

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!

Des Weiteren backen wir auf Vorbestellung:

Wochenend.Stritzl (A-C-F-G-H)

(2-3 Personen) mit **oder** ohne Rosinen mit Mandelsplitter
€ acht.null

Jausen.Roulade (A-C-F-G-H)

Biskuitroulade mit hausgemachter Marillenmarmelade (2-3 Personen)
€ acht.null

Fürs Wochenende...

Frisch.Gebäck per Stück (A-G-F-P)

Semmel **oder** Kornspitz **oder** Ciabatta **oder** Dinkelspitz
€ eins.zwanzig

Croissant per Stück (A-G)

€ eins.achtzig

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

NUR mit VORBESTELLUNG unter 01/890 43 52

BAR- oder Kartenzahlung möglich!

SAISONKARTE wird täglich aktualisiert!!!

Suppen.Kasperl

Kraftsuppe vom Rind.Gemüestreifen 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- & Getrankkarte „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= Glutenthaltiges 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- & Getrankkarte „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 Erdapflschupfnudeln „Mohnnudeln“
Weinviertel Mohn-Zucker.Butter.Hauseis

sechs.fünfzig
A-G-H

Nutella-Schmarrn „Jacqueline“
marinierte Beeren.Hauseis

sechs.fünfzig
A-C-G-H

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 österreichischen 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- & Getrankkarte „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- & Getränkekarte „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- & Getrankkarte „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.