

**WWW.FELMAYER.AT**

**TELEFONNUMMER: 01 890 43 52**

**ADRESSE: Neukettenhoferstrasse 2-8/1 Schwechat 2320**

## JUHU-ABHOL-SERVICE

**MONTAG BIS SONNTAG**

**11.30 bis 18.45 (last call 18.30 Uhr)**

**SPEISE-WEINKARTE ONLINE!**

**BARZAHLUNG BEVORZUGT** (KARTE MÖGLICH)

**TELEFONNUMMER: 01 890 43 52**

**ADRESSE: Neukettenhoferstrasse 2-8/1 Schwechat 2320**

**TIPP!**

## JUHU-ZUSTELL-SERVICE

**STADTGEBIET SCHWECHAT & ZWÖLFXING**

**STADTGRENZE AUF ANFRAGE**

**Mindestbestellung € 10,-/Zustellgebühr € 2,-**

**MONTAG BIS FREITAG**

**15.00 BIS 18.45 (last call 18.30 Uhr)**

**SAMSTAG & SONNTAG**

**11.30 BIS 18.45 (last call 18.30 Uhr)**

**SPEISE-WEINKARTE ONLINE!**

**BARZAHLUNG BEVORZUGT** (KARTE MÖGLICH)



Bitte halten Sie sich an die vorgegebenen Richtlinien!

Version 01/21

*Felmayer's*  
seit 1995



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getrankkarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

**Schneller.Teller.täglich!**

Montag **BIS** Sonntag € neun.achtzig

MONTAG=RIESEN.schnitzl.Erdapflsalat

DIENSTAG=BURGER.bar/**auch** VEGGIE möglich!

MITTWOCH=WIR KOCHEN IRGENDWAS.tag

DONNERSTAG=Felmayer.PIZZA.fladen

FREITAG=FISCH&Peterle

SAMSTAG=BACKhendl.SALAT

SONNTAG=SCHWEINS.braten

WOCHEN.veggie=Jede Woche etwas anderes!

**Solange der Vorrat reicht! Bitte fragen Sie uns am Telefon!**

**Total.Regional**

1 kg Kaffee „Caruso blend“ ALT WIEN Rösterei € siebenundzwanzig.null

1 LITER Rose Traubensaft – Trischitz – Rauchenwarth € drei.fünfzig

**WUNSCH.Torte...es gibt immer was zum Feiern...**

Bitte Eva Wimmer unter 0664/4010870 anrufen!



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

**Suppen.Kasperl**


Kraftsuppe vom Rind.Gemüsestreifen dazu vier.null  
Frittaten **oder** Fleischstrudel **oder** Backerbsen A-C-G-L

Rinderkraft.Suppen.Topf neun.null/sechs.null  
Hausmacher-Frittaten.Rindfleisch.Gemüse A-C-G-L

**Klassiker**

 Chili con carne „scharfer Felmayer“ zehn.fünfzig/sieben.fünfzig  
Faschiertes.Speck.Knofi-Schwarzbrot A-F-G-N-O

„Schwechata“ Hausbrot neun.neunzig + eins.fünfzig mit Kasegratin (G)  
Pfandl-Speck.Schwarzbrot.Pfefferoni.Zwiebel A-C-F-N-O


Beef Tatare „160er/80er Rinder-Filet“ neunzehn.neunzig/dreizehn.neunzig  
 Butter.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.hausgemachtes Weißbrot A-C-G-M-O  
*Tipp: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare*

**Hausgemachte Durum-NUDELN**

Pasta Fusilli „heftig.Deftig“ dreizehn.fünfzig  
Gedrehte Nudlform.Speck-Pinienkern-Pesto A-C-G-H

 Pasta Ravioli „Hokkaido“ dreizehn.fünfzig  
Kurbisfulle.braune Salbeibutter.Ruccola-Vogerlsalat A-C-G

 Pasta Quadrucci „Schinkenfleckerl“ zehn.fünfzig  
Quadrat-Nudln.Schinken.G’selchtes.Zwiebl.Obers.Mozzarellagratin A-C-G-L

 Dinkel-Spaghetti „Asia-HOT-CHICKEN“ dreizehn.fünfzig  
Asiasoe.Knackgemuse.Huhnerfiletstreifen (gerne auch VEGGIE) A-C-F-L-N-O

 Spaghetti „VEGAN“ neun.fünfzig  
würziges Paradeiserragout A

 Lasagne „V“ zwölf.fünfzig  
Räucher-Tofu-Gemüse-Bolognese A-C-G-F-L



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

### **Leichte.Küche**

„Caesars Salat“ & Huhnerfiletstreifen zehn.neunzig/sieben.neunzig  
Eisbergsalat.Frenchdressing.Grana di Padano.Sardellen.Ciabattachips A-C-D-G-M-O



Winter.Salate „Hokkaido“ zehn.neunzig/sieben.neunzig  
Blattsalate.Röst-Korndl.Grillkurbis.Granatapfeldressing H-M-O

Mais-Backhendlsalat.Kurbispanier „pipi.fine“ dreizehn.fünfzig  
Erdapfl-Vogerlsalat.Kernoldressing A-C-G-L-M-O

### **BURGER.Bar**



1995 Austrian Burger dreizehn.achtzig/neun.achtzig  
100 % Rinder-Hack.Weißbrot-Laberl.Cheeddar.Paradeiser  
Zwiebl.Salat.Grillsauce.Pommes frites A-C-F-G-N-O



2019 „Danny´s“ VEGGIE Burger zwölf.achtzig/neun.achtzig  
Sußerapflpatty.Grünes Gmiasbrot-Laberl  
Cole Slaw.Cheeddar.Erdapfl-Spalten.Cocktailsoe A-C-G-N-O



**Tipp zu den Burgern: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare**

#### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja,  
G= Milch oder Laktose,

H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere

#### **Information über Süßungsmittel**

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

\*) eine Phenylalaninquelle, \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

**ALLE WEINE ZUM MITNEHMEN/LIEFERN zum AB-Hofpreis!**

**ALLE PREISE SIND INKLUSIVE ALLER STEUER & ABGABEN!**



ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“

NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52

BAR- oder Kartenzahlung möglich!

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

### Haupt.Mahlzeit.Tradition

#### Felmayer´s Teller.Fleisch

Gusto.Stuckerl (L) „Tafelspitz/Schulterschmerz“ achtzehn.neunzig

**immer dabei...**Rösti.Apfelkren.Schnittlauchsoe.Gemüsebeilage nach Wahl! A-C-G-M-O

#### Tipp...

Rinder-Markknochen & Knofischwarzbrot + fünf.null

**Gourmet Tipp:** Auch als Vor.Speise zu genießen! A-F-G-L-N


Schnitzl „osterReich“ zwölf.null

gebacken **oder** natur gebraten vom Schwein **oder** Huhn

Butterreis A-C-G

Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“ zwanzig.neunzig

Petersilerdapfl.Rahmgurkensalat.Wildpreiselbeerer A-C-G-O

 Kurz gebratener Zwiebelrostbraten „österreichische Stier-Beiried“ achtzehn.neunzig

Zwiebelsoe.Röstzwiebel.Fachergurkerl.Braterdapfl A-L-M-O

 Schwechater Fiakergulasch “hintere Wade” dreizehn.neunzig

Serviettenknodl.Wurstlkrone.Fachergurkerl A-C-G-O

### Beilagen

Wolfgang Salat „G´sund“ sieben.fünfzig/vier.null

Roh-Salate.Essig-oldressing 0

**Auf Wunsch: Cocktaildressing C-G-M-O, Balsamicodressing O,**

**Kräuter-Joghurtdressing G, Caesar Dressing C-D-G-O**

Salatteller „71er Aschi-Wirt“ sieben.fünfzig/vier.null

Wirtshaus Saisonsalate traditionell mariniert! C-G-L-M-O

Weinviertel-Erdapfl-Salat vier.null

angeblich...der Beste... L-M-O



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

**Hhhmmm.Sussse.Backstube...**

2 Stk. Palatschinken „immer frisch“  
mit Felmayer’s Marillenmarmelade

fünf.null  
A-C-G

Hausgemachte Topfenknödel.Himbeerragout

vier.fünfzig/sechs.fünfzig  
A-C-G

Kaiserschmarrn „Franz.Josef“  
Hausroster

sechs.fünfzig  
A-C-G-O

**Weitere Dessert’s erfahren Sie vom Service!**

**Flaschengetranke TO.GO (A) 0,5l vier.null**



**Schwechater Zwickl - unser Original!**

braufrisch, naturtrüb, schlank, mild  
Stw. 12,5°/Alc 5,4%

**Schwechater Wiener Lager - unser Bier Tipp!**



Bernsteinfarben, dezente Bittere,  
karamellartige Aromen  
Stw. 12,8°/Alc 5,5%

**Wieselburger Stammbrau - unsere Bügelflasche!**

Goldgelb, heller Bernsteinschimmer, malzig-würzig  
Stw. 12,6°/Alc 5,4%

**Weihenstephan hefetrub - unser Weizenbier!**

trüb, hefeblumig, erfrischend  
Stw. 12,7°/Alc 5,4%

**Kaiser Doppelmalz - unser „Dunkles“!**

dunkles Rotbraun, ausgewogen, typische Malzsue  
Stw. 12,8°/Alc 4,7%

**Alkoholfreie Biere und Radler auf Anfrage!**

Eistee Zitrone oder Pfirsich

FL. 0,33 drei.zehn

BIO-Johannisbeere

FL. 0,2l drei.zehn

Thomas Henrys Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

FL. 0,2l drei.dreissig

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Frucade, Almdudler

FL. 0,33l drei.zehn

Römerquelle Mineralwasser

FL. 0,33l zwei.achtzig

prickelnd, still

FL. 0,75l vier.fünfzig

**BIO-Saft.Laden...**

Fl. 0, 25l Apfel-Karottensaft

Fl. 0, 25l Birnensaft naturtrüb



drei.vierzig

drei.vierzig



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

***Es freut uns sehr, dass Sie WEIN trinken!***

*Wir, unser Team, meine Frau und ich möchten mehr bieten. Deshalb schreibe ich Ihnen einige Zeilen über unsere Ideen.*

*Unser Weinkonzept ist geprägt von sterreichischen und italienischen Winzern. Hier finden Sie eine harmonisch zusammengestellte Auswahl von Klassikern, Pionieren - aber auch von Winzern, die durch neue Ideen und Konzepte hervorragenden Wein vinifizieren.*

*Ein Teil unserer Weinauswahl kommt - wie schon erwähnt - aus Italien. Wir arbeiten unter anderem mit der renommierten Familie Antinori aus der Toskana & Apulien zusammen, mit dem Hintergrund der lange währenden Tradition & Qualität dieser Familie.*

## **FEIN.SPRUDEL**

LOIMER - Kamptal - Österreich  
„Extra Brut“

| im Lokal 33,00 zum Mitnehmen 20,00 |

Champagner Ruinart

| Brut | 0,375l | im Lokal 49,00 zum Mitnehmen 36,00 |

Champagner Ruinart

| Brut | im Lokal 80,00 zum Mitnehmen 67,00 |

Champagner Drappier

“Carte D’or”

| Brut | im Lokal 47,00 zum Mitnehmen 34,00 |

## **CHEF’S.CHOICE**

Cantine Sacchetto – Trebaseleghe - Venetien

Fili Rosato Rose Frizzante

| im Lokal 21,00 zum Mitnehmen 8,00 |

Cantine BOLLA – Bardolino - Venetien

| Brut | Prosecco Superiore DOCG

| im Lokal 26,00 zum Mitnehmen 13,00 |



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getrankkarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **GRÜNER VELTLINER**

Domäne Wachau - Dürnstein – Wachau  
Niederösterreich

Grüner Veltliner „Federspiel“

| im Lokal 22,50 zum Mitnehmen 9,50 |

Stift Göttweig - Furth - Kremstal  
Niederösterreich

Grüner Veltliner „Messwein“

| im Lokal 21,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Alwin Jurtschitsch - Langenlois - Kamptal Niederösterreich

Grüner Veltliner „Terrassen“

| im Lokal 22,00 zum Mitnehmen 9,00 |

Johann Boheim - Arbesthal - Carnuntum  
Niederösterreich

Grüner Veltliner „Reserve“

| im Lokal 24,50 zum Mitnehmen 11,50 |

Domäne Wachau - Dürnstein - Wachau  
Niederösterreich

Grüner Veltliner Ried Achleiten „Smaragd“

| im Lokal 39,00 zum Mitnehmen 26,00 |





**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **RIESLING**

Domäne Wachau - Dürnstein – Wachau  
Niederösterreich

Riesling „Federspiel“

| im Lokal 23,00 zum Mitnehmen 10,00 |

Alwin Jurtschitsch - Langenlois - Kamptal  
Niederösterreich

Riesling „Platin“

| im Lokal 25,50 zum Mitnehmen 12,50 |

Stift Göttweig - Furth - Kremstal DAC Reserve  
Niederösterreich

Riesling „Silberbichl“

| im Lokal 42,00 zum Mitnehmen 29,00 |

Emmerich Knoll – Dürnstein – Wachau  
Niederösterreich

Riesling Smaragd „Loibner“

| im Lokal 44,50 zum Mitnehmen 31,50 |

## **WEISSBURGUNDER**

Walter Skoff - Gamlitz - Steiermark  
Weissburgunder Südsteiermark DAC

| im Lokal 24,20 zum Mitnehmen 11,20 |

## **PINOT GRIGIO**

Cantine Sacchetto – Trebaseleghe - Veneto  
„L’ELFO“ IGT

| im Lokal 21,50 zum Mitnehmen 8,50 |



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **CHARDONNAY**

Rudolf Salzl - Illmitz - Neusiedlersee  
Burgenland

Chardonnay „Selection“

| im Lokal 21,20 zum Mitnehmen 8,20 |

Tormaresca – Castel del Monte - Apulien  
Chardonnay IGT

| im Lokal 23,00 zum Mitnehmen 10,00 |

Villa Antinori – Firenze - Toskana  
„Capsula Viola“

| im Lokal 22,50 zum Mitnehmen 9,50 |

## **MUSKATELLER**

Renate Schuster – Hohenwarth am Manhartsberg-Weinviertel  
Niederösterreich

Gelber Muskateller

| im Lokal 21,00 zum Mitnehmen 8,00 |

Josef Edlinger - Palt - Kremstal  
Niederösterreich  
Gelber Muskateller „Gottweiger Berg“

| im Lokal 21,50 zum Mitnehmen 8,50 |

Hans Pitnauer - Göttlesbrunn - Carnuntum  
Niederösterreich

Gelber Muskateller „Hagelsberg“

| im Lokal 23,50 zum Mitnehmen 10,50 |



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **WELSCHRIESLING**

Walter Frauwallner - Straden - Südoststeiermark

Welschriesling Vulkanland DAC

| im Lokal 23,00 zum Mitnehmen 10,00 |

Erich & Walter Polz - Spielfeld - Steiermark

Welschriesling Südsteiermark DAC

| im Lokal 22,50 zum Mitnehmen 9,50 |

Schauer - Kitzack im Sausal - Steiermark

Welschriesling Südsteiermark DAC

| im Lokal 22,00 zum Mitnehmen 9,00 |

## **SAUVIGNON BLANC**

Weingut Esterhazy – Trausdorf - Burgenland

Sauvignon Blanc „Estoras“

| im Lokal 23,50 zum Mitnehmen 10,50 |

Walter Skoff - Gamlitz - Steiermark

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

| im Lokal 26,00 zum Mitnehmen 13,00 |

Erich & Walter Polz - Spielfeld - Südsteiermark

Sauvignon Blanc „Czamilla“

| im Lokal 35,50 zum Mitnehmen 22,50 |



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

### **GEMISCHTER SATZ**

Mayer - Weingut am Pfarrplatz - Wien

Wiener Gemischter Satz DAC

| im Lokal 24,00 zum Mitnehmen 11,00 |

*Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler, Zierfandler*

### **ROTGIPFLER**

Karl Alphart - Traiskirchen - Thermenregion

Niederösterreich

Rotgipfler „vom Berg“

| im Lokal 23,50 zum Mitnehmen 10,50 |

### **ROTER VELTLINER**

Hans Setzer - Hohenwarth - Weinviertel

Niederösterreich

Roter Veltliner „Wiener Symphoniker“

| im Lokal 22,00 zum Mitnehmen 9,00 |

### **ROSE – TREND!**

Johann Boheim - Arbesthal - Carnuntum

Niederösterreich

„Rosy Friends“

| im Lokal 20,80 zum Mitnehmen 7,80 |

Zweigelt, Merlot, Syrah

Tormaresca – Puglia/Apulien

„Calafuria“

| im Lokal 27,00 zum Mitnehmen 14,00 |

*Negroamaro*



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **WEISSWEINCUVES BZW. BESONDERHEITEN ITALIEN**

Masi Agricola - Gargagnago di Valpolicella

Venetien

„Lunatio Lugana DOC“

| im Lokal 25,50 zum Mitnehmen 12,50 |

*Trebbiano*

### **ZWEIGELT**

Robert Goldenits - Tadten - Neusiedlersee

Burgenland

Zweigelt „Heideboden“

| im Lokal 23,70 zum Mitnehmen 10,70 |

Josef Gager- Deutschkreutz - Mittelburgenland

Burgenland

Zweigelt

| im Lokal 22,00 zum Mitnehmen 9,00 |

Johann Boheim - Arbesthal - Carnuntum

Niederösterreich

Zweigelt „Rubin Carnuntum“

| im Lokal 24,50 zum Mitnehmen 11,50 |



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **BLAUFRÄNKISCH**

Engelbert Prieler - Schützen - Mittelburgenland  
Burgenland

Blaufränkisch „Johanneshohle“

| im Lokal 25,00 zum Mitnehmen 12,00 |

Anton Iby - Horitschon - Mittelburgenland DAC  
Burgenland

Blaufränkisch „Hochacker“

| im Lokal 26,50 zum Mitnehmen 13,50 |

Anton Iby - Horitschon - Mittelburgenland DAC  
Burgenland

Blaufränkisch „Chevalier“

| im Lokal 33,50 zum Mitnehmen 20,50 |

Walter Kerschbaum – Horitschon Mittelburgenland  
Burgenland

Blaufränkisch „Classic“

| im Lokal 22,80 zum Mitnehmen 9,80 |

Walter Kerschbaum – Horitschon  
Mittelburgenland  
Burgenland

Blaufränkisch „Durrau“

| im Lokal 40,00 zum Mitnehmen 18,50 |



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **CABERNET SAUVIGNON**

Erich Scheiblhofer - Andau

Neusiedlersee

Burgenland

Cabernet Sauvignon

| im Lokal 24,50 zum Mitnehmen 11,50 |

Hans Igler - Deutschkreutz - Mittelburgenland

Burgenland

Cabernet Sauvignon „Ried Kart“

| im Lokal 38,50 zum Mitnehmen 25,50 |

## **MERLOT**

Andreas Wendelin - Gols - Neusiedlersee

Burgenland

Merlot

| im Lokal 21,00 zum Mitnehmen 8,00 |

Tenuta Guado al Tasso – Bolgheri - Toskana

Merlot „Cont´Ugo“

| im Lokal 55,00 zum Mitnehmen 42,00 |

## **PINOT NOIR**

Schloss Halbturn - Halbturn - Neusiedlersee

Burgenland

„Konigsegg Premium“

| im Lokal 33,00 zum Mitnehmen 20,00 |

Feiler Artinger - Rust - Neusiedlersee

Burgenland

Pinot Noir

| im Lokal 27,50 zum Mitnehmen 14,50 |



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getrankkarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **SYRAH**

Hans Pitnauer - Göttlesbrunn - Carnuntum  
Niederösterreich

„Pegasos“

| im Lokal 36,30 zum Mitnehmen 23,30 |

## **ST. LAURENT**

Franz Landauer - Gisperg - Tattendorf  
Thermenregion - Niederösterreich

St. Laurent „Selection“

| im Lokal 26,50 zum Mitnehmen 13,50 |

Hans Iglar - Deutschkreuz - Mittelburgenland Burgenland  
St. Laurent

| im Lokal 22,00 zum Mitnehmen 9,00 |

## **CABERNET FRANC**

Hans Pitnauer - Göttlesbrunn - Carnuntum  
Niederösterreich

Cabernet franc Reserve „Hagelsberg“

| im Lokal 37,50 zum Mitnehmen 24,50 |





**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getrankkarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **ROTWEINCUEVES UND BESONDERHEITEN ÖSTERREICH**

Feiler Artinger - Rust - Neusiedlersee

Burgenland

„Solitaire“

| im Lokal 51,50 zum Mitnehmen 38,50 |

*Blafrankisch, Merlot, Cabernet Sauvignon*

Josef Gager - Deutschkreutz - Mittelburgenland

Burgenland

„Cuvee Quattro“

| im Lokal 35,50 zum Mitnehmen 22,50 |

*Blafrankisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot*

Erich Scheiblhofer - Andau - Neusiedlersee

Burgenland

„Legends“

| im Lokal 31,00 zum Mitnehmen 18,00 |

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

K & K Kirnbauer - Deutschkreutz Mittelburgenland

Burgenland

„Das Phantom“

| im Lokal 39,00 zum Mitnehmen 26,00 |

*Blafrankisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*

Hans Iglar - Deutschkreutz - Mittelburgenland

Burgenland

„Vulcano“

| im Lokal 35,00 zum Mitnehmen 22,00 |

*Blafrankisch, Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon*



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

Schloss Halbturn - Halbturn - Neusiedlersee  
Burgenland

„Imperial ROT“

| im Lokal 62,00 zum Mitnehmen 49,00 |

*Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot,  
Cabernet Franc*

Johann Boheim - Arbesthal - Carnuntum  
Niederösterreich

„Stuhlwerker“

| im Lokal 38,00 zum Mitnehmen 25,00 |

| 3l | im Lokal 150,00 zum Mitnehmen 100,00 |

*Zweigelt, Merlot, Syrah*

Johann Boheim - Arbesthal - Carnuntum  
Niederösterreich

„Cuvee Esprit-Zweigelt & Friends“

| im Lokal 20,80 zum Mitnehmen 7,80 |

| 9l | im Lokal 220,00 zum Mitnehmen 150,00 |

*Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot*

Johann Boheim - Arbesthal - Carnuntum  
Niederösterreich

„Dolce Vita“

| halbtrocken | im Lokal 20,80 zum Mitnehmen 7,80 |

*Zweigelt, Merlot*

### **CHEF.TIPP**

Heribert Bayer - Neckenmarkt - Mittelburgenland  
Burgenland

„In signo Leonis“

| im Lokal 54,00 zum Mitnehmen 41,00 |

*Blaufränkisch, Zweigelt*



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getrankkarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **ROTWEINCUEVES UND BESONDERHEITEN ITALIEN**

Villa Antinori – Firenze - Toskana

„Brunello die Montalcino“ DOCG

| Im Lokal 72,00 zum Mitnehmen 59,00 |

*Sangiovese Grosso*

Villa Antinori – Firenze – Toskana

„Chianti Classico Peppoli“ DOCG

| Im Lokal 31,50 zum Mitnehmen 18,50 |

*Sangiovese, Merlot, Syrah*

Marchese Antinori – Firenze – Toskana

„Chianti Classico“ DOCG

Tenuta Tignanello

| Im Lokal 50,50 zum Mitnehmen 37,50 |

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

Villa Antinori – Firenze – Toskana

„Tenuta Tignanello Chianti Classico Riserva“

| 1,5l | im Lokal 112,00 zum Mitnehmen 86,00 |

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

Santa Cristina - Antinori – Firenze – Toskana

„Fattoria le Maestrelle“ IGT

| im Lokal 23,00 zum Mitnehmen 10,00 |

*Sangiovese, Merlot, Syrah*

Villa Antinori – Firenze – Toskana

„Tignanello“ IGT

| im Lokal 126,00 zum Mitnehmen 113,00 |

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc*

Villa Antinori – Firenze – Toskana

„Solaia“ IGT 2008/2012

| PREIS AUF ANFRAGE |

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getrankkarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**



Villa Antinori – Firenze – Toskana

Chianti Classico „Riserva“ DOCG

| im Lokal 35,50 zum Mitnehmen 22,50

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Masi Costasera - Gargagnago - Verona

„Amarone della Valpolicella classico DOCG“

| im Lokal 58,00 zum Mitnehmen 45,00 |

*Corvina, Rondinell, Molinara*

Le Mortelle - Antinori – Maremma - Toskana

Botrosecco DOC

| im Lokal 32,00 zum Mitnehmen 19,00 |

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

Tormaresca – Puglia/Apulien

Trentangeli Castell del Monte DOC

| im Lokal 30,00 zum Mitnehmen 17,00 |

*Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah*



**ABHOL-ZUSTELL-Speise- & Getränkekarte „LOCKDOWN-HEAVY“**

**NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52**

**BAR- oder Kartenzahlung möglich!**

**SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!**

## **NEBBIOLO**

Prunotto – Alba - Piemont

Barbaresco

| im Lokal 45,00 zum Mitnehmen 32,00 |

Prunotto – Alba - Piemont

Barolo DOCG

| im Lokal 56,00 zum Mitnehmen 43,00 |

Günther Triebaumer - Rust – Neusiedlersee

Burgenland

„Erster Nebel“

| im Lokal 31,00 zum Mitnehmen 18,00 |

## **NEGROAMARO**

Tormaresca – Puglia/Apulien

„Masseria Maime“ IGT

| im Lokal 41,00 zum Mitnehmen 28,00 |

## **PRIMITIVO**

Tormaresca – Puglia/Apulien

„Torcicoda“ IGT

| im Lokal 32,00 zum Mitnehmen 19,00 |

Tormaresca – Puglia/Apulien

„NePriCa“ IGT

| im Lokal 23,00 zum Mitnehmen 10,00 |

*Alle Weine enthalten Sulfite*

*Wenn nicht anders angegeben, haben alle Flaschen 0,75l Füllmenge. Jahrgänge sind meistens die aktuellen!*

*Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro angegeben.*