



**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**  
**Und 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.

Für Allergieinformationen stehen Ihnen unsere Kollegen gerne zur Verfügung. Vielen Dank.

# 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

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

# DIM SUM



- V1** **XIA JIAO**  
**Gedämpfte Garnelenteigtasche mit Wasserkastanie**  
Steamed prawn dumpling with water chestnut

BAF € 6,50



- V2** **SHAO MAI**  
**Gedämpfte Teigtasche mit Pilzen und Schweinefleisch**  
Steamed dumpling with mushrooms and pork

ACF € 6,50



- V3** **XIA SHAO MAI**  
**Gedämpfte Teigtasche mit Garnelen und Wasserkastanie**  
Steamed dumpling with prawns and water chestnut

ABF € 6,50



**U2** 'Tom Yam Gung'  
Thailändische Suppe mit Garnelen 🌶️

Thai soup with prawns

BDFL € 7,90



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

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

ABEFHLO € 18,90



**U4** 'Gua Bao mit Ente'  
Bao-Brötchen mit knuspriger Ente und Teriyaki Sauce

Bao bun with crispy roasted duck and teriyaki sauce

ABFLSM € 8,90

# Umeko-Spezialitäten

Umeko specialties - appetizers

## Suppen

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

## Vorspeisen

- U5** **´Gua Bao mit Huhn´  
Luftiges Bao-Brötchen mit  
knusprigem Huhn und BBQ-Sauce** ACFMS € 8,50  
Bao bun with crispy chicken and BBQ sauce
- U6** **Gedämpfte Mini-Wraps im Bambuskörbchen  
gefüllt mit Ente, Gemüse und Pekingsauce** AFLMS € 7,50  
Steamed mini- wrap with duck, vegetables and Beijing sauce
- U7** **´Gyoza´  
Japanische Teigtaschen mit Huhn und Gemüse** AFL € 7,50  
Japanese pan-fried dumplings with chicken and vegetables
- U8** **Vietnamesische Frühlingsrollen  
gefüllt mit Faschiertem, Glasnudeln und Gemüse** ABE0 € 7,50  
Spring rolls filled with minced meat, rice noodles and vegetables
- U9** **Thailändische Frühlingsrollen  
gefüllt mit Garnelen und süßer Chili Sauce** ABEHL € 7,90  
Spring rolls filled with prawns and sweet chili sauce



## Rotes oder grünes Thai-Kokos-Curry

Red or green Thai coconut curry

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>U11</b> | mit Gemüse 🌶️🌶️ 🌿<br>with vegetables                  | FLMBD € 13,50  |
| <b>U12</b> | und knuspriger Ente 🌶️🌶️<br>and crispy roasted duck   | FLRMBD € 18,90 |
| <b>U13</b> | und gebratenes Rindfleisch 🌶️🌶️<br>and fried beef     | FLMS € 16,90   |
| <b>U14</b> | und gebratene Hühnerfleisch 🌶️🌶️<br>and fried chicken | FLMS € 15,90   |



- |            |   |            |
|------------|---|------------|
| <b>U15</b> | ‘Yen Su Xia’<br>Knusprige Garnelen mit Chili, Knoblauch<br>und Jungzwiebeln<br>Crispy fried prawns with spring onions, garlic and chili | AB € 21,90 |
|------------|---|------------|

# Umeko-Spezialitäten

Umeko specialities - main dishes

## Hauptspeisen

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



# Suppen

Soups

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

# Vorspeisen

Starters

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

# Fisch & Meeresfrüchte

Fish & seafood

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

## Ente

Duck

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

# Huhn

Chicken

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



- |           |  |      |         |
|-----------|--|------|---------|
| <b>68</b> | <b>‘Crispy-Chicken-Salad’</b><br><b>Knusprig gebackenes Hühnerfleisch auf Salat</b><br>Crispy fried chicken with salad | GSLF | € 12,50 |
|-----------|--|------|---------|

# Schwein

Pork

- |           |   |          |         |
|-----------|---|----------|---------|
| <b>71</b> | <b>Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln</b><br>Fried pork with onions  | AFO      | € 13,90 |
| <b>72</b> | <b>Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen und Pilzen</b><br>Fried pork with bamboo shoots and mushrooms                      | AFOR     | € 13,90 |
| <b>73</b> | <b>Gebratenes Schweinefleisch in ChilisaUCE 🌶️</b><br>Fried pork with chili sauce   | AFO      | € 13,90 |
| <b>74</b> | <b>‘Acht Schätze’ 🌶️<br/>Verschiedene Fleischsorten mit Krabben und Gemüse</b><br>Different kinds of meat with crabs and vegetables | ABDEFNOR | € 15,50 |
| <b>75</b> | <b>Gebackene Schweinefleischbällchen ‘süß-sauer’</b><br>Deep fried meat balls sweet sour  | A        | € 13,90 |

# Rind

Beef

- |           |  |        |         |
|-----------|--|--------|---------|
| <b>81</b> | <b>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln</b><br>Fried beef with onions                                       | AFO    | € 15,90 |
| <b>82</b> | <b>Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen</b><br>Fried beef with bamboo shoots and mushrooms | AFOR   | € 15,90 |
| <b>83</b> | <b>Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in ChilisaUCE 🌶️</b><br>Fried beef with vegetables and chili sauce    | AFO    | € 15,90 |
| <b>84</b> | <b>Knuspriges Rindfleisch süß-sauer 🌶️</b><br>Crispy beef sweet and sour                                   | AEFHNO | € 16,90 |
| <b>85</b> | <b>Gebratenes Rindfleisch Szechuan Art 🌶️🌶️</b><br>Fried beef Szechuan style                               | AFN    | € 15,90 |

# Reis und Nudeln gebraten

Fried rice and noodles

- |           |  |       |         |
|-----------|--|-------|---------|
| <b>91</b> | <b>Gebratener Reis mit Hühnerfleisch</b><br>Fried rice with chicken  | ACFO  | € 12,90 |
| <b>92</b> | <b>‘Nasigoreng’<br/>Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Krabben</b><br>Fried rice with chicken and crabs     | BCFH  | € 14,90 |
| <b>93</b> | <b>Gebratener Reis mit Gemüse</b> 🌱<br>Fried rice with vegetables  | AFC   | € 12,90 |
| <b>94</b> | <b>‘Bamigoreng’<br/>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Krabben</b><br>Fried noodles with chicken and crabs | ABCFH | € 14,90 |
| <b>95</b> | <b>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch</b><br>Fried noodles with chicken  | ACFO  | € 12,90 |
| <b>96</b> | <b>Gebratene Nudeln mit Gemüse</b> 🌱<br>Fried noodles with vegetables  | AFC   | € 12,90 |

# Vegetarisch

Vegetarian dishes

- |           |   |      |         |
|-----------|---|------|---------|
| <b>97</b> | <b>Gemüse im Backteig mit Knoblauchsauce</b> 🌱<br>Fried vegetables with garlic sauce        | AF   | € 12,90 |
| <b>98</b> | <b>Gebratenes Gemüse aus dem Wok</b> 🌱<br>Fried wok vegetables                              | AFOR | € 12,50 |
| <b>99</b> | <b>‘Nyonya Veggie-Curry’<br/>Malaysisches Gemüsecurry</b> 🌶️ 🌱<br>Malaysian vegetable curry | AF   | € 13,50 |

# Kinderkarte

Children's menu

- |           |  |      |        |
|-----------|--|------|--------|
| <b>K1</b> | <b>Hühnerschnitzel mit Pommes</b><br>Small breaded fried chicken with French fries   | ACG  | € 8,50 |
| <b>K2</b> | <b>Gebackene Hühnerbällchen mit Pommes und süß-sauer Sauce</b><br>Deep fried chicken meat balls with French fries and sweet and sour sauce | ACGF | € 8,50 |

# Nachspeisen

Desserts

- |            |   |      |        |
|------------|---|------|--------|
| <b>101</b> | <b>'Umeko-Bananenbecher'</b><br><b>Gebackene Bananen mit Eis und Schlagobers</b><br>Battered bananas with ice cream and whipped cream | AGHL | € 6,50 |
| <b>102</b> | <b>Flambierte Bananen, Äpfel oder Ananas im Backteig</b><br>Flambéed battered bananas or apples or pineapples                         | AHL  | € 5,50 |
| <b>103</b> | <b>Flambiertes Obst im Backteig mit Eis</b><br>Flambéed battered fruits with ice cream  | AGHL | € 7,50 |
| <b>104</b> | <b>Flambiertes Eis im Backteig</b><br>Flambéed battered ice cream   | CGL  | € 7,50 |
| <b>105</b> | <b>Gemischtes Eis mit Schlagobers</b><br>Mixed ice cream with whipped cream   | GL   | € 5,50 |



- |            |  |    |        |
|------------|--|----|--------|
| <b>106</b> | <b>Kokoseis in halber Kokosnussschale</b><br>Coconut ice cream in half a coconut shell | GH | € 7,50 |
|------------|--|----|--------|

# 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

<b>Grüner Veltliner</b> Weingut Böck, Weinviertel	1/81 € 4,20
<b>Riesling</b> Weingut Sighardt Donabaum, Spitz	1/81 € 4,20
<b>Gelber Muskateller</b> Weingut Krispel, Steiermark	1/81 € 4,80
<b>G'spritzter Weiß</b>	1/41 € 3,70
<b>Aperol Spritz</b>	1/41 € 5,10

## Offene Rotwein

Red wine by the glass

<b>Zweigelt</b> Weingut Böck, Weinviertel	1/81 € 4,20
<b>St. Laurent</b> Weingut Lang, Burgenland	1/81 € 4,80
<b>Cabernet Sauvignon</b> Weingut Scheiblhofer, Andau	1/81 € 4,80
<b>Lambrusco Rosso Dell'Emilia</b> Cantine Riunite, Campegine	1/81 € 4,20
<b>G'spritzter Rot</b>	1/41 € 3,70

## Offene Roséwein

Rosé wine by the glass

<b>Rosé Zweigelt</b> Weingut Josef Dockner, Kremstal	1/81 € 4,20
---	-------------



# Flaschen Weißwein Österreich

Bottled White wine from Austria

<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC</b> Weingut Böck, Weinviertel	0,75l	€ 31,00
<b>Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreutles</b> Weingut Knoll, Unter-Loiben, Wachau	0,75l	€ 46,00
<b>Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg</b> Weingut Prager Weißenkirchen, Wachau	0,75l	€ 45,00
<b>Grüner Veltliner Loibner</b> Weingut F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	0,75l	€ 43,00
<b>Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg</b> Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	0,75l	€ 54,00
<b>Grüner Veltliner Terrassen Smaragd</b> Weingut Rudi Pichler, Wachau DAC	0,75l	€ 48,00
<b>Grüner Veltliner Ried Käferberg DAC</b> Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal	0,75l	€ 68,00
<b>Grüner Veltliner Ried Lamm</b> Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Zwettl	0,75l	€ 65,00
<b>Grüner Veltliner Liebedich</b> Weingut Veyder-Malberg, Spitz, Wachau	0,75l	€ 47,00
<b>Chardonnay Leutschacher</b> Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75l	€ 37,00
<b>Chardonnay Ried Gebling</b> Weingut Sepp Moser, Kremstal	0,75l	€ 38,00
<b>Chardonnay Ried Steinberg Reserve</b> Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal	0,75l	€ 59,00
<b>Gelber Muskateller DAC</b> Weingut Erwin, Sabathi Leutschach, Südsteiermark	0,75l	€ 34,00

<b>Riesling Heiligenstein</b> Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal	0,75l	€ 52,00
<b>Riesling „Der Hirsch“</b> Weingut Sighardt Donabaum, Spitz, Wachau	0,75l	€ 41,00
<b>Riesling Heiligenstein DAC</b> Weingut Jurtschitsch Langenlois	0,75l	€ 46,00
<b>Riesling Kremstal DAC Reserve</b> Weingut Proidl, Senftenberg	0,75l	€ 62,00
<b>Riesling Ried Heiligenstein</b> Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Zwettl	0,75l	€ 47,00
<b>Riesling Zöblinger Gaisberg</b> Weingut Hirsch Kammern Kamptal	0,75l	€ 57,00
<b>Riesling Heiligenstein Rotfels Zöblinger DAC</b> Weingut Hirsch Kammern Kamptal	0,75l	€ 93,00
<b>Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC</b> Weingut Christ, Wien	0,75l	€ 35,00
<b>Grauburgunder Ried Hochstrandl</b> Weingut Krispel, Hof bei Straden, Steiermark	0,75l	€ 61,00
<b>Sauvignon Blanc Ried Steinriegl</b> Weingut Wohlmuth, Südsteiermark	0,75l	€ 47,00

## Südtirol

<b>Sauvignon Blanc DOC</b> Weingut Elena Walch, Tramin	0,75l	€ 46,00
---	-------	---------

## Deutscher Riesling

<b>Alte Reben Riesling</b> Weingut Van Volxem, Wiltingen, Saar	0,75l	€ 44,00
<b>Riesling Alte Reben</b> Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen, Mosel	0,75l	€ 41,00
<b>Riesling Bockenu Schiefergestein</b> Weingut Schärfer-Fröhlich, Bockenu Nahe	0,75l	€ 51,00
<b>Riesling Wachenheimer</b> Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz	0,75l	€ 43,00
<b>Riesling Ölberg GG</b> Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinmessen	0,75l	€ 86,00

## Flaschen Rotwein Österreich

Red wine from austria

<b>Shiraz 100 Days</b> Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75l	€ 37,00
<b>St. Laurent Commander Reserve</b> Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75l	€ 31,00
<b>Blaufränkisch Creitzer Reserve</b> Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz	0,75l	€ 40,00
<b>Zweigelt Schwarz Rot</b> Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee	0,75l	€ 68,00
<b>Pinot Noir Select</b> Weingut Wieninger, Wien	0,75l	€ 43,00
<b>Cabernet Franc Premium</b> Weingut Salzl, Seewinkelhof, Neusiedlersee	0,75l	€ 65,00

# Flaschen Cuvée

Cuvée

<b>Cuveé Gotinsprun (BF/ME/ZW)</b> Walter Glatzer, Göttelsbrunn, Carnuntum	0,75l	€ 42,00
<b>Rosenberg (ZW/ME)</b> Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn, Carnuntum	0,75l	€ 59,00
<b>Cuveé Impresario (BF/ZW/ME)</b> Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	0,75l	€ 54,00
<b>'Phantom' (BF/CS/SY)</b> Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75l	€ 47,00
<b>Gabarinza (ZW/BF/MT)</b> Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75l	€ 61,00
<b>Bela Rex (CS/MT)</b> Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75l	€ 62,00
<b>Cablot (CS/MT)</b> Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75l	€ 53,00
<b>Admiral (ZW/ME/CS)</b> Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75l	€ 69,00
<b>XUR (BF/ZW/STL)</b> Weingut Werner Achs, Gols, Neusiedlersee	0,75l	€ 57,00
<b>Hexenberg (ME/SZ)</b> Weingut G. Pfneis, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75l	€ 58,00
<b>Cardinal Cuvée (BF/ZW/CS)</b> Weingut G. Pfneis, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75l	€ 54,00

# Flaschen Rotwein International

Red wine international

<b>Rioja Reserva</b> Marqués de Riscal, Rioja, Spanien	0,75l	€ 38,00
<b>Chianti Classico Riserva</b> Spadaio e Piecorto, Toscana, Italien	0,75l	€ 36,00
<b>Le Cupole di Trinoro IGT</b> Tenuta di Trinoro, Toscana, Italien	0,75l	€ 62,00
<b>Le Volte</b> Ornellaia, Toscana, Italien	0,75l	€ 46,00
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b> Zenato, Veneto Valpolicella, Italien	0,75l	€ 69,00
<b>Max's Shiraz</b> Penfolds, Südastralien	0,75l	€ 39,00
<b>L'Hospitalitas</b> Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon	0,75l	€ 85,00

# Flaschen Champagner

Champagne

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

# Schaumweine

Sparkling wine

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

# Edelbrände

Noble brandy

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

**Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie die Allergeninformation  
gemäß der neuen Lebensmittel-Verordnung.**

<b>Kurzbezeichnung</b>	<b>Buchstabencode</b>
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus 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.