€ 4,40
Clausthaler herb 0.3 lt alkoholfrei	€ 4,80
Hefe Weissbier „Meckatzer“ 0.5 lt alkoholfrei	€ 5,20

WEINE GESPRITZT

Grüner Veltliner (weiss)	
gespritzt mit Soda	€ 3,30
gespritzt mit Zitronenlimonade	€ 3,50
Zweigelt (rot)	
gespritzt mit Soda	€ 3,40
gespritzt mit Zitronenlimonade	€ 3,60

KAFFEE, HEISSE GETRÄNKE

Verlängerter	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,70
Espresso	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,90
Doppelter Espresso Macchiato	€ 5,20
Latte Macchiato	€ 3,90
Kaffee Hag	€ 3,50
Kännchen Schwarztee mit Milch oder Zitrone	€ 3,50
Kännchen Tee	€ 3,20
Schokolade mit Sahne	€ 3,90
Schokolade ohne Sahne	€ 3,50

SEKT, CHAMPAGNER

Prosecco Vino Spumante Kattus DOC 0.7 lt	€ 33,00
Laurent Perriere Cuvée Brut Tours-sur-Marne – France 0.7 lt	€ 89,00
Laurent Perriere Cuvée Rosé Brut Tours-sur-Marne – France 0.7 lt	€ 129,00
Moët & Chandon Impérial Épernay – France 0.2 lt	€ 29,50

DIGESTIF & BRANNTWEINE 2CL

Michelehof – Büchele Albert

Waldhimbeere	€ 8,40
Vogelbeere	€ 7,60
Subira	€ 6,80
Marille	€ 6,70
Kirsch	€ 6,40
Williams Birne	€ 6,60
Alte Zwetschke vom Fass	€ 6,40
Trester	€ 6,20
Micheles Obst-Cuvée	€ 5,40

Williams Freihof	€ 4,40
Marille Freihof	€ 4,40
Grappa Nebbiolo Bocchino	€ 7,20

Wodka Absolut 4cl	€ 5,90
Wodka Belvedere 4cl	€ 7,40
Gordon's Dry Gin 4cl	€ 5,90
Hendrick's Gin 4cl	€ 7,40

LONGDRINKS 4CL

Gordon's Gin mit Filler	€ 7,90
Hendrick's Gin mit Filler	€ 10,40
Absolut Wodka mit Filler	€ 8,90
Belvedere Wodka mit Filler	€ 10,40
Johnnie Walker Red Label mit Filler	€ 10,20
Jack Daniels mit Filler	€ 10,70
Bacardi / Havana Club mit Filler	€ 8,40

Filler:

Coca Cola / Tonic Water / Lemon Tonic /
Ginger Beer / Ginger Ale / Red Bull

COGNAC & WEINBRAND 2CL

Hennessy XO	€ 14,80
Hennessy	€ 7,70

LIKÖRE 2CL

Grand Marnier	€ 5,20
Bailey's	€ 6,50
Amaretto	€ 6,30
Crème de Cassis	€ 4,80
Haselnuss Freihof	€ 4,40

WHISKY & RUM 4CL

Lagavulin 16Y – Single Malt	€ 9,80
Oban 14Y – Single Malt	€ 9,40
Jack Daniel's Tennessee	€ 7,70
Johnnie Walker Red Label	€ 7,20
Ballantines	€ 7,20
Tullamore Dew Irish Whiskey	€ 7,20

Ron Zacapa Sistema Solera 23Y	€ 9,80
Bacardi Superior	€ 5,40
Havana Club 3Y	€ 5,40
Inländer Rum 38 %	€ 4,70

BITTERS

Fernet Branca 2cl	€ 4,90
Jägermeister 4cl	€ 5,70
Averna 4cl	€ 5,80
Ramazzotti 4cl	€ 5,60