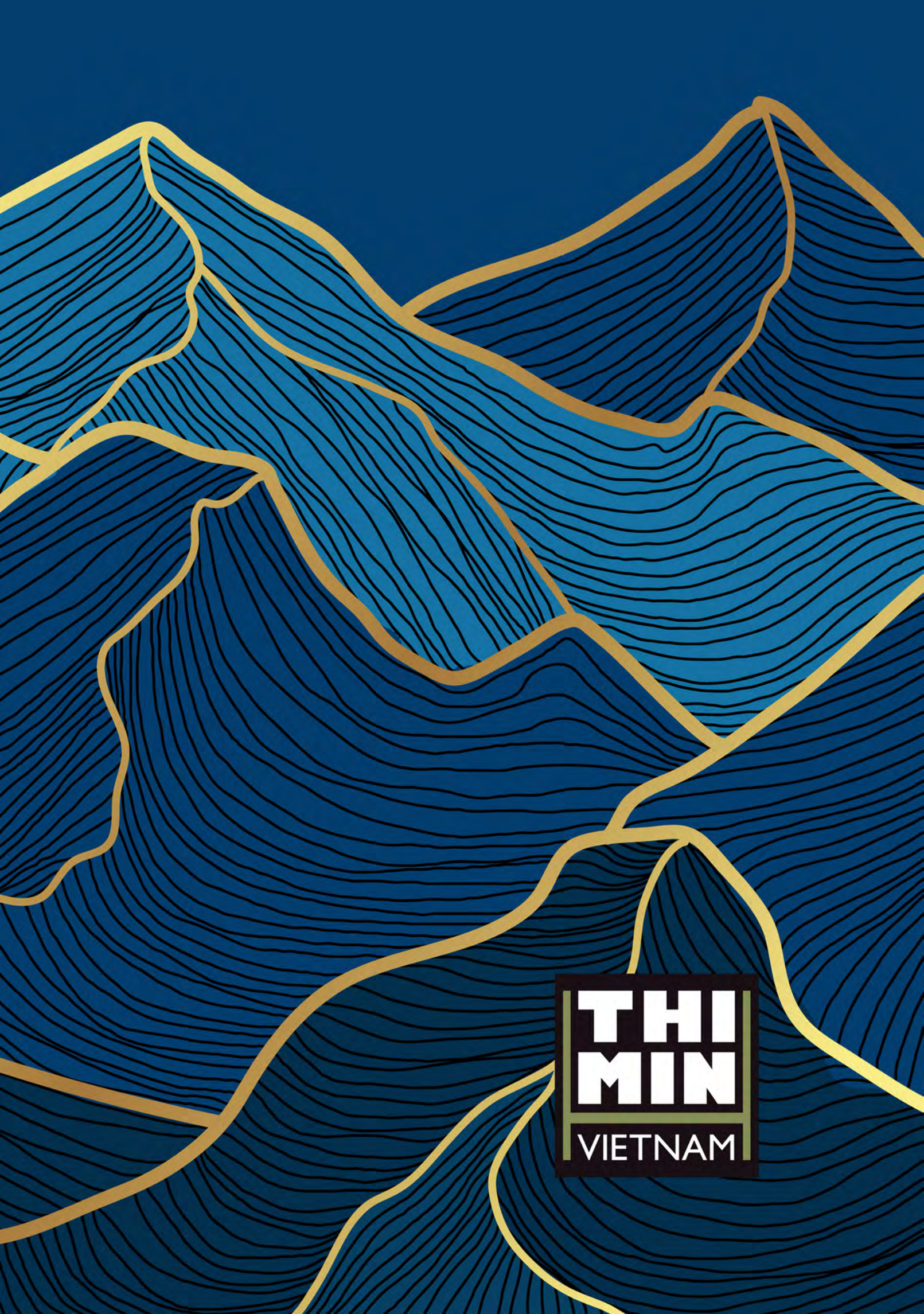






# Spritz

## SAIGON MOJITO SODA <sup>1</sup>

je 10,50

frischer, fruchtiger Mojito Soda (alkoholfrei)

LIMETTEN SODA  
INGWER SODA  
GURKEN SODA

ANANAS SODA  
LEMONGRAS SODA  
MARACUJA SODA

## GIN

je 11,50

GIN TONIC  
GIN BANGKOK  
GIN SAIGON  
GIN ROSÉ  
GIN SUMMER CUP  
GIN SPECIAL

Tonic Wasser, Limetten, Minze  
Tonic Wasser, Zitronengras, Limetten  
Ginger Ale, Ingwer, Orange, Minze  
Russian Wildberry, Orange, Minze  
Gurke, Minze, Orange, Ginger Ale  
Tonic Wasser, Basilikum, Limetten

## APEROL

je 10,50

APEROL SPRITZ  
APEROL ORANGE  
VENETO  
Aperol, Weißwein, Soda

APEROL TONIC  
MARACUJA SPRITZ

## RAMAZOTTI

je 10,50

RAMAZOTTI ROSATO RUSSIAN WILDBERRY  
RAMAZOTTI ROSATO GINGER ALE  
RAMAZOTTI ROSATO TONIC WATER

## LILLET

je 10,50

LILLET ROSE TONIC  
LILLET HUGO

LILLET WILD BERRY

## CAMPARI

je 10,50

CAMPARI SODA  
CAMPARI SPRITZ

CAMPARI TONIC  
CAMPARI ORANGE

## HUGO

je 10,50

HUGO  
HUGO NERO

Prosecco, Holunder, Minze, Limette  
Prosecco, Holunder, Minze, Limette, Grenadine

## MARTINI

je 10,50

MARTINI SPRITZ Martini Rose, Prosecco, Soda



# Cocktails

## **NON ALCOHOLIC**

**je 11,50**

### **HOLIDAY**

Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine

### **COCO KISS**

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

### **DAYDREAMER**

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

### **COCONUT LIPS**

Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Himbeersirup, Sahne

### **FLORIDA**

Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Maracujasaft

## **WODKA COCKTAILS**

**je 13,50**

### **COSMOPOLITAN <sup>1</sup>**

Wodka, Cointerau, Zitronensaft, Limettensaft, Cranberrysaft, Cranberrysirup

### **TOUCH DOWN <sup>1</sup>**

Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine

### **SEX ON THE BEACH <sup>1</sup>**

Wodka, weisser Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine

### **CAIPIROSCHKA <sup>1</sup>**

Wodka, Limette, brauner Zucker

### **MANGO BEACH <sup>1</sup>**

Wodka, Likör 43%, Mangosaft, Zitronensaft, Apfelsaft, Grenadine

## **RUM COCKTAILS**

**je 13,50**

### **CAIPIRINHA**

Cachaca, Limette, brauner Zucker

### **MOJITO**

Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

### **PINA COLADA <sup>1</sup>**

Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

### **SWIMMING POOL <sup>1</sup>**

Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

### **HURRICANE <sup>1</sup>**

Brauner & weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Limette

### **MAI TAI <sup>1</sup>**

Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limette, Orzata





### Allergene:

- A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fische und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Sojabohnen und Sojærzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln)
- I) Sesam und Sesamerzeugnisse
- J) Weichtier und Weichtiererzeugnisse

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Süßungsmittel
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle

*Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. / Druckfehler / Irrtümer vorbehalten  
Stand 2024 - gültig bis zur nächsten Drucklegung - Alte Karte ist ungültig.*



# Vorspeisen

**1. NEM SÀI GÒN** <sup>4,A,D</sup> **12,50**

Ein beliebtes, hausgemachtes Familiengericht in Saigon. Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

**2. NEM RẾ HÀ NỘI** <sup>4,A,B</sup> **12,50**

Vier knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen umhüllt mit einem Taro-Netz

**3. GỎI CUỐN MIỀN TÂY** <sup>B,E</sup> **13,50**

Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden. Garnelen, Hühnerfleisch, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern und hauseigener Soße

**4. SATÉ-SPIESS RAUM** <sup>E</sup> **11,50**

In vietnamesischen Gewürzen eingelegte Hühnerspießchen, serviert mit hauseigener Erdnuss-Zitronengras Dipp

**5. TÔM CHIÊN** <sup>A,B</sup> **14,50**

Gebackene Tempura Tiger-Garnelen mit einem süß-sauren Mango-Chilli Dip

**6. BÒ LÁ LỐT** <sup>4,E</sup> **13,50**

Rindfleisch in Lot-Blättern Spieß mit Mam-Dipp Soße

**7. RINDER CARPACCIO** **16,50**

Hausgemachtes Rinder Carpaccio mit Zwiebeln, Kresse, Salat, Avocado-Tatar und einer Wasabi-Olivenöl-Soße

**8. VIETNAM FRÜHLINGSROLLE PLATTE** <sup>4,A,E</sup> **28,50**

**FÜR 2 PERSONEN:** 5 verschiedene vietnamesische Frühlingsrollen, Mango Salat, Reisnudeln, asiatischen Kräutern & verschiedene Dip Soße

**9. SÀI GÒN SPECIAL PLATTE** <sup>4,A,B,E</sup> **31,50**

**FÜR 2 PERSONEN:** 2 Frühlingsrollen, 2 Saté Spieße, 2 Tempura Garnelen, 6 vegetarische Frühlingsrollen, Papaya Salat, Reisnudeln, asiatischen Kräutern und verschiedene Dip Soße





# Suppen

**10. SÚP GÀ KOKOS <sup>4</sup> 10,50**

Klassische aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Limettenblättern, frischen Ananas, Zitronengras, Peperoni, grüner Spargel, Chili & Limettensaft. (leicht scharf)

**11. CANH CHUA CÁ LACHS <sup>4,D</sup> 11,50**

Lachs Suppe mit Champignons, Ananas, Peperoni, Zitronengras, Tomaten, Chilli & Limettensaft, dazu frische Kräuter. (leicht scharf)

**12. CANH CẢI <sup>4,B</sup> 10,50**

Grünes Pak Choi Suppe mit Garnelen & Ingwer

**13. CANH RAU TOFU <sup>4,F</sup> 9,50**

Eine vegetarische Gemüsesuppe mit Tofu, Glasnudeln, verschiedenen Pilzsorten, grünen Spargeln, Karotten und vielen Kräutern

**14. MISO <sup>4,F</sup> 10,50**

Vegetarischer japanischer Bio Tofu, mit Seetang

**15. MISO SEAFOOD <sup>4,F</sup> 11,50**

Gegarte japanische Suppe mit Bio Tofu, Seetang und Meeresfrüchten





# Vietnam Salate

**20. MIẾN HẢI SẢN** <sup>1,2,4,5,B,D,J</sup> (pikant) **18,50**

Ein beliebtes Seafood Salad aus Saigon: Glasnudeln, Tintenfisch, Shrimps, Surimi, roten Zwiebeln, Chili und frischen Kräutern

**21. GỎI XOÀI** <sup>B,E</sup> (pikant) **18,50**

In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit tranchierten riesen Garnelen und vielen Kräutern

**22. NỘM ĐU ĐỦ** <sup>B,E</sup> (pikant) **20,50**

Frischer grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Garnelen, Limettensaft, Chili, Erdnüssen und Kräutern

**23. GỎI CUỐN MIỀN TÂY** <sup>B,D,E</sup> (Hauptgericht) **26,50**

Fünf hausgemachte und sehr beliebte Sommerrollen aus Mien Tay (Süd-Ost Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden.

Garnelen, Hühnerfleisch, Entenbrust, Rindfleisch, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern, Nuoc Mam Pha - Soße und Erdnuss Soße.

*(Kann vom Gast am Tisch selbst gerollt und zu bereitet werden. Unser Service ist ihnen dabei behilflich)*



# Vietnamesische Nudeln

**30. MỠ HẢI SẢN** 4,B,D,F **23,50**

Gebratene vietnamesische Nudeln mit frischen Meeresfrüchten, Karotten, Pak-Choi Gemüse und Frühlingszwiebeln

**31. MỠ THẬP CẨM** 4,B,D,F **21,50**

Traditionelles vietnamesisches Nudel Gericht mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Gemüse und Zwiebeln

**32. MỠ CAY** 4,B,D,F **(sehr scharf)** **25,50**

Traditionelles vietnamesisches Nudel Gericht mit Garnelen, Gemüse und Chili

# Udon Nudeln

**35. UDON GÀ CURRY** 4,G,D,F **22,50**

Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet-Streifen, frischem Gemüse, Basilikum in roter Curry Soße verfeinert. (leicht scharf)

**36. UDON XÀO GÀ** 4,D,F **(pikant)** **22,50**

Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet und Pak Choi

**37. UDON XÀO BÒ** 4,D,F **(pikant)** **23,50**

Gebratene Wok Udon Nudeln mit Rinderlende in Streifen, Austernpilze, Kräuterseitlingen und Champignons

**38. UDON CHILI** 4,B,D,F **(sehr scharf)** **26,50**

Gebratene Wok Udon Nudeln mit Garnelen, Gemüse und Chili



# Vietnamesische Garküche

## 40. PHỞ VIỆT NAM <sup>4</sup> (Nudelsuppe mit Rind oder Huhn) 21,50

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „PHỞ“. Dieses einfache Gericht wird an allen Straßenecken in den Garküchen angeboten. Die PHỞ-Suppenbrühe wird 8 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rind- oder Hühnerfleisch mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

## 41. PHỞ XÀO - HÀ NỘI <sup>4,F</sup> 19,50

Fein aus dem Wok Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch, Zwiebeln, Pak Choi, Karotten und Koriander

## 42. BÚN CÁ HẢI PHÒNG <sup>D</sup> 21,50

Spezielle Reisnudelsuppe aus Nord-Vietnam: mit gebratenem Lachsfilet, frischen Kräutern, Dill und Tomaten in hausgemachter leicht-sauer Brühe

## 43. BÚN BÒ NAM BỘ <sup>4,E,D</sup> 21,50

Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene gebratene Rinderleende, mit lauwarmen Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Nuoc Mam Pha - Soße

## 44. BÚN CHẢ HÀ NỘI <sup>4,D</sup> 21,50

Gegrilltes Schweinefleisch, serviert mit lauwarmen Reisnudeln, frischen Salaten, Kräutern und Nuoc-Mam-Pha Soße.

## 45. BÚN VỊT (Enten Reisnudeln) <sup>4,D</sup> 23,50

Herzhafte lauwarme Reisnudeln mit Entenbrustfilet, feine Salaten, Kräutern und Nuoc Mam Pha - Soße

## 46. BÚN NEM HÀ NỘI <sup>4,A,D,E</sup> 23,50

Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch. Zu dem Salat, Kräutern, lauwarmen Reisnudeln & Nuoc Mam Pha - Soße

## 47. BÚN BÒ LÁ LỐT <sup>4,D</sup> 23,50

Rindfleisch in Lotblättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern, lauwarmen Reisnudeln und Nuoc Mam Pha - Soße

## 48. BÚN MỆT <sup>4,A,D,E</sup> 27,50

Reisnudelnplatte mit Salat, 6 verschiedenen vietnamesischen Streetfoods Speisen und Nuoc Mam Pha - Soße

## 49. BÚN CAY <sup>4,A,D,E</sup> (sehr scharf) 21,50

Die schärfste vietnamesische Reisnudelsuppe mit verschiedenen Fleischsorten und frischen Kräutern



# Huhn

## 50. CHICKEN CHILI (sehr scharf) 23,50

Hühnerbrustfilet in Streifen mit roten Zwiebeln, Zucchini, Brokkoli, Austernpilze, Peperoni, Basilikum Kräuter und Chili-Soße im Wok gebraten

## 51. STEAK GÀ ZITRONENGRAS (sehr scharf) 25,50

Hühnersteak mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlinge, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch

## 52. STEAK THÁI BASILIKUM 23,50

Hühnersteak mit Zucchini, rotem Paprika, roten Zwiebeln und vietnamesisches Basilikum sowie einer leicht pikanten Soße

## 53. GÀ STEAK & SPARGEL <sup>4,F</sup> 25,50

Gebratene grüne Spargel mit gegrilltem Hühnersteak und eine pikante Hoisin Soße. Dazu eine Salatbeilage und Reis

## 54. BANGKOK CURRY <sup>4,G</sup> (leicht scharf) 25,50

Hühnerbrustfilet in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Peperoni, frischer Ananas, grünen Spargel, Zitronengras, Basilikum, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart

## 55. GÀ STEAK ERDNUSS <sup>4</sup> (scharf) 25,50

Gebratene Austernpilze mit gegrilltem Hühnersteak und einer Erdnuss-Butter Soße. Dazu eine Salatbeilage und Reis.

# Lamm

## L1. LAMM CURRY (leicht scharf) 31,50

Gebratenes Lammkarree mit verschiedenen Gemüse in rotem Curry Soße

## L2. LAMM ZITRONENGRAS (leicht scharf) 33,50

Gegrilltes Lammkarree mit Zitronengras und verschiedenen Gemüse. Dazu Erdnuss Soße.

## L3. LAMB AND PRAWN 33,50

Gegrilltes Lammkarree und Tigergarnelen mit gebratenen Gemüse. Dazu leichte Hoisin Soße.

\* Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.



# Rind

## 60. BÒ XÀO (RINDER WOK) 23,50

Rinderhüftsteak in Streifen mit versch. Gemüse der Saison in Wok mit Austernsoße und Knoblauch gebraten

## 61. BÒ ROSÉ (STEAK ROSÉ) 28,50

Rib-eye Steak mit grünem Spargel, Austernpilz.  
Dazu eine Salatbeilage und Reis. (pikant)

## 62. BÒ STEAK ZITRONENGRAS (sehr scharf) <sup>4</sup> 25,50

Gebratenes Rinderhüftsteak in Streifen geschnitten mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und frischem Knoblauch

## 63. BÒ CURRY (leicht scharf) <sup>4,G</sup> 25,50

Rinderhüftsteak in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Peperoni, Zitronengras, frischer Ananas, grünen Spargel, Basilikum, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart

# Ente

## 70. VỊT PAK CHOI (pikant) <sup>4</sup> 25,50

Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi-Gemüse, Ingwer & Austernsoße

## 71. VỊT ERDNUSS (leicht scharf) <sup>4</sup> 25,50

Aromatische Entenbrustfilet mit Erdnuss-Butter Soße und gedünsteten Gemüse der Saison

## 72. VỊT NẤU CURRY (leicht scharf) <sup>4,G</sup> 26,50

Knuspriges Entenbrustfilet mit rotem Curry, Pilze, Karotten, Zitronengras, frischen Ananas, Brokkoli, Zucchini, Basilikum, Peperoni, Paprika, grünen Spargel & Kokosmilch

## 73. VỊT HOISIN <sup>4,F</sup> 26,50

Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Peperoni im Wok kurz in der hauseigener Hoisin Soße gebraten





# Calamazi

## 80. MỰC XÀO SẢ ỚT <sup>4,J</sup> (sehr scharf) 26,50

Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Zitronengras und Thai Basilikum

## 81. MỰC GRILL <sup>4,J</sup> 28,50

Gerilltes Tintenfisch mit Paprika, Champignons, Austernpilz, Kräutersaitlingen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Pak-Choi Gemüse in einer Knoblauch-Austernsauce

# Garnelen

## 90. TÔM SẢ ỚT <sup>4,B</sup> (sehr scharf) 32,50

Aromatische Tiger Riesengarnelen mit Zitronengras, Peperoni, grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlingen, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Basilikum und Knoblauch

## 91. TÔM NƯỚNG <sup>4,B</sup> (leicht scharf) 34,50

Gegrilltes Tiger Riesengarnelen mit Paprika, Champignons, Austernpilz, Kräutersaitlingen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Pak-Choi Gemüse in einer Knoblauch-Austernsoße

## 92. TÔM XÀO CURRY <sup>4,B,G</sup> (leicht scharf) 32,50

Gebratene Tiger Riesengarnelen mit rotem Curry, Zitronengras, Peperoni, Paprika, Pilze, Brokkoli, grünen Spargel, Thai-Basilikum, Ananas und knackigem Gemüse.

\* Alle Gerichte mit Duft Reis als Beilage.



# Vegetarisch

- V1. RAU XÀO MIẾN** <sup>4,F</sup> (pikant) 21,50  
Verschiedenes gebratenes Gemüse mit Glasnudeln und Ingwer Soße
- V2. ĐẬU PHỤ NẤU CURRY** <sup>4,F,G</sup> (leicht scharf) 22,50  
Feiner Tofu mit rotem Curry, Pilze, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Peperoni, Zitronengras, grünem Spargel, frischer Ananas und Basilikum.
- V3. TOFU XÀO RAU** <sup>F</sup> 22,50  
Gebratener Tofu aus dem Wok mit verschiedenen Gemüse der Saison & einer Ingwersoße
- V4. UDON XÀO PAK CHOI** <sup>F</sup> (pikant) 23,50  
Gebratene Udon Nudeln mit Tofu und Pak Choi
- V5. TOFU SẢ ỚT** <sup>F</sup> (sehr scharf) 21,50  
Gebratener Tofu mit grünen Bohnen, Stangensellerie, Kräuterseitlinge, Zucchini, roten Zwiebeln, grünen Spargel, Peperoni, Zitronengras, Basilikum und Knoblauch

## Für unsere kleinen Gäste

- K1. MỠ XÀO NHỎ** <sup>4,C,F</sup> 15,50  
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch & Gemüse
- K2. GÀ XÀO RAU** <sup>4,C,F</sup> 15,50  
Gebratenes Hühnerfleisch mit ves. Gemüse und Reis
- K3. VỊT NHỎ** <sup>4</sup> 18,50  
Knusprige Ente mit ves. Gemüse und Reis

## Extra Beilagen

- REIS** 4,50  
**REISNUDELN** 4,50  
**KLEINER SALAT** 6,00  
**GEBRATENE NUDELN / REIS** 9,50  
**WOK GEMÜSE** 9,50  
**SEETANGSALAT** 9,50



# Red wines

| ROTWEIN | 0,2L | 0,75L |
|---------|------|-------|
|---------|------|-------|

|                               |             |              |
|-------------------------------|-------------|--------------|
| <b>ZWEIGELT QUALITÄTSWEIN</b> | <b>7,50</b> | <b>22,50</b> |
|-------------------------------|-------------|--------------|

*Erz. Abf. Weingut Johann Topf-Öster -*  
Kamptal-trocken, zyklam farben, samtig, weich, harmonisch

|                                    |             |              |
|------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>MERLOT GARDA DOC I CLASSICI</b> | <b>7,50</b> | <b>22,50</b> |
|------------------------------------|-------------|--------------|

*Abf. Cantina di Custoza-Venetien -*  
Sattes Rubinrot, intensive, feine und langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch

|                                       |             |              |
|---------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>PRACHTSTÜCK ROTWEINCUEVE KUHBA</b> | <b>9,50</b> | <b>28,50</b> |
|---------------------------------------|-------------|--------------|

*Weingut Metzger-Pfalz -*  
Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe

|                                 |  |              |
|---------------------------------|--|--------------|
| <b>RONCHEDONE I.G.T. (2018)</b> |  | <b>55,00</b> |
|---------------------------------|--|--------------|

*Erz. Abf. Ca' dei Frati - Lombardei -*  
Bouquet von roten, süßen Früchten, Aromen von Beerenkonfitüre, Gewürzen und balsamischen Noten. Der Geschmack ist kräftig, frisch, terroir betont mit feinen Tanninen. Feine Holznoten von Vanille und Karamel Kork

|                                                          |  |               |
|----------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>LA BASTIA AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.P (2017)</b> |  | <b>130,00</b> |
|----------------------------------------------------------|--|---------------|

*Abf. Tinazzi, Vereno -Venetien -*  
Intensive rubinrote Farbe. Duft von reifen Früchten, Pflaumen und Vanille. Kraftvolle und ausbalancierte Struktur, samtiger Abgang. Ausgebaut für 18 bis 24 Monate in slowenischen Eichenfässern

|                                                          |  |               |
|----------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>CABERNET SAUVIGNON RESERVE LIMITED EDITION (2015)</b> |  | <b>140,00</b> |
|----------------------------------------------------------|--|---------------|

*Erz. Abf. Anton Bauer - Wagram/Österreich -*  
Schwarz in jugendlichem Purpur-Rubin, klassische Cabernetfrucht mit etwas Cassis, am Gaumen ein wahres Tannin Furioso, der Gerbstoff ist sehr reif und süß ummantelt, mit mächtiger Extrakt Süße ausgestattet

|                        |             |             |
|------------------------|-------------|-------------|
| <b>WEINSCHORLE ROT</b> | <b>0,3L</b> | <b>5,50</b> |
|------------------------|-------------|-------------|



# White wines

| <b>WEISSWEIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>0,2L</b> | <b>0,75L</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>BIANCO DI CUSTOZA D.O.C.</b><br><i>Abf. Cantina di Custoza - Venetien -</i><br>Strohgelb mit grünen Nuancen, an der Nase sehr intensiv, fruchtig und frisch, am Gaumen sehr harmonisch, weich, ausgewogen mit guter Säure                                                                                                                                                                                                                        | <b>6,50</b> | <b>18,50</b> |
| <b>CHARDONNAY SELECTION</b><br><i>Abf. Salzl Österreich Neusiedlersee -</i><br>Intensive strohgelb, exotischer Frucht Klang mit Orangen und Mandarinen, gelbe Birnen, reife Bananen, nussig, am Gaumen sehr vollmundig und saftig, gute Säurestruktur, sehr harmonisch                                                                                                                                                                              | <b>7,50</b> | <b>22,50</b> |
| <b>SAUVIGNON BLANC</b><br><i>Weingut Diehl Pfalz -</i><br>Faszinierende Frucht: Zitrus Mango und Melone, expressiv, frisch am Gaumen, tolle Mineralität, dichte Struktur und langer Abgang                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>8,50</b> | <b>25,50</b> |
| <b>LUGANA TENUTA ROVEGLIA LIMNE D.O.C.</b><br><i>Abf. tenuta Rovaglia-Lombardei -</i><br>Leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft, erlesene Aromen, trocken                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>9,50</b> | <b>26,50</b> |
| <b>WEISSBURGUNDER TRADITION trocken</b><br><i>Erz. Abf. Bergdolt-Reif &amp; Nett-Pfalz -</i><br>Zitrus Nase, Duft nach Mirabellen und Bananen spritzig-frischer Geschmack mit reifen gelben Früchten, Banane und Aprikose etwas Ananas und Heu                                                                                                                                                                                                      |             | <b>28,50</b> |
| <b>GRAUBURGUNDER TRADITION trocken</b><br><i>Erz. Abf. Bergdolt-Reif &amp; Nett-Pfalz -</i><br>Duft nach Pflaume, Pfirsich, Burgunder Noten Geschmack: leichte Honig-Vanille Note, spritzig, feine Apfel- & Pflaumentöne, lebendige Säure                                                                                                                                                                                                           |             | <b>26,50</b> |
| <b>GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN</b><br><i>Erz. Abf. Domäne Wachau, Dürnstein -</i><br>Klares Grüngelb, ausgeprägt in der Nase mit Aromen nach weißem Pfeffer, feine Kräuter-noten, exotische Fruchtklänge, aber auch etwas gelber Apfel, mittelgewichtig am Gaumen mit lebendiger Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen und sehr typisch |             | <b>28,50</b> |
| <b>WEINSCHORLE WEISS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>0,3L</b> | <b>5,50</b>  |



# Rosé wines

## ROSÉ WEIN

0,2L

0,75L

### **CAMPO DELLE ROSE BARDOLINO CHIARETTO D.O.P.**

9,50

28,50

*„Ca De Rocchi“ Tinazzi - Venetien -*

Feine rosa Farbe, in der Nase feiner Duft nach Kirschen und roten Beeren.  
Fruchtig Frisch, harmonisch und weich am Gaumen

### **MINUTY CUVÉE M ROSÉ (2016)**

38,00

*Château Minuty - Provence -*

Glänzendes Himbeerrosa, fein fruchtiges Bouquet mit leicht exotischem  
Touch und aromatischen Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten, am  
Gaumen trocken, doch mit saftiger Frucht und Frische, umspielt von einer  
feinen Säure, die dem Rosé eine wunderschöne Balance verleiht

# Champagner

## CHAMPAGNER

0,75L

### **RUINART BLANC DE BLANCS CHAMPAGNER**

120,00

### **RUINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER**

150,00



# Prosecco

| <b>PROSECCO</b>                                                                             | <b>0,2L</b> | <b>0,75L</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>PROSECCO SOLIGO SPUMANTE<br/>EXTRA DRY D.O.C</b><br><i>Abf. Cantina Colli del Soligo</i> | <b>8,50</b> | <b>23,50</b> |

# Bier

|                                                                     |              |             |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| <b>BIER SAIGON</b>                                                  | <b>0,33L</b> | <b>4,50</b> |
| <b>HELLES (ERDINGER FISCHER'S)</b>                                  | <b>0,5L</b>  | <b>4,50</b> |
| <b>RADLER</b>                                                       | <b>0,5L</b>  | <b>4,50</b> |
| <b>BECK'S (ALKOHOLFREI)</b>                                         | <b>0,33L</b> | <b>4,50</b> |
| <b>BECK'S (PILS)</b>                                                | <b>0,33L</b> | <b>4,50</b> |
| <b>DUNKELBIER (ERDINGER FISCHER'S)</b>                              | <b>0,5L</b>  | <b>4,50</b> |
| <b>RUSSEN</b>                                                       | <b>0,5L</b>  | <b>4,90</b> |
| <b>ERDINGER WEISSBIER</b><br>•Urweisse •Dunkel •Leicht •Alkoholfrei | <b>0,5L</b>  | <b>4,90</b> |



# Spirituosen

| BITTER                          | 2cl   | 4cl  |
|---------------------------------|-------|------|
| FERNET BRANCA                   | 4,50  | 6,50 |
| RAMAZOTTI                       | 4,50  | 6,50 |
| GIN                             | 2cl   | 4cl  |
| THE DUKE MUNICH BIO             | 4,50  | 6,50 |
| BOMBAY GIN                      | 4,50  | 6,50 |
| BOSFORD ROSÉ GIN                | 4,50  | 6,50 |
| WHISKEY                         |       | 4cl  |
| JACK DANIELS GENTLEMAN JACK     |       | 8,50 |
| CHIVAS REGAL (12 J.)            |       | 9,50 |
| NIKKA (JAPAN)                   |       | 9,50 |
| COGNAC                          | 2cl   |      |
| HENNESY X.O.                    | 12,50 |      |
| WODKA                           | 2cl   |      |
| VODKA                           | 6,50  |      |
| GREY GOOSE                      | 7,50  |      |
| TEQUILA / GRAPPA                | 2cl   |      |
| OLMECA WHITE - GOLD             | 4,50  |      |
| GRAPPA NARDINI BIANCA/RESERVA   | 4,50  |      |
| GRAPPA NONINO CHARDONNAY        | 5,50  |      |
| BARRIQUE MONOVITIGNO            |       |      |
| RUM                             |       | 4cl  |
| HAVANA CLUB 3 J.                |       | 6,50 |
| HAVANA CLUB 7 J.                |       | 7,50 |
| BACARDI WHITE                   |       | 6,50 |
| CAPTAIN MORGAN SPICED           |       | 6,50 |
| ASIATISCHER REIS-SCHNAPS / WEIN | 4cl   | 0,1L |
| VODKA HANOI (VIETNAM)           | 4,50  |      |
| VODKA NEP MOI (VIETNAM)         | 4,50  |      |
| MEKONG WHISKEY                  | 5,50  |      |
| LITCHI WEIN (JAPAN)             |       | 6,50 |
| PFLAUMEN WEIN (JAPAN)           |       | 6,50 |
| SAKE (JAPAN)                    |       | 6,50 |
| SONSTIGES                       | 2cl   | 4cl  |
| SAMBUCA MOLINARI                | 4,50  | 6,50 |
| KIRSCHWASSER                    | 4,50  | 6,50 |
| WILLIAMSBRNE                    | 4,50  | 6,50 |
| BAILEYS                         | 4,50  | 6,50 |
| AMARETTO DI SARON               | 4,50  | 6,50 |



# Getränke

## HEISSE GETRÄNKE

|                                                                                                                                                    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>ESPRESSO</b>                                                                                                                                    | 2,50 |
| <b>ESPRESSO DOPPIO</b>                                                                                                                             | 3,50 |
| <b>TASSE KAFFEE</b>                                                                                                                                | 3,50 |
| <b>VIETNAMESISCHER FILTER KAFFEE</b>                                                                                                               | 6,50 |
| <b>CAPPUCCINO</b>                                                                                                                                  | 4,50 |
| <b>BIO TEE</b>                                                                                                                                     | 5,50 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Earl Grey Classic</li><li>▪ Darjeeling</li><li>▪ Frischer Ingwer, Pfefferminze, Zitronengras Tee</li></ul> |      |

## WASSER

|                                |       |      |
|--------------------------------|-------|------|
| <b>TAFELWASSER</b>             | 0,4L  | 3,00 |
| <b>ADELHOLZNER WASSER</b>      | 0,25L | 3,50 |
| (stilles oder mit Kohlensäure) | 0,75L | 7,50 |

## ALKOHOLFREIE

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| <b>COCA COLA</b>       | 3,50 | 4,50 |
| <b>COCA COLA LIGHT</b> | 3,50 | 4,50 |
| <b>MEZZO-MIX</b>       | 3,50 | 4,50 |
| <b>FANTA</b>           | 3,50 | 4,50 |
| <b>SPRITE</b>          | 3,50 | 4,50 |

|                                                                                                                                       |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>SCHWEPPE</b>                                                                                                                       | 3,50 | 4,50 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Russian Wildberry</li><li>• Bitter Lemon</li><li>• Ginger Ale</li><li>• Tonic Water</li></ul> |      |      |

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| <b>WOLFRA SÄFTE / NEKTARE</b> | 3,50 | 4,50 |
|-------------------------------|------|------|

|                                    |  |      |
|------------------------------------|--|------|
| <b>SAFTSCHORLE / NEKTARSCHORLE</b> |  | 4,50 |
|------------------------------------|--|------|

|              |            |                 |
|--------------|------------|-----------------|
| • Mango      | • Maracuja | • Litschi       |
| • Cranberry  | • Ananas   | • Johannisbeere |
| • Orange     | • Kirsche  | • Rhabarber     |
| • Grapefruit | • Guave    | • Apfelsaft     |



