

## Aperitif

		Euro
<b>Aperitif „Stefanie“</b>		5,70
Sekt mit Erdbeersaft <sup>○</sup>		
<b>„Spritz“ oder „Veneziano“</b>		5,70
Aperol mit Weißwein <sup>○</sup> oder Sekt <sup>○</sup> , mit Sodawasser gespritzt		
<b>„Hugo“</b>		5,70
Sekt <sup>○</sup> mit Holunderblütensirup und frischer Minze, mit Sodawasser gespritzt		
<b>Glas Grüner Veltliner Sekt Brut <sup>○</sup></b>	0,1 l	5,50
Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland Alk.12,0% Vol., trocken		
<b>Glas Champagne Joseph Perrier <sup>○</sup></b>	0,1 l	11,00
Cuvée Royale Brut		
<b>Glas Champagne Joseph Perrier <sup>○</sup></b>	0,1 l	12,00
Cuvée Royale Rosé		
<b>Martini Vermouth dry / bianco / rosso <sup>○</sup></b>	4 cl	4,50
<b>Sandeman Sherry trocken / halbtrocken <sup>○</sup></b>	4 cl	4,30
<b>Campari Soda / Campari Orange</b>	4 cl	5,70

Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Änderungen vorbehalten.

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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

## Offener Wein aus der Bouteille

### Weißwein

		Euro
<b>Wiener Gemischter Satz BIO DAC</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,50
Weingut Manuel Nössing, Stammersdorf, Wien, Alk. 12,5% Vol., trocken Aus vier Gärten mit sehr alten Rebstöcken, die viel Extrakt und Dichte verleihen – grünem Veltliner, Riesling und Welschriesling. Grüngelb im Glas, verleitet seine blumige, leicht würzige Nase schnell zu einem weiteren Schluck.		
<b>Grüner Veltliner „Weinviertel DAC“</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,20
Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel, Alk. 12,5% Vol., trocken Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, Kernobstfrucht, typisches Veltlinerpfefferl.		
<b>Chardonnay</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,70
Weingut Manuel Nössing, Stammersdorf, Wien, Alk. 13,0% Vol., trocken Feinsaftige Frucht, würzige Aromatik mit verschiedenen Kräutern. Cremig-dicht am Gaumen.		
<b>Grauburgunder</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,60
Weingut Christian Zweytick, Ehrenhausen an der Weinstraße, Alk. 13,0% Vol., trocken Burgundernote von Birnen und Ananas, begleitet von einer angenehmen Säure.		
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,70
Weingut Waldschütz, Elsarn, Kamptal, Alk. 12,5% Vol., trocken Gelbfruchtige, reife Nase, Stachelbeeren und gelber Paprika, üppige Fruchtaromen, die hohe Reife verleiht dem Wein eine exotische Note.		
<b>Riesling Smaragd Terrassen</b> <sup>○</sup>	1/8 l	6,00
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Alk. 13,0% Vol., trocken Duftet nach Pfirsich und Ananas, klare kompakte frische Steinobstfrucht. Aromen- und nuancenreich, mit charmanter Fülle und zugleich sehr elegant.		
<b>Gelber Muskateller</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,90
Weingut Christian Zweytick, Ehrenhausen an der Weinstraße, Alk. 11,5% Vol., trocken Zartes Weingelb mit sortentypischem Duft nach Muskat und Holunderblüten. Besonders frisch und traubig, im Geschmack nach Holunderblütennoten, begleitet von animierender Säure.		

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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

## Offener Wein aus der Bouteille

### Rosé

		Euro
<b>Rosé von Zweigelt, Merlot &amp; Syrah</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,00
Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, Alk. 13,5% Vol., trocken Duftig, nach roten Beeren, frisch und angenehm herb im Geschmack.		

### Rotwein

<b>Pinot Noir BIO</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,90
Weingut Auer, Tattendorf, Thermenregion, Alk. 13,0% Vol., trocken Sortentypische Burgunderaromen, feine Himbeere, Erdbeer und Preiselbeer im Duft, frische geschnittene Pilze, etwas Lakritze, saftige, rotbeerige Frucht, cremig und schmelzig, seidige Tannine, feinfruchtig und elegant im Abgang.		

<b>Zweigelt „Rubin Carnuntum“</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,70
Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, Alk. 13,5% Vol., trocken Dunkles Rubingranat, typischer Duft, Frucht am Gaumen von Kirschen, etwas Holunder, süße Tannine.		

<b>Blaufränkisch</b> <sup>○</sup>	1/8 l	5,90
Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland, Alk. 13,5% Vol, trocken Kräftiges Rubingranat, frische Herzkirschen, ein Hauch von Waldbeeren, zarte Orangenesten, etwas Nougat. Mittlere Komplexität, dunkle Beeren, feine Tannine, bleibt haften, gute Frische, ein anregender Begleiter bei Tisch.		

<b>Colloredo</b> <sup>○</sup> (Cabernet-Sauvignon, Merlot)	1/8 l	6,00
Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel, Alk. 14,0% Vol., trocken Bordeauxrot, Beerenton-Aroma, geschmeidig, mit eingebundenem Tannin, kraftvoller Abgang.		

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



stefanie  
RESTAURANT

## Grüner Veltliner

0,75 l Euro

### Grüner Veltliner „Weinviertel DAC“ ◦

31,00

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel, Alk. 12,5% Vol., trocken

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, Kernobstfrucht, typisches Veltlinerpfefferl.

### Grüner Veltliner Federspiel „Stein am Rain“ ◦

38,00

Weingut Jamek, Joching, Wachau, Alk. 12,5% Vol., trocken

Zarte Steinobstnoten, leichte frische Äpfel, Pfefferl kommt deutlich zum Vorschein, saftig, macht viel Spaß, notwendige Säure enthalten.

### Grüner Veltliner BIO „in den Breiten“ ◦

45,00

Weingut Manuel Nössing, Stammersdorf, Wien, Alk. 14,0% Vol., trocken

Klares Goldgelb mit grünen Reflexen, reife Apfelfrucht in der Nase. Zartblättrig und feinwürzig mit intensivem Fruchteindruck und einem exotischen Touch. Am Gaumen markante Würze mit Muskatnuss, Kräutern; sehr feine Säure, nachhaltig und dicht, viel Griff durch reifen Gerbstoff, komplexe Mineralik mit großer Länge. Ein würziges Kraftpaket mit viel Potenzial.

## Gemischter Satz „Wien“

0,75 l Euro

### Wiener Gemischter Satz BIO DAC ◦

33,00

Weingut Manuel Nössing, Stammersdorf, Wien, Alk. 12,5% Vol., trocken

Aus vier Gärten mit sehr alten Rebstöcken, die viel Extrakt und Dichte verleihen – grünem Veltliner, Riesling und Welschriesling. Grüngelb im Glas, verleitet seine blumige, leicht würzige Nase schnell zu einem weiteren Schluck.

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



## Gelber Muskateller

**Gelber Muskateller** <sup>o</sup> 0,75 l Euro 35,00  
Weingut Christian Zweytick, Ehrenhausen an der Weinstraße, Alk. 11,5% Vol., trocken  
Zartes Weingelb mit sortentypischem Duft nach Muskat und Holunderblüten.  
Besonders frisch und traubig, im Geschmack nach Holunderblütennoten, begleitet  
von animierender Säure.

**Gelber Muskateller „Steirische Klassik“** <sup>o</sup> 37,50  
Weingut Polz, Grassnitzberg-Spielfeld, Südsteiermark, Alk. 12,0% Vol., trocken  
Reife Aromatik nach Pfirsich und exotischen Früchten, tolle Tiefe am Gaumen,  
sehr reifer Sortenvertreter mit gutem Trinkfluss und anhaltendem Abgang.

## Chardonnay

**Chardonnay** <sup>o</sup> 0,75 l Euro 33,50  
Weingut Manuel Nössing, Stammersdorf, Wien, Alk. 13,0% Vol., trocken  
Feinsaftige Frucht, würzige Aromatik mit verschiedenen Kräutern.  
Cremig-dicht am Gaumen.

## Weißburgunder

**Weißburgunder „Vollmondwein“** <sup>o</sup> 0,75 l Euro 35,00  
Weingut Christ, Jedlersdorf, Wien, Alk. 13,5% Vol., trocken  
Feinfruchtige, nussige Aromen in der Nase, cremige Struktur, reif-voll, sehr elegant.

## Grauburgunder

**Grauburgunder** <sup>o</sup> 0,75 l Euro 32,50  
Weingut Christian Zweytick, Ehrenhausen an der Weinstraße, Alk. 13,0% Vol., trocken  
Burgundernote von Birnen und Ananas, begleitet von einer angenehmen Säure.

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



stefanie  
RESTAURANT

## Sauvignon Blanc

	0,75 l	Euro
<b>Sauvignon Blanc</b> ◊		33,50
Weingut Waldschütz, Elsarn, Kamptal, Alk. 12,5% Vol., trocken Gelbfruchtige, reife Nase, Stachelbeeren und gelber Paprika, üppige Fruchtaromen, die hohe Reife verleiht dem Wein eine exotische Note.		

## Riesling

	0,75 l	Euro
<b>Riesling Smaragd Terrassen</b> ◊		35,50
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Alk. 13,0% Vol., trocken Duftet nach Pfirsich und Ananas, klare kompakte frische Steinobstfrucht. Aromen- und nuancenreich, mit charmanter Fülle und zugleich sehr elegant.		

		41,00
<b>Riesling „Ried Klaus“</b> ◊		
Weingut Jamek, Joching, Wachau, Alk. 12,5% Vol., trocken Reifer Pfirsichduft, leichte mineralische Anklänge, kräftiger Körper mit ausgeprägter Frucht.		

## Rosé

	0,75 l	Euro
<b>Rosé von Zweigelt, Merlot &amp; Syrah</b> ◊		30,00
Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, Alk. 13,5% Vol., trocken Im Duft sehr fruchtig, leichte Himbeernote, dieser Rosé vereint die Finesse eines Weißweines mit der Ausdrucksstärke eines Rotweines.		

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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



stefanie  
RESTAURANT

## Pinot Noir

	0,75 l	Euro
<b>Pinot Noir BIO</b> <sup>o</sup>		35,50
Weingut Auer, Tattendorf, Thermenregion, Alk. 13,0% Vol., trocken Sortentypische Burgunderaromen, feine Himbeere, Erdbeer und Preiselbeer im Duft, frische geschnittene Pilze, etwas Lakritze, saftige, rotbeerige Frucht, cremig und schmelzig, seidige Tannine, feinfruchtig und elegant im Abgang.		

## Sankt Laurent

	0,75 l	Euro
<b>Sankt Laurent</b> <sup>o</sup>		30,00
Weingut Wutzl, Gobelsburger Kirchgraben, Kamptal, Alk. 13,0% Vol., trocken Rubinrot, kraftvoller Rotwein, mit viel Brombeere in der Nase, rebsortentypisch.		

## Blaufränkisch

	0,75 l	Euro
<b>Blaufränkisch Carnuntum</b> <sup>o</sup>		32,00
Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, Alk. 14,0% Vol., trocken Rubingranat, Anklänge von Rumtopf, in der Nase Brombeeren im Vordergrund, am Gaumen samtig mit langem Abgang.		
<b>Blaufränkisch</b> <sup>o</sup>		35,50
Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland, Alk. 13,5% Vol, trocken Kräftiges Rubingranat, frische Herzkirschen, ein Hauch von Waldbeeren, zarte Orangenzesten, etwas Nougat. Mittlere Komplexität, dunkle Beeren, feine Tannine, bleibt haften, gute Frische, ein anregender Begleiter bei Tisch.		

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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

## Zweigelt

**Zweigelt „Rubin Carnuntum“** <sup>o</sup> 0,75 l Euro 34,50

Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, Alk. 13,5% Vol., trocken  
Dunkles Rubingranat, typischer Duft, Frucht am Gaumen von Kirschen, etwas  
Holunder, süße Tannine.

**Zweigelt „Cobanis Barrique“** <sup>o</sup> 35,50

Weingut Wutzl, Gobelsburger Kirchgraben, Kamptal, Alk. 13,5% Vol., trocken  
Kräftiger Barrique-Ausbau, zarte Kirschnoten und Vanille vom Eichenholz bilden  
eine perfekte Balance.

**Zweigelt BIO „Die letzten Tropfen der Menschheit“** <sup>o</sup> 37,50

Weingut Manuel Nössing, Stammersdorf, Wien, Alk. 12,5% Vol., trocken  
Aus 40-jährigen Rebstöcken gewonnen, zwei bis drei Wochen im Bottich auf  
der Maische vergärt, um dann die malolaktische Gärung und die weitere Reifung  
im Holzfass zu vollziehen. Rubingranat mit violetten Reflexen, im Bukett typische  
Zweigelt-Weichselkirsche; Johannisbeere und leichte rauchig-würzige  
Schokoladennoten, mit weichem Tannin im Abgang.

## Merlot

**Merlot Reserve Carnuntum** <sup>o</sup> 0,75 l Euro 41,50

Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, Alk. 14,5% Vol., trocken  
Dunkle Farbe mit schwarzem Kern. Fruchtbetonte Nase, feine Röstaromen vom Eichenfass.  
Tiefdunkles Rubingranat, dunkelbeerige Anklänge, sehr würzig, straff am Gaumen, feste  
Tanninstruktur, gute Süße, viel Frucht im Nachhall.

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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



## Rotwein-Cuvées „für Liebhaber“

	0,75 l	Euro
<b>Stuhlwerker</b> <sup>o</sup> (Zweigelt, Merlot, Syrah)		43,00
Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, Alk. 14,0% Vol., trocken Leicht jugendliche Reflexe, Nase nach feinem Nougat, blättrige Würze, kräftige Tannine.		
<b>Colloredo</b> <sup>o</sup> (Cabernet-Sauvignon, Merlot)		36,00
Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel, Alk. 14,0% Vol., trocken Funkelndes Bordeauxrot, charmanter Beerenton, geschmeidig, mit gut eingebundenem Tannin, mächtiger, kraftvoller Abgang.		
<b>Quattro</b> <sup>o</sup> (Cabernet-Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot)		47,50
Weingut Gager, Deutschkreutz, Burgenland, Alk. 14,5% Vol., trocken Würzige Nase nach dunklen Beeren, Holunder und Kirsche am Gaumen, satte Frucht, weiche Tanninstruktur, Röstaromen, langer Nachhall im Anhang.		
<b>Cablot</b> <sup>o</sup> (Cabernet-Sauvignon, Merlot)		61,00
Weingut Gager, Deutschkreutz, Burgenland, Alk. 14,0% Vol., trocken Kräftige intensive Farbdichte, ausgeprägte Nase, reife Johannisbeeren, geschmeidige Röstaromen, ausdrucksstarker Fruchtschmelz, fast unendliche Länge im Abgang.		

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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

## Süßwein

	Euro	
<b>Beerenauslese ROT</b> °	Glas 5 cl	5,40
Weingut Böheim, Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum, 9,5% Vol.	Flasche 0,375 l	32,00
Strahlend klares Bernstein, in der Nase einladend florale Aromen etwas Hibiskus, kandierte Orangenzesten, am Gaumen Honig & Marillen, hochelegante Textur, gut stützender Säurebogen, zart pfeffrig, Am besten zu Topfenauflauf, Kaiserschmarren oder zu würzigem Käse		

## Sekt und Champagner

	Euro	
<b>Grüner Veltliner Sekt Brut</b> °	0,75 l	34,00
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland, Alk. 12,0% Vol., trocken Goldfarbe, die hellgrüne Reflexe einschließt. Apfelaromen, charakteristische Pfeffernote, lebendige Säure, Noten von Geißblatt und Kiwifrucht, unterstrichen durch Limonentöne.		
<b>Champagne Joseph Perrier</b> °	0,75 l	71,00
<b>Cuvée Royale Brut</b>	0,375 l	37,50
<b>Champagne Joseph Perrier</b> °	0,75 l	77,00
<b>Cuvée Royale Rosé</b>	0,375 l	41,00

## Hauswein

vom Weingut Wutzl, Gobelsburg, Kamptal

<b>Grüner Veltliner</b> ° Alk. 12,0% Vol., trocken	1/8 l	3,00
<b>Blauer Zweigelt</b> ° Alk. 13,0% Vol., trocken	1/8 l	3,00
<b>Grüner Veltliner oder Blauer Zweigelt</b> ° gespritzt	1/4 l	3,50

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



stefanie  
RESTAURANT

## Alkoholfreie Getränke

		Euro
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	1/8 l	4,00
<b>Rauch Fruchtsäfte</b>	0,2 l	3,50
Apfel-Naturtrüb, Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Pfirsich		
<b>Rauch Fairtrade Orangensaft</b>	0,2 l	3,50
		
<b>Vöslauer Mineralwasser</b> <sup>O</sup> prickelnd/still	0,33 l	2,90
<b>Vöslauer Mineralwasser</b> <sup>O</sup> prickelnd/mild/still	0,75 l	5,50
<b>Pepsi Cola</b> <sup>O,*/**</sup> / <b>Pepsi Max</b> <sup>O,*/**</sup>	0,33 l	3,30
<b>Seven Up</b> <sup>*/**</sup>	0,33 l	3,30
<b>Frucade Orange</b> (Jugendgetränk)	0,35 l	3,30
<b>Almdudler</b> <sup>O</sup> (Jugendgetränk)	0,35 l	3,30
<b>Thomas Henry Tonic Water / Bitter Lemon</b>	0,2 l	3,50
<b>Hausgemachter „Ronnefeldt“-Eistee</b>	0,5 l	4,00
wahlweise Red Berries mit Rosmarin, Lemon Fresh mit Basilikum oder Pfefferminze mit Minze		
<b>Soda-Zitrone</b> (Jugendgetränk)	0,25 l	2,70
	0,5 l	4,00

## Österreichisches Bier

<b>Gold Fassl Spezial</b> <sup>A</sup> , Ottakringer - vom Fass	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,60
<b>Zwickl Rot</b> <sup>A</sup> , Ottakringer - vom Fass	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,80
<b>Ottakringer Radler</b> <sup>A</sup>	0,5 l	5,00
<b>Blond</b> <sup>A</sup> , Brauwerk	0,33 l	5,00
<b>Session IPA</b> <sup>A</sup> , Brauwerk	0,33 l	4,80
<b>Porter</b> <sup>A</sup> , Brauwerk	0,33 l	5,00
<b>Die Weisse hell</b> <sup>A</sup> , Salzburger Weißbier	0,5 l	5,90
<b>Die Weisse alkoholfrei</b> <sup>A</sup> , Salzburger Weißbier	0,5 l	5,70
<b>Null Komma Josef, alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	0,33 l	3,90

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



stefanie  
RESTAURANT

## Kaffee

	Euro
<b>Kleiner Schwarzer / Brauner</b> <sup>G</sup>	2,90
<b>Großer Schwarzer / Brauner</b> <sup>G</sup>	4,00
<b>Verlängerter</b>	3,00
<b>Wiener Melange</b> mit Milchschaum <sup>G</sup>	4,00
<b>Einspänner</b> (doppelter Mokka mit Schlagobers) <sup>G</sup>	5,00
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum <sup>G</sup>	4,00
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G</sup>	4,00
<b>Heiße Trinkschokolade</b> mit Schlagobers <sup>G</sup>	4,00
<b>Kännchen Tee</b> mit Zitrone oder Milch <sup>G</sup>	4,00



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne  
über die verfügbaren Teesorten!

## Kaffeespezialitäten

<b>Kaffee Franz Esterházy</b>	6,50
Kleiner Mokka mit Marillenbrand	
<b>Pharisäer</b>	6,00
Verlängerter Mokka mit Rum, Zucker und Schlagobershaube <sup>G</sup>	
<b>Kaffee Maria Theresia</b>	6,50
Doppelter Mokka mit Grand Marnier, Schlagobers <sup>G</sup> und Zuckerstreusel	
<b>Heiße Schokolade Alt-Wiener Art</b>	6,00
mit Rum und Schlagobers <sup>G</sup>	

## Digestif

<b>Williams/Obstler/Marille/Himbeer/Haselnuss</b>	2 cl	4,00
Bauer-Destillerie, Graz	4 cl	7,00
<b>Alter Apfel/Alte Zwetschke</b>	2 cl	5,90
Gölles		
<b>Trester Classic</b>	2 cl	4,50
Wieser		

Wir verfügen über eine gut sortierte Auswahl an Whiskys und Whiskyspezialitäten, Cognacs und weiteren Spirituosen. Fragen Sie nach unserer Barkarte – unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



stefanie  
RESTAURANT

## Cocktails

	Euro
<b>Cocktail „Stefanie“</b>	9,50
Wodka, Cassis, Zitronensaft, Erdbeersaft, Sekt <sup>O</sup>	
<b>Mojito</b>	9,50
Brauner Rum, Lime Juice, Sodawasser, Minze, Rohrzucker, Limetten	
<b>Strawberry Daiquiri</b>	9,50
Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Erdbeeren	
<b>Caipirinha</b>	9,50
Chachaca, Lime Juice, brauner Zucker, Limetten	
<b>Mai Tai</b>	9,50
Weißer und brauner Rum, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Mandelsirup, Limetten, Minze	
<b>Frozen Margarita</b>	9,50
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	
<b>Pina Colada</b>	9,50
Weißer Rum, Cream of Coconut, Ananassaft, Obers <sup>G</sup>	
<b>Virgin Mojito (alkoholfrei)</b>	5,50
Seven Up, Lime Juice, Sodawasser, Minzblätter, Rohrzucker, Limetten	
<b>„Erdbeertraum“ (alkoholfrei)</b>	5,50
Erdbeersaft, Lime Juice, Zitronensaft, Rohrzucker, Obers <sup>G</sup>	

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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