



UMEKO



HERZLICH WILLKOMMEN IM
ASIATISCHEN SPEZIALITÄTENRESTAURANT

ALL YOU CAN EAT

Mittagsbuffet

Lunch buffet

Täglich von 11:30 - 14:00
Sonn- und Feiertage ausgenommen

Daily menu from 11:30 a.m. to 2:00 p.m., except Sunday and holidays.
Soup and rice are included

Preis pro Person € 12,90
Kinder bis 10 Jahre € 9,00



**Alle in der Speisekarte angegebenen Preise sind in
Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.**

All prices are in euro and include VAT.

Bei kleinen Portionen verrechnen wir 1 € weniger.

Small portions cost 1 € less.

Mittagsmenü

Lunch menu

Täglich von 11:30 - 14:30
Sonn- und Feiertage ausgenommen

Daily menu from 11:30 a.m. to 2:30 p.m., except Sunday and holidays.
Soup and rice are included

Tagessuppe oder Frühlingsrolle (1€ Aufpreis)

soup of the day or spring roll (1€ surcharge)

+

Hauptgang zur Wahl serviert mit Reis

main course of choice served with rice

- | | | |
|-----------|--|---------|
| M1 | Acht Schätze 🌶️
Eight treasures | € 12,50 |
| M2 | Knusprige Ente mit Wokgemüse und Knoblauchsauce
Crispy duck with vegetables and garlic sauce | € 13,50 |
| M3 | Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln
Fried beef with onions | € 12,50 |
| M4 | Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Chilisauce 🌶️
Fried beef with vegetables and chili sauce | € 12,50 |
| M5 | Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Chilisauce 🌶️
Fried pork with vegetables and chili sauce | € 12,50 |
| M6 | Gebackenes Kabeljaufilet auf Szechuan Art 🌶️
Baked codfish-filet szechuan style | € 12,50 |
| M7 | Gebratenes Hühnerfleisch mit buntem Gemüse
Fried chicken with vegetables | € 12,50 |
| M8 | Gebratene Gemüsevariation
Fried mixed vegetables | € 12,50 |
| M9 | Gebackenes Schweinefleisch 'süß-sauer'
Deep fried pork 'sweet-sour' | € 12,50 |

DIM SUM



V1 XIA JIAO € 6,50

Gedämpfte Garnelenteigtasche mit Wasserkastanie

Steamed prawn dumpling with water chestnut



V2 SHAO MAI € 6,50

Gedämpfte Teigtasche mit Pilzen und Schweinefleisch

Steamed dumpling with mushrooms and pork



V3 XIA SHAO MAI 6,50

Gedämpfte Teigtasche mit Garnelen und Wasserkastanie

Steamed dumpling with prawns and water chestnut



U2 'Tom Yam Gung' Thailändische Suppe mit Garnelen 🌶 € 7,90

Thai soup with prawns



**U3 Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen
mit gebackenen Wan Tan, japanischen Teigtaschen,
vietnamesischen und thailändischen Frühlingsrollen € 18,90**

Mixed appetizer plate with baked wonton, Japanese dumplings, Vietnamese and Thai spring rolls



**U4 'Gua Bao mit Ente' Luftiges Bao-Brötchen
mit knuspriger Ente und Teriyaki Sauce € 8,90**

Bao bun with crispy roasted duck and teriyaki sauce

Umeko-Spezialitäten

Umeko specialties - appetizers

Suppen

- U1** **´Tom Kha Gai´** € 7,50
Thailändische Suppe mit Huhn.
Kokosmilch und Zitronengras 🌶️
Thai soup with chicken, coconut milk and lemongrass

Vorspeisen

- U5** **´Gua Bao mit Huhn´** € 8,50
Luftiges Bao-Brötchen mit
knusprigem Huhn und BBQ-Sauce
Bao bun with crispy chicken and BBQ sauce
- U6** **Gedämpfte Mini-Wraps im Bambuskörbchen** € 7,50
gefüllt mit Ente, Gemüse und Pekingsauce
Steamed mini- wrap with duck, vegetables and Beijing sauce
- U7** **´Gyoza´** € 7,50
Japanische Teigtaschen mit Huhn und Gemüse
Japanese pan-fried dumplings with chicken and vegetables
- U8** **Vietnamesische Frühlingsrollen** € 7,50
gefüllt mit Faschiertem, Glasnudeln und Gemüse
Spring rolls filled with minced meat, rice noodles and vegetables
- U9** **Thailändische Frühlingsrollen** € 7,90
gefüllt mit Garnelen und süßer Chili Sauce
Spring rolls filled with prawns and sweet chili sauce



U11 Rotes oder grünes Thai-Kokos-Curry mit Gemüse 🌶️🌶️🌿 € 13,50

Red or green Thai coconut curry with vegetables

U12 und knuspriger Ente 🌶️🌶️ € 18,90

and crispy roasted duck

U13 und gebratenes Rindfleisch 🌶️🌶️ € 16,90

and fried beef

U14 und Hühnerfleisch 🌶️🌶️ € 15,90

and fried chicken



U15 'Yen Su Xia' Knusprige Garnelen mit Jungzwiebeln,
Knoblauch und Chili € 21,90

Crispy fried prawns with spring onions, garlic and chili

Umeko-Spezialitäten

Umeko specialities - main dishes

Hauptspeisen

- U16** 'Surf & Turf' Rindfleisch und Garnelen aus dem Wok mit Gemüse, Thai-Basilikum und schwarzer Bohnensauce auf heißer Platte serviert 🌶️ € 20,90
Wok fried beef, prawns and vegetables with thai basil and black bean sauce served on a hot plate
- U17** 'Thai-Seafood' Gebratene Meeresfrüchte mit Garnelen, Tintenfisch und Muscheln 🌶️ € 21,90
Fried seafood with prawns, squids and mussels
- U18** Knusprige Ente mit gebratenen Nudeln und Gemüse in Basilikum Sauce (leicht scharf) € 17,50
Crispy roasted duck with fried noodles and vegetables in basil sauce
- U19** Gebratener Reis mit knuspriger Ente, Gemüse und grünem Curry (leicht scharf) € 17,50
Fried rice with crispy roasted duck, vegetables and green curry
- U20** Gebratene Nudeln mit Rind und Garnelen in koreanischer BBQ-Sauce € 18,90
Fried noodles with beef and prawns in Korean BBQ-sauce
- U21** Gebratenes Rindfleisch in Blütenpfeffersauce mit Wokgemüse auf heißer Platte serviert € 18,50
Fried beef with pepper sauce and vegetables served on a hot plate
- U22** Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse in Tom Yam Sauce nach thailändischer Art 🌶️ € 16,50
Crispy chicken with vegetables and Tom Yam sauce
- U23** Gebratenes Hühnerfleisch mit Wokgemüse und scharfer Basilikumsauce 🌶️ € 16,50
Fried chicken with wok vegetables and hot basil sauce
- U24** Gebratenes Hühnerfleisch in aromatischer Blütenpfeffersauce mit Gemüse € 16,90
Fried chicken with vegetables and aromatic pepper sauce

Suppen

Soups

- | | | |
|----------|---|--------|
| 1 | Wan-Tan-Suppe
Gefüllte Teigtaschen mit Faschiertem und Krabben
Soup and wan tan filled with minced meat and crabs | € 6,50 |
| 2 | Klare Hühnersuppe mit Gemüse
Chicken broth with vegetables | € 5,50 |
| 3 | Pikant-säuerliche Suppe 🌶️
Spicy-sour soup | € 5,50 |
| 4 | Klare Suppe mit Gemüseeinlage 🌿
Clear vegetable broth | € 4,50 |

Vorspeisen

Starters

- | | | |
|-----------|--|--------|
| 5 | Gemischter Salat oder Krautsalat
Mixed salad or coleslaw | € 5,50 |
| 6 | Asiatischer Gurkensalat mit Knoblauch 🌶️
Cucumber salad with garlic | € 6,50 |
| 7 | Frühlingsrolle Hausgemacht
Homemade Spring roll | € 6,50 |
| 8 | Vegetarische Frühlingsrollen 🌿
Vegetarian spring rolls | € 6,50 |
| 9 | Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Sauce
Deep fried wan tan with sweet and sour sauce | € 6,50 |
| 10 | ‘Chicken Wings’
Würzige Hühnerflügel mit Knoblauch
Chicken wings with garlic | € 7,50 |
| 11 | Krabbenchips mit süß-sauer Sauce
Crab bisques with sweet sour sauce | € 4,50 |


Fisch & Meeresfrüchte

Fish & seafood

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 41 | Natur gebratene Garnelen aus dem Wok mit Gemüse
Fried prawns with wok vegetables | € 21,90 |
| 42 | Gebratenes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce
Fried salmon with Teriyaki-sauce | € 17,50 |
| 43 | Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Wokgemüse
Fried sea bass filet with wok vegetables | € 18,50 |

Ente

Duck

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 51 | Knusprige Ente mit Wokgemüse und Knoblauchsauce
Crispy roasted duck with wok vegetables and garlic sauce | € 17,50 |
| 52 | Knusprige Ente mit Bambussprossen und Pilzen
Crispy roasted duck with bamboo shoots and mushrooms | € 17,50 |
| 53 | Knusprige Ente mit Brokkoli
Crispy roasted duck with broccoli | € 17,50 |
| 54 | Knusprige Ente süß-sauer
Crispy roasted duck sweet and sour | € 17,50 |
| 55 | Knusprige Ente Szechuan Art 
Crispy roasted duck Szechuan style | € 17,50 |
| 56 | Knusprige Ente mit Wokgemüse und Teriyaki Sauce
Crispy roasted duck with wok vegetables and Teriyaki sauce | € 17,50 |
| 57 | Knusprige Ente mit Wokgemüse in Peking Sauce
Crispy roasted duck with wok vegetables and Peking sauce | € 17,50 |
| 58 | Knusprige Ente mit Wokgemüse und Pflaumensauce
Crispy roasted duck with wok vegetables and plum sauce | € 17,50 |
| 59 | ‘Dschingis-Khan-Platte’ Knusprige Ente mit verschiedenen Fleischsorten und Krabben
Crispy roasted duck with different kinds of meat and crabs | € 18,90 |

Huhn

Chicken

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 61 | Gebackene Hühnerbrust mit Knoblauchsauce
Deep fried chicken breast with garlic sauce | € 16,50 |
| 62 | Gebratenes Huhn mit Bambussprossen und Pilzen
Fried chicken with bamboo shoots and mushrooms | € 14,90 |
| 63 | Knuspriges Hühnerfleisch mit süßer Chili-Sauce
Crispy fried chicken with sweet chili sauce | € 16,50 |
| 64 | Gebratene Hühnerbrust mit Brokkoli
Fried chicken breast with broccoli | € 14,90 |
| 65 | 'Gong Bao' Gebratene Hühnerbrust in Chilisauce 🌶️
Fried chicken breast with chili sauce | € 14,90 |
| 66 | Gebackene Hühnerbällchen süß-sauer
Deep fried chicken meat balls sweet sour | € 14,90 |
| 67 | Gebratenes Hühnerfleisch mit Curry und Kokosmilch 🌶️
Fried chicken with curry and coconut milk | € 14,90 |



- 68 'Crispy-Chicken-Salad'**
Knusprig gebackenes Hühnerfleisch auf Salat € 12,50
Crispy fried chicken with salad

Schwein

Pork

- 71** **Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln** € 13,90
Fried pork with onions
- 72** **Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen und Pilzen** € 13,90
Fried pork with bamboo shoots and mushrooms
- 73** **Gebratenes Schweinefleisch in Chilisauce** 🌶️ € 13,90
Fried pork with chili sauce
- 74** **'Acht Schätze'** 🌶️ € 15,50
Verschiedene Fleischsorten mit Krabben und Gemüse
Different kinds of meat with crabs and vegetables
- 75** **Gebackene Schweinefleischbällchen 'süß-sauer'** € 13,90
Deep fried meat balls sweet sour



Rind

Beef

- 81** **Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln** € 15,90
Fried beef with onions
- 82** **Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen** € 15,90
Fried beef with bamboo shoots and mushrooms
- 83** **Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Chilisauce** 🌶️ € 15,90
Fried beef with vegetables and chili sauce
- 84** **Knuspriges Rindfleisch süß-sauer** 🌶️ € 16,90
Crispy beef sweet and sour
- 85** **Gebratenes Rindfleisch Szechuan Art** 🌶️🌶️ € 15,90
Fried beef Szechuan style





Reis und Nudeln gebraten

Fried rice and noodles

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 91 | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch
Fried rice with chicken | € 12,90 |
| 92 | ‘Nasigoreng’
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Krabben
Fried rice with chicken and crabs | € 14,90 |
| 93 | Gebratener Reis mit Gemüse  | € 12,90 |
| 94 | ‘Bamigoreng’
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Krabben
Fried noodles with chicken and crabs | € 14,90 |
| 95 | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Fried noodles with chicken | € 12,90 |
| 96 | Gebratene Nudeln mit Gemüse  | € 12,90 |

Vegetarisch

Vegetarian dishes

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 97 | Gemüse im Backteig mit Knoblauchsauce  | € 12,90 |
| 98 | Gebratenes Gemüse aus dem Wok  | € 12,50 |
| 99 | ‘Nyonya Veggie-Curry’
Malaysisches Gemüsecurry  
Malaysian vegetable curry | € 13,50 |

Kinderkarte

Children's menu

- K1** **Hühnerschnitzel mit Pommes** € 8,50
Small breaded fried chicken with French fries
- K2** **Gebackene Hühnerbällchen mit Pommes und süß-sauer Sauce** € 8,50
Deep fried chicken meat balls with French fries and sweet and sour sauce

Nachspeisen

Desserts

- 101** **'Umeko-Bananenbecher'** € 6,50
Gebackene Bananen mit Eis und Schlagobers
Battered bananas with ice cream and whipped cream
- 102** **Flammierte Bananen, Äpfel oder Ananas im Backteig** € 5,50
Flambéed battered bananas or apples or pineapples
- 103** **Flammiertes Obst im Backteig mit Eis** € 7,50
Flambéed battered fruits with ice cream
- 104** **Flammiertes Eis im Backteig** € 7,50
Flambéed battered ice cream
- 105** **Gemischtes Eis mit Schlagobers** € 5,50
Mixed ice cream with whipped cream



- 106** **Kokoseis in halber Kokosnussschale** € 7,50

Coconut ice cream in half a coconut shell

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser	0,50l	€ 0,80
Soda	0,50l	€ 3,40
Mineralwasser	0,33l	€ 3,90
Coca Cola	0,30l	€ 3,70
Cola light	0,33l	€ 3,80
Fanta	0,30l	€ 3,70
Sprite	0,33l	€ 3,80
Spezi	0,30l	€ 3,80
Almdudler	0,35l	€ 3,80
Eistee Zitrone	0,33l	€ 3,80
Tonic Water	0,20l	€ 3,80
Bitter Lemon	0,20l	€ 3,80
Apfelsaft	0,30l	€ 3,80
Orangensaft	0,30l	€ 3,80
Multivitamin	0,20l	€ 3,90
Marille	0,20l	€ 3,90
Johannisbeersaft	0,20l	€ 3,90
Erdbeersaft	0,20l	€ 3,90
Mangosaft	0,20l	€ 3,90
Lycheesaft	0,20l	€ 3,90

Jugendgetränk

Fanta gespritzt	0,50l	€ 4,10
-----------------	-------	--------

Tee

Grüner Tee	€ 3,80
Jasmin Tee	€ 3,80
Genmaicha (Reistee)	€ 3,80
Schwarzer Tee	€ 3,50
Früchtetee	€ 3,50
Kamillentee	€ 3,50
Pfefferminztee	€ 3,50

Kaffee

Melange	€ 3,90	G
Verlängerter	€ 3,60	
Cappuccino	€ 3,90	G
Kleiner Brauner	€ 3,20	G
Großer Brauner	€ 4,10	G
Espresso	€ 3,20	
Latte Macchiato	€ 4,10	G

Alkoholische Getränke

Bier

vom Fass

Linzer Bier	0,50l	€ 4,90	A
	0,33l	€ 4,20	A
	0,20l	€ 3,40	A
Radler	0,50l	€ 4,90	A
	0,33l	€ 4,20	A

Flasche

Weihenstephaner helles	0,50l	€ 5,10	A
Weihenstephaner dunkles	0,50l	€ 5,10	A
Weihenstephaner alkoholfrei	0,50l	€ 5,10	A
Schlossgold alkoholfrei	0,50l	€ 5,10	A
Singha Bier (Thailand)	0,33l	€ 4,70	A
		€ 4,70	
Tsing-Tao (China)	0,33l		A

Aperitif

Martini Bianco	2 cl	€ 3,80
Campari Soda	¼ l	€ 5,10
Campari Orange	¼ l	€ 5,10
Sherry medium dry	2 cl	€ 3,80
Fernet Branca	2 cl	€ 3,80

Asiatische Spezialitäten

Choya Pflaumenwein	4cl	€ 3,80	0
Choya Sake	4cl	€ 3,80	
Mandarinwein	4cl	€ 3,80	
Lycheewein	4cl	€ 3,80	
Reisschnaps	2cl	€ 3,90	
Rosenschnaps	2cl	€ 3,90	
Bambusschnaps	2cl	€ 3,90	
Chinesischer Likör	2cl	€ 3,90	
Maotai	2cl	€ 4,90	A
(Getreideschnaps)			

Offene Weißwein

White wine by the glass

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,20
Weingut Böck, Weinviertel		
Riesling	1/8 l	€ 4,20
Weingut Sighardt Donabaum, Spitz		
Gelber Muskateller	1/8 l	€ 4,80
Weingut Krispel, Steiermark		
G'spritzter Weiß	1/4 l	€ 3,70
Aperol Spritz	1/4 l	€ 5,10

Offene Rotwein

Red wine by the glass

Zweigelt	1/8 l	€ 4,20
Weingut Böck, Weinviertel		
St. Laurent	1/8 l	€ 4,80
Weingut Lang, Burgenland		
Cabernet Sauvignon	1/8 l	€ 4,80
Weingut Scheiblhofer, Andau		
Lambrusco Rosso Dell'Emilia	1/8 l	€ 4,20
Cantine Riunite, Campegine		
G'spritzter Rot	1/4 l	€ 3,70

Offene Roséwein

Rosé wine by the glass

Rosé Zweigelt	1/8 l	€ 4,20
Weingut Josef Dockner, Kremstal		

Flaschen Weißwein Österreich

Bottled White wine from Austria

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Weingut Böck, Weinviertel	0,75 l	€ 29,00
Grüner Veltliner Federspiel Weingut Knoll, Unter-Loiben, Wachau	0,75 l	€ 37,00
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg Weingut Prager Weißenkirchen, Wachau	0,75 l	€ 42,00
Grüner Veltliner Loibner Weingut F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	0,75 l	€ 45,00
Grüner Veltliner Smaragd Achleitern Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	0,75 l	€ 49,00
Grüner Veltliner Terrassen Smaragd Weingut Rudi Pichler, Wachau DAC	0,75 l	€ 44,00
Grüner Veltliner Ried Käferberg DAC Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal	0,75 l	€ 55,00
Grüner Veltliner Ried Lamm Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Zwettl	0,75 l	€ 59,00
Grüner Veltliner Erde & Stein Weingut Hanauer Hof, Ruppersthal, Wagram	0,75 l	€ 56,00
Chardonnay Leutschacher Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	€ 31,00
Chardonnay Ried Gebling Weingut Sepp Moser, Kremstal	0,75 l	€ 32,00
Chardonnay Ried Steinberg Reserve Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal	0,75 l	€ 49,00
Gelber Muskateller DAC Weingut Erwin, Sabathi Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	€ 27,00

Riesling Heiligenstein	0,75 l	€ 42,00
Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal		
Riesling „Der Hirsch“	0,75 l	€ 37,00
Weingut Sighardt Donabaum, Spitz, Wachau		
Riesling Heiligenstein DAC	0,75 l	€ 36,00
Weingut Jurtschitsch Langenlois		
Riesling Kremstal DAC Reserve	0,75 l	€ 49,00
Weingut Proidl, Senftenberg		
Riesling Ried Heiligenstein	0,75 l	€ 47,00
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Zwettl		
Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC	0,75 l	€ 35,00
Weingut Christ, Wien		
Grauburgunder Ried Hochstrandl	0,75 l	€ 47,00
Weingut Krispel, Hof bei Straden, Steiermark		
Sauvignon Blanc Ried Steinriegl	0,75 l	€ 38,00
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark		

Südtirol

Sauvignon Blanc DOC	0,75 l	€ 45,00
Weingut Elena Walch, Tramin		

Deutscher Riesling

Alte Reben Riesling	0,75 l	€ 39,00
Weingut Van Volxem, Wiltingen, Saar		
Riesling Alte Reben	0,75 l	€ 33,00
Weingut Carl Loewen, Leiwen, Mosel		
Riesling GG	0,75 l	€ 68,00
Weingut Schloss Lieser, Lieser, Mosel		
Riesling GG	0,75 l	€ 67,00
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz		

Flaschen Rotwein Österreich

Red wine from austria

Shiraz 100 Days	0,75 l	€ 29,00
Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee		
St. Laurent Commander Reserve	0,75 l	€ 28,00
Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee		
Blaufränkisch Creitzer Reserve	0,75 l	€ 33,00
Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz		
Zweigelt Schwarz Rot	0,75 l	€ 61,00
Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee		
Pinot Noir Select	0,75 l	€ 36,00
Weingut Wieninger, Wien		
Cabernet Franc Premium	0,75 l	€ 59,00
Weingut Salzl, Seeweinkelhof, Neusiedlersee		

Flaschen Cuvée

Cuvéé Gotinsprun (BF/ME/ZW) Walter Glatzer, Göttelsbrunn, Carnuntum	0,75 l	€ 34,00
Rosenberg (ZW/ME) Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn, Carnuntum	0,75 l	€ 52,00
Cuvéé Impresario (BF/ZW/ME) Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	0,75 l	€ 49,00
'Phantom' (BF/CS/SY) Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	€ 41,00
Gabarinza (ZW/BF/MT) Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	€ 58,00
Bela Rex (CS/MT) Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	€ 57,00
Cablot (CS/MT) Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	€ 52,00
Admiral (ZW/ME/CS) Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75 l	€ 65,00
XUR (BF/ZW/STL) Weingut Werner Achs, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	€ 49,00
Hexenberg (ME/SZ) Weingut G. Pfneis, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	€ 54,00
Cardinal Cuvée (BF/ZW/CS) Weingut G. Pfneis, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	€ 51,00

Flaschen Rotwein International

Red wine international

Rioja Reserva Marqués de Riscal, Rioja, Spanien	0,75l	€ 35,00
Chianti Classico Riserva Spadaio e Piccorto, Toscana, Italien	0,75l	€ 31,00
Tradition Lagrein Terlan, Südtirol - Alto Adige, Italien	0,75l	€ 34,00
Le Volte Ornellaia, Toscana, Italien	0,75l	€ 45,00
Amarone della Valpolicella Classico Zenato, Veneto Valpolicella, Italien	0,75l	€ 58,00
Max's Shiraz Penfolds, Südaustralien	0,75l	€ 33,00
L'Hospitalitas Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon	0,75l	€ 81,00

Flaschen Champagner

Champagne

Champagne Brut Prélude Grands Crus Taittinger, Champagne, Frankreich	0,75l	€ 89,00
Impérial Moët & Chandon, Champagne, Frankreich	0,75l	€ 85,00
Ponsardin Brut Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich	0,75l	€ 91,00

Schaumweine

Sparkling wine

Prosecco Millesimato	0,20 l	€ 6,20
Friaul Julisch, Venetien, Italien Piccolo fruchtig, eleganter Schaumwein	0,75 l	€ 21,00
Bründlmayer Brut/Rosé	0,75 l	€ 34,00
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal anregend, jugendlich, frischer Sekt		

Edelbrände

Noble brandy

Sommerhof, Salzkammergut, Kirchham	2 cl	€ 4,90
Rote Williams/Williams/Obstler/Kirsche/Marille Vogelbeere/ Waldhimbeere		€ 8,50
Brennerei Primushäusl, Familie Rieger, Abersee	2 cl	€ 3,10
Haselnuss		
Brennerei Matthias Gasteiger, Bad Ischl	2 cl	€ 2,90
Birnen Cuvée Williams Holzfass		€ 4,20
Brennerei Schosser, Ried im Traunkreis	2 cl	€ 4,10
Rote Williams, Marille, Alte Birne, Apfelbrand		€ 4,10
Gerhard Hämmerle, Lustenau	2 cl	€ 5,80
Himbeer		
Abakus, Puch bei Weiz	2 cl	€ 7,60
Einzigartiger Apfelschnaps		
Carlo Bocchino, Italien	2 cl	€ 5,90
Grappa Riserva		
Sarpa Oro di Poli, Italien	2 cl	€ 5,50
Grappa		