

Specht
WIE DAMALS

DIE GESCHICHTE DES „SPECHT“ – historisch nicht immer ganz korrekt...

Ca. um **300 n.Chr.** war der römische Legionär „*Marcus Picidus*“ (Specht) im Römerlager Vindobona (Wien) stationiert. Er brachte aus seiner südlichen Heimat Weinreben in größerer Menge mit und pflanzte diese an den sanften Hügeln entlang der Donau an. Die, seit dieser Zeit, besondere Beziehung der Stadt zum Wein drückt sich deutlich in der Wortähnlichkeit ihres Namens – **Wien / Wein** – aus.

1192 wurde der englische König „*Richard Löwenherz*“ bei seiner Rückreise vom dritten Kreuzzug in Wien-Erdberg erkannt und gefangen genommen. Angeblich fand man einen seiner Begleiter stark angeheitert in einem Lokal in der heutigen Bäckerstraße. Seine Tarnkleidung sah einem Buntspecht ziemlich ähnlich.

Im **13. Jahrhundert**, nach der Erweiterung der Stadtmauer, erhielt die „*Bäckerstraße*“ ihren heutigen Namen, da in dieser Gegend mehrere „Pecken“ (Bäcker) ihr Handwerk ausübten. Unbewiesen ist die Legende, der Name stamme von den Bewohnern der Straße, die allesamt einen „Pecker“ (Wiener Ausdruck für „nicht näher definierten Hirnschaden“) gehabt haben sollen.

1403 wurde „*Chunrad Vorlauf*“ Bürgermeister von Wien, der das Haus Bäckerstraße 12 sein Eigen nannte. Da er sich jedoch im Bruderkrieg zwischen „Ernst dem Eisernen“ und Leopold IV auf die falsche Seite schlug, wurde er 1408 mit dem Schwert hingerichtet. Kurz darauf erwarb der landesfürstliche Stadtrichter von Wien, „*Hieronymus Kuh*“, das Haus, welcher sich gerne in einer überdachten Laube bei mehreren Gläsern Wein dem Brettspiel hingab. Das Haus erhielt bald darauf den Namen: „Allwo die Kuh am Brett spielt“. An der Fassade über dem Eingang zum Specht erinnert ein Fresko aus dem 17. Jahrhundert an dieses Ereignis.

Während der Türkenbelagerung **1529** wurden auch im Keller dieser Gastwirtschaft Wasserschüsseln aufgestellt um kleinste Erschütterungen durch Arbeiten türkischer Mineure zu lokalisieren, die versuchten sich unter der Stadtmauer durchzugraben. Ob immer nur Wasser in den Schüsseln war, ist leider nicht überliefert.

Heftige Diskussionen gab es im Specht im Zuge der Pestepidemie **1679**: die Anhänger von „*Abraham a Sancta Clara*“ verteidigten bei Wasser und Brot sein Werk „*Merck's Wienn!*“, wobei es um die Vergänglichkeit des Lebens und die Vorbereitung auf den Tod ging. Auf der Gegenseite standen die Anhänger vom „*lieben Augustin*“, der als tüchtiger Trinker mit seinem Dudelsack die Wiener aufheiterte – mit Humor kann man sogar die schlimmsten Epidemien überstehen (siehe **2020**).

Der „*Wiener Kongress*“ **1814/1815**, bei dem ca. 500 europäische Staatsmänner und Adelsleute über Europas Zukunft verhandelten, sorgte für einen wirtschaftlichen Boom. Landesfürsten ließen sich manchmal von Doppelgängern vertreten um in gemütlichen Gastwirtschaften amourösen Affären nachzugehen. Zu unserem Bedauern können die alten Mauern vom Specht nicht sprechen...

1910 war Wien mit 2,1 Millionen Einwohnern die fünftgrößte Stadt der Welt (nach London, New York, Paris, und Chicago, noch vor Berlin und Tokyo) und Bettgeher, Menschen die sich ein und dasselbe Bett teilten, wurden immer häufiger. Die Gastwirtschaften Wiens, so auch der Specht, boten ausreichend Gelegenheit die Zeit nach dem schweren Tagewerk bis zur Schlafenszeit zu überbrücken, ja manchmal sogar die Schlafstatt zu ersetzen.

2020 gelang in der Wiener Innenstadt eine erstaunliche Entdeckung: Im Dachgebälk des Hauses Bäckerstraße 12 konnte erstmalig ein Brutpaar der Gattung „*Piciformes Microchiroptera Terminatus*“, der ersten fledermausfressenden Spechtart, beobachtet werden. Semi-wissenschaftliche Untersuchungen ergaben, dass diese Vögel gegen das „*severe acute respiratory syndrome coronavirus 2* - im Volksmund „*Coronavirus*“ genannt – vollkommen immun sind...



WIENER SCHMANKERL – EHER SELTEN ZU FINDEN

ROASTBEEF MIT JOGHURT-KRENMOUSSE UND RADIESCHENSALAT Das schonend und zeitintensiv zubereitete Zwischenrippenstück garantiert Ihnen zarten, saftigen und aromatischen Genuss.	6,00
GEBACKENE WEISSWURSTRADELN MIT SÜSSEM SENFSCHAUM Mit diesem seltenen Rezept wirft der Specht einen Blick in den Bayrischen Raum.	5,00
ENTENBRUSTSCHEIBEN MIT MARILLENRÖSTER Im 19. Jahrhundert entdeckte die Wiener Bürgerküche u.a. die Ente als Köstlichkeit.	6,00
WÜRZIGER RINDFLEISCHSALAT MIT FRISCH GERIEBENEN KREN UND WACHTELSPIEGELEI Bereits im Spätmittelalter wurde Wien mit dem begehrten Ochsenfleisch versorgt, damals beliefert aus der ungarischen Tiefebene.	5,00
HAUSGEMACHTE WILDSCHWEINWURST MIT EINGELEGTEN PILZEN UND PREISELBEEREN Wurstherstellung in Restaurants ist, ob des Aufwandes sehr selten, unsere Kombination spricht für sich.	6,00
MINI OMELETTE VOM BIO-EI MIT TRÜFFEL, BERGKÄSE UND BLATTSPINAT	5,00
EIERSCHWAMMERLCAPPUCCINO	3,70
GEBRATENE BLUNZ'NRADEN MIT APFELCONFIT, RÖSTZWIEBELN UND GERIEBENEM KREN Blutwurst ist seit Jahrtausenden Bestandteil der europäischen Esskultur – bei uns perfektioniert.	5,00
GERÄUCHERTER WELS MIT OBERSKREN UND WILDKRÄUTERSALAT Wiener Fisch von Blün.	6,00
STEIRISCHER VULCANO KAREE - SPECK MIT KÜRBISRAGOUT UND GERÖSTETEN KERNEN	6,00
MELANZANI- TÖRTCHEN MIT PARADEISER UND BERGKÄSE ÜBERBACKEN Gemüse aus dem 21. Bezirk von Blün.	5,00

EINE SCHWERE WAHL?

Dann bitt' schön kombinieren Sie selbst -
z.B. für den kleinen Hunger im Barbereich oder als Vorspeise beim Abendessen;
probieren Sie verschiedene Schmankerl – so wird die Qual der Wahl zu Ihrem Genuss!



Wir beziehen unser Wildfleisch direkt von unserem Jäger und garantieren Regionalität und saisonale Frische.



UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH & WOHLTUEND

RINDSBOUILLON MIT FRITTATEN, RINDFLEISCH UND WURZELGEMÜSE Leichter Wiener Suppentopf, natürlich vom Tafelspitz.	5,90
EIERSCHWAMMERLSUPPE MIT KALBFLEISCHLABERL Abgerundet wird unsere Suppe mit einem Hauch Original Steirischem Kernöl.	5,30
KÜRBISSUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND KERNÖL Herbstzeit ist Kürbiszeit. Kürbisse enthalten sehr viele Nährstoffe wie zB. Beta-Carotin und Eisen	5,40
SELLERIERAHMESUPPE GETRÜFFELT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST Sellerie enthält viele Antioxidantien, wirkt entzündungshemmend und bekämpft Bakterien und Viren.	5,70

FISCH – AUS DEM WIENER UMLAND

FILET VOM WELS AUF DER HAUT GEBRATEN MIT ZITRONENSAUCE, SAFRANREIS UND MELANZANI- PARADEISERTÖRTCHEN Fisch aus dem 22. Wiener Gemeindebezirk – undenkbar?	22,90
--	-------

SALATE – REGIONAL, SAISONAL UND VITAL

SISI'S LIEBLINGSSALAT MIT ESSBAREN BLÜTEN ** Bunte Salatmischung mit Wildkräutern in Senf-Kernöl-Dressing, mit Bergkäse u. gebackenen Rindfleischstreifen.	14,50
FRANZ JOSEF'S LIEBLINGSSALAT ** Knackiger Blattsalat mit Schafskäse, Vulcanoschinken und Entenbrust.	14,50
KLEINER BUNTER HERBSTSALAT **	4,50

**Alle Salate wahlweise mit Specht-Dressing, French-Dressing oder American Dressing.

GEDECK	3,00
--------	------

Gerne servieren wir Ihnen frisches selbstgebackenes Brot mit verschiedenen Aufstrichen.

Lieber Gast!

Allergeninformationen über unsere Speisen erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.
Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, teilen Sie diese bitte unserem Servicepersonal mit.



Die angeführten Preise verstehen sich in € inkl. Mehrwertsteuer

VOM RIND, ZUM KALB, ZUM HUHN

- ESTERHÁZY-ROSTBRATEN MIT GEMÜSE, ROTWEIN-JUS UND BRATERDÄPFELN 20,80
Kulinarische Grenzüberschreitungen gab es bereits in der österreichischen Monarchie.
Der Rostbraten erinnert an das Magnaten Geschlecht der Esterházys.
- RINDSROULADE „AUF BÜRGERLICHE ART“ MIT BUTTERNUEDELN UND 16,50
BUNTEM HERBSTGEMÜSE
Bürgerliche Art, d.h. die Roulade ist mit Speck, Gurkerl, Zwiebel und Senf gefüllt.
- KALBSRAHMGULASCH MIT PILZEN IN SALBEIBUTTER UND SERVIETTENKNÖDEL 17,90
Gulyás hat seine geschichtlichen Wurzeln in der nomadischen Lebensweise der antiken Magyaren.
Dieses „Gericht der Hirten“ konnte sich gottlob in die Neuzeit retten und weiterentwickelt werden.
- GEBRATENE KALBSLEBER MIT ERDÄPFELSTAMPF, SCHMORZWIEBELN UND 19,50
APFELSCHNITZEL
Im 19. Jahrhundert fixer Bestandteil der gutbürgerlichen Küche – nun wieder sehr gefragt.
- KALBSSCHNITZEL „SPECHT“ IN KRÄUTERPANIER, IN BUTTERSCHMALZ 20,90
GEBACKEN MIT BRATERDÄPFEL UND PREISELBEEREN
Der Klassiker, von uns interpretiert, natürlich aus dem Butterschmalz...
- SUPRÊME VOM MAISHENDL AUF LETSCHOGEMÜSE UND ZITRONENREIS 19,80
Suprême, das beste Stück vom Huhn.

VEGETARISCH ODER VEGAN GEWÜNSCHT?

- HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN UND 12,50
HERBSTLICHEM SALAT
Schmeckt besonders in der kalten Jahreszeit.
- TEIGTASCHEN MIT PILZ- GEMÜSEFÜLLE IN ORANGENÖL 14,50
Hausgemacht und von Hand gefüllt, servieren wir mit Wildspargel und Walnüssen.

Lieber Gast!

Allergeninformationen über unsere Speisen erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.
Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, teilen Sie diese bitte unserem Servicepersonal mit.



DARF'S ETWAS SÜSSES SEIN?

MARILLENPALATSCHINKEN MIT TOPFEN-VANILLEMousse UND BEEREN Die Palatschinke zählt seit dem 19. Jhd. zu den Lieblingen der Wiener Mehlspeisküche.	7,50
BIRNEN-MARZIPAN-STRUDEL MIT VANILLESauce Die ursprüngliche Form des Strudels erinnerte an einen Wasserstrudel, daher auch der Name. Das älteste Strudelrezept (Rübenstrudel) stammt übrigens aus dem Jahre 1696 und wird im Wiener Rathaus aufbewahrt. Unser Chefkoch gibt im Strudel lieber der Birne den Vorzug.	7,50
DREIERLEI VON DER VALRHONASCHOKOLADE Weißes Schokoparfait, dunkles Schokomousse, und ein Schokoladentörtchen – zum Dahinschmelzen!	9,50
GEBACKENE APFELSPALTEN IN ZIMT UND ZUCKER, VANILLESauce UND VANILLEEISCREME Auch als Wiener Äpfel im Schlafrock bekannt.	7,50
BUNTE DESSERTVARIATION MIT GEBACKENEM, GEFROSTETEM, MOUSSE UND FRÜCHTEN Bitte fragen Sie unsere ServicemitarbeiterInnen nach dem aktuellen Angebot.	10,50

Lieber Gast!

Allergeninformationen über unsere Speisen erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.
Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, teilen Sie diese bitte unserem Servicepersonal mit.



A ALS APERITIF VOR DEM ESSEN

SISI PRICKELND Frizzante Muskateller mit einem Hauch Veilchenlikör	6,20
MARILLINI Frizzante Muskateller mit frischem BIO- Marillennektar	6,20
CAMPARI SODA 5 cl Campari, mit Soda aufgegossen, auf Eis serviert	5,00
CAMPARI ORANGE 5 cl Campari, mit Orangensaft aufgegossen, auf Eis serviert	5,60

W IR EMPFEHLEN

GIN TONIC 5 cl Gin mit Thomas Henry Tonic Water	6,60
LILLET FIZZ 5 cl Lillet Blanc, Soda, auf Eis serviert	5,60
APEROL Mit Prosecco (wahlweise mit Weißwein), Aperol, Soda, auf Eis serviert	5,80
HUGO Mit Prosecco (wahlweise mit Weißwein, Holundersirup, Limette, Soda, auf Eis serviert	5,40

A ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SODA ZITRON	0,25l	2,00
MINERAL – Vöslauer ohne, mild, prickelnd	0,33l	3,00
MINERAL – Vöslauer ohne, mild, prickelnd	0,75l	5,60
EISTEE hausgemacht, auf Hibiskus Basis	0,5l	4,80
MAKAVA EISTEE (Frische Citrus-Note, Quellwasser aus Österreich, vegan)	0,33l	4,90
COCA COLA classic oder light	0,33l	3,60
TIROLA KOLA auch als leicht	0,33l	3,80
WIENER HIMBEER - KRACHERL	0,35l	3,80
TONIC WATER Thomas Henry/Chininhaltig, florale Aromen	0,2l	4,20
BITTER LEMON Thomas Henry/perfekte Balance aus Bitter, Säure & Süße	0,2l	4,20



ALKOHOLFREI VOM WEINGUT UBL – DOSCHEK, NÖ

In Kritzendorf bei Wien befindet sich dieser familiengeführte Betrieb.

MARILLEN-NEKTAR BIO	0,125l	3,90
MARILLEN NEKTAR gespritzt	0,5l	4,80
APFELSAFT NATURTRÜB BIO, 100% handverlesene alte Apfelsorten	0,25l	3,80
APFELSAFT NATURTRÜB, gespritzt	0,25l	2,80
TRAUBENSAFT NATURTRÜB ROT BIO, aus Blauburger & Blauem Zweigelt	0,25l	3,80
TRAUBENSAFT NATURTRÜB WEISS BIO, von Grüner Veltliner & Neuburger	0,25l	3,80
TRAUBENSAFT NATURTRÜB ROT oder WEISS, gespritzt	0,25l	2,80

HEISSE GETRÄNKE

WIENER MELANGE		4,00
Wird klassisch mit geschäumter Milch serviert.		
VERLÄNGERTER		3,80
Kleiner Espresso mit gleicher Menge Wasser verlängert. Auf Wunsch gerne mit Milch serviert.		
VERKEHRTER KAFFEE		4,00
Ein Drittel heiße Milch, ein Drittel Milchschaum, ein kleiner Espresso.		
KLEINER SCHWARZER		2,60
Kleiner Espresso ohne Milch. Auf Wunsch gerne mit Milch als Kleiner Brauner serviert.		
GROSSER SCHWARZER		4,00
Doppelter Espresso ohne Milch. Auf Wunsch gerne mit Milch als Großer Brauner serviert.		
EINSPÄNNER		4,20
Doppelter Espresso, 3cl Wasser, Schlagobers, benannt nach den einspännigen Pferdefuhrwerken.		
HEISSE SCHOKOLADE DARK		4,40
Zum selber Rühren-		
HEISSE SCHOKOLAGE MIT SCHLAGOBERS		4,70
Ideal nicht nur an kalten Abenden.		
TASSE ASSAM TONGA		4,00
Schwarztee kräftig, malziger Geschmack		
TASSE JAPAN SENCHA		4,00
Grüntee, belebend-frisch, helle grüne Tassenfarbe		
TASSE GOURMET KRÄUTER-TEE		4,00
Helle Tasse, süßlich, Vanillenote, mit einem Hauch von Zitrus		



O FFENE BIERE

BRAUSTADT ZWETTTL, NÖ

Bis zur Mitte der fünfziger Jahre des letzten Jahrhunderts wurde dieses Bier in Groß Gerungs/Waldviertel gebraut. Knapp 60 Jahre später, zum 30jährigen Jubiläum der Stadterhebung 2013, wurde dieses Bier wieder ins Leben gerufen.

Dieses naturtrübe Fassbier ist ein Vollbier mit 12,5 Grad Stammwürze und 5,1% Alkohol. Der malzig aromatische Charakter und die merkbare, aber nicht dominante Hopfennote ist wieder „in aller Munde“.

TIGERBRÄU	0,5l	4,90
TIGERBRÄU	0,3l	3,90
TIGERBRÄU	0,2l	2,70

ZWETTTLER BRAUEREI, NÖ

Die Geschichte dieser feinen Privatbrauerei lässt sich bis ca. 1708 zurückverfolgen. 2011 wurde die Brauerei Zwettl mit dem Niederösterreichischen Tourismuspreis ausgezeichnet.

Vom Typ ist dies ein Pils/Vollbier mit 11,9 Grad Stammwürze und 5,1% Alkohol. Das Zwettler Original vom Fass bietet ein kräftiges Hopfenaroma und feine Malznoten von der Gerste.

ZWETTTLER original	0,5l	4,60
ZWETTTLER original	0,3l	3,60
ZWETTTLER original	0,2l	2,40

F LASCHENBIERE

ROTSPECHT Red Ale, süffig, fruchtig- malzig, Stammwürze 12°, Alkohol 5,0%	0,3l	5,30
CORONA Extra seit 1925, mild & spritzig Alkohol 4,5%	0,35l	5,00
RADLER Naturtrüb/ Zwettler mit Orange, Limette und Zitrone, Alkohol 2,0%	0,5l	4,40
LUFTIKUS alkoholfrei/ Zwettler Gerstenmalz, Hopfen, Wasser, Alkohol 0,0%	0,5l	4,00

D IGESTIF und EDELBRÄNDE

MARILLENBRAND Reisetbauer, frisch-fruchtig, Alkohol 42%	2cl	5,80
WILLIAMSBRAND Reisetbauer, schöner Frucht-Würze-Dialog, Alkohol 41,5%	2cl	5,80
RON ZACAPA CENTENARIO 23y, Guatemala, Rum Hall of Fame, Alkohol 40%	2cl	6,20
CHIVAS REGAL SCOTCH 12y, mild und fruchtig, Alkohol 40%	2cl	5,20
VODKA Reisetbauer, Premium Vodka, Alkohol 40%	2cl	4,60
AVERNA Amaro Siciliano, Alkohol 29%	2cl	3,60



WEISSWEINE offen serviert

SPECHT HAUSWEIN 2019 0,25l 4,80
Weingut B & St Holzer/ NÖ, Leobendorf
Unser Grüner Veltliner aus dem Weinviertel.

SPECHT HAUSWEIN 2019, gespritzt 0,25l 3,30

Fragen Sie nach unseren Spritzer Varianten!

GRÜNER VELTLINER 2019 DAC Ried Kirchberg 0,125l 4,10
Weingut B & St Holzer/ NÖ, Leobendorf
Ein runder Grüner Veltliner, pfeffrig, lebendig und gehaltvoll.

SAUVIGNON BLANC 2019 0,125l 4,90
Weingut B & St Holzer/ NÖ, Leobendorf
Klare grügelbe Farbe, intensiver Duft nach Cassis, Stachelbeeren, sanfte
Holunder-Anklänge. Feine Paprika-Würze, pikante Säure und eleganter Körper.

CABERNET BLANC 2019 0,125l 5,30
Weingut B & St Holzer/ NÖ, Leobendorf
Die pilz widerstandsfähige Rebsorte reduziert den Pflanzenschutz auf ein Minimum.
Schöne Paprika - Noten, feine Brennessel. Am Gaumen füllig, komplex und würzig.

WEISSWEINE flaschenweise serviert

SAUVIGNON BLANC DAC 2019 FL. 0,75l 40,00
Weingut Gross/ Süd-Steiermark, Ratsch
Elegante Aromen und Würze, Grapefruit und Zuckerbse.
Am Gaumen knackige Gurkenschale u. Physalis, erfrischender Nachhall.

GEMISCHTER SATZ 2019 FL. 0,75l 26,00
Weingut Grabner & Schierer/ NÖ, Sooß
Zartes Strohgelb, elegante Aromen, florale Anklänge, angenehme Säure.

GELBER MUSKATELLER 2019 FL. 0,75l 30,00
Weingut Grabner & Schierer/ NÖ, Sooß
Helles Strohgelb, im Bukett feine Muskatnuancen, zarte Herbe, trockene Eleganz.

MÜLLER THURGAU 2019 FL. 0,75l 28,00
Weingut Grabner & Schierer/ NÖ, Sooß
Elegante helle Farbe, zart florale Würznoten, dezente Restsüße, runder Abgang.

BURGUNDERCUVÉE Grinzinger Kirchspitz 2018 FL. 0,75l 40,00
Weingut Peter Uhler/ Wien
Klassische Rebstöcke zw. 35 und 55 Jahre gewachsen bieten persönliche
und feine Weinkreationen. Im südlich geneigten Weingarten, gedeihen
Pinot Blanc & Chardonnay. Ein geschmeidiger Drinkfluss – mit allerhöchstem Segen!



R OTWEINE offen serviert

SPECHT HAUSWEIN 2018 Weingut B & St Holzer/ NÖ, Leobendorf Aus der Weinviertler Zweigelt-Traube.	0,25l	4,80
SPECHT HAUSWEIN 2018, gespritzt	0,25l	3,30
ST. LAURENT 2018 Weingut Grabner & Schierer/ NÖ, Sooß Rubinfarben, versch. Fruchtanteile, wohlproportionierte Süße, nobler Nachhall.	0,125l	4,10
ZWEIGELT KIESELSTEIN 2018 Weingut Claus Preisinger/ B, Gols Schlank, lebendig, saftig, etwas würzig im Abgang.	0,125l	4,30
RED NAKED 2017 Weingut Heinrich/ B, Gols Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent bieten sattes Rubinrot, herbale Würze.	0,125l	4,50

R OTWEINE flaschenweise serviert

QUARTETTENSATZ CUVÉE Reisenberg 2017 Weingut Peter Uhler/ Wien 19 St. Laurent, Pinot Noir, Blauer Portugieser und Blauburgunder werden traditionell gemeinsam gelesen und vergoren. Der Urgesteinsboden bewirkt nachhaltige Eleganz und Eigenständigkeit (Bio-zertifiziert).	Fl. 0,75l	37,00
PINOT NOIR 2018 Weingut Johanneshof Reinisch/ NÖ, Tattendorf Reift ausschließlich im Holzfass, feiner Duft nach Beeren und Früchten, elegant mit Extraktsüße.	Fl. 0,75l	28,00
VULCANO 2016 Weingut Hans Igler/ B, Deutschkreutz Eine Ehe aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dunkelfruchtig, vielschichtige Fruchtklänge, reichlich Beeren, mit Volumen.	Fl. 0,75l	60,00
JULIA CUVÉE 2016 Weingut Wachter Wiesler/Süd-B, Schützen Charmant feines Aroma, am Gaumen füllig. Rubinrot, frisch & lebendig.	Fl. 0,75l	58,00



ROSÉ

ROSÉ FROSKKÖNIG 2018 BIO Weingut Ubl-Doschek/ NÖ, Kritzensdorf Die Blaufränkisch Rebe bietet feinen Beerenduft, Eleganz mit prickelnder Säure am Gaumen.	0,125l	4,10
ROSÉ MONIA 2018 Weingut Peter Uhler/ Wien 19 Ein besonderer Rosé mit einer Maischestandzeit von 4 Stunden auf den Schalen (kein Saftabzug). Dies ermöglicht einen zarten Rosé, mit Noten von Beeren, Zitrus, Kirsche – leicht und frisch (Bio-zertifiziert).	Fl. 0,75l	32,00

SCHAUMWEINE

FRIZZANTE MUSKATELLER Weingut Ubl-Doschek/ NÖ, Kritzensdorf Fein-blumige Muskatnote, mit intensiver Holunderblüte, duftig	0,1l	4,60
SEKT BRUT Weingut Bründlmayer/ NÖ, Langenlois Leuchtendes Gelb, feine Perlage, zarte Fruchtaromen, Beeren-Noten, jugendlich frisch.	FL. 0,75l	34,00
FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING 2019 Weingut Mayer am Pfarrplatz/ Wien 19 Lachsrosa, feine Beeren- und Ribiselaromen, höchst elegant am Gaumen.	FL. 0,75l	30,00
BLANC DE BLANCS Weingut Bründlmayer/ NÖ, Langenlois Perfekt für außergewöhnliche Anlässe. Bestnoten bei Gault & Millau sowie Falstaff. Vielschichtiges Bouquet, elegante Säure, Frucht-Anklänge, strukturiert mit erfrischendem Finale.	FL. 0,75l	80,00



INTERNATIONALE WEINE

KROATIEN

MALVAZ 2018 (Weiß)	Fl. 0,75l	30,00
Weingut Kabola seit 1891/Kroatien, Zentralistrien Grün-gelbe Farbe, teils dickflüssig. Noten von Apfel, Limette und Minze. Trocken, feine Frische.		
TERAN 2019 (Rot)	Fl. 0,75l	37,00
Weingut Kabola seit 1891/Kroatien, Zentralistrien Rubinrot, teils dickflüssig mit Noten von Kirsche, Rose und Zeder. Viel Tannin, intensiv und andauernd.		

DEUTSCHLAND

RIESLING VDP 2018 (Weiß)	Fl. 0,75l	38,00
Weingut Knebel seit 1642/ D, Rheinland-Pfalz Die 100% steile Terrassenlage bietet feine Schieferwürze. Tiefe Mineralität – Mosel vom Besten.		
SPÄTBURGUNDER 2016 (Rot)	Fl. 0,75l	38,00
Weingut Geil seit 1871/ D, Rheinhessen Etwas rauchig, wenig Frucht, bietet Tannenharz. Am Gaumen kompakt und dicht, verschlossener Abklang.		

SÜDTIROL

GEWÜRZTRAMINER 2019 (Weiß)	Fl. 0,75l	32,00
Weingut Erste + Neue/ I, Südtirol Goldgelb, Aromen von Rosen, Muskat, Papaya. Am Gaumen weich, mineralisch saftig, fulminanter Abgang.		
LAGREIN LAREITH RISERVA 2017 (Rot)	Fl. 0,75l	37,00
Weingut Kellerei Kaltern/ I, Südtirol Dunkles Rot, feine Frucht in der Nase. Dicht und cremig im Mund, feinkörniges Tannin im langen Abgang.		

SPANIEN

VERDEJO BIO 2018 (Weiß)	Fl. 0,75l	27,00
Weingut Menade seit 1870/ Spanien, Valladolid Feines Strohgelb, fruchtige Kräuternoten und Mineralen, ökologisch zertifiziert.		
ENEMIGO 2017 (Rot)	Fl. 0,75l	30,00
Weingut Casa Rojo/ Spanien, Murcia Die 2009 gegründete Kellerei bietet uns einen kräftigen, fruchtigen Rotwein mit Kirsch- und Beerenaroma.		

