

TWEETS

FOOD&DRINKS

Summer Love

Hallo und Griaß di im Tweets!

Schön, dass ihr da seid! Bei uns trifft alpine Bodenständigkeit auf Weltenbummler. Mit frischen Zutaten, hausgemachten Klassikern und einer Prise Olivenöl im Herzen. Lehnt euch zurück, genießt den Ausblick und lasst es euch schmecken, ganz ohne Stress, aber mit viel Genuss.

Cheers und an Guatn!
Euer Tweets-Team!

News

Aus der Liebe zum Essen haben wir wieder für euch gezaubert. NEU im Sommer:

We are always conjuring up new creations in the kitchen. NEW this summer:

- 🍷 Der Blumenkohl (Seite 3)
- 🍷 Wassermelonen-Feta-Salat (Seite 3)
- 🍷 Bruschetta Pomodori (Seite 3)
- 🍷 Pimentos de Padron (Seite 3)
- 🍷 Tweets-Bowl (Seite 5)
- 🍷 Eiskaffee (Seite 11)



Unsere Tweets

DEINE VORSPEISEN

Sweet Tweets, salty Tweets, bei der Auswahl ist für jeden Geschmack was dabei, Hauptsache bunt, anders und einzigartig!

Unsere coolen kleinen Köstlichkeiten sind richtige Leckerbissen und vor allem auch sehr praktisch ... Man kann sie teilen, mitnehmen oder einfach auch selbst verzwicken.

Als Snack zu Mittag oder am Abend als Vorspeise. Unsere Tweets haben zu jeder Tageszeit "Saison". Abends geht es weiter mit hausgemachten Tiroler Lieblingsspezialitäten und exklusiven Food Kreationen aus aller Welt.

Sweet Tweets, salty Tweets, there's something for everyone in this selection, most importantly colourful, different and unique!

Our cool little delicacies are real treats and above all, very convenient too ... You can share them, get a take away and enjoy them.

Enjoy our Tweets as lunch time, snacks or as a starter for your dinner – it's alwasys the right time for a Tweet. In the evening, we continue with homemade Tyrolean specialities and exclusive food creations from all over the world.

IMPRESSUM
Medieninhaber: Tweets GmbH
Grafik & Design: kreativgoere.at
Druck: Presse-Druck- und Verlags-GmbH, Augsburg
Preis-, Satz- und Druckfehler vorbehalten

FISCH & FLEISCH

FISH & MEAT

Qualität ist uns wichtig, deshalb verwenden wir nur österreichisches Premium-Fleisch. // *Quality is important to us, that's why we only use premium Austrian meat.*

BEEF TERIYAKI 16,90 €
rosa gebratene Filetspitzen mit Brokkoli und Teriyakisoße
pink roasted fillet tips with broccoli and teriyaki sauce

BEEF TATAR – TWEETS STYLE 120g~18,90 €
pikant mariniert mit hausgemachtem Zwiebelchutney
serviert mit knuspriger Focaccia und Butter
savoury marinated with homemade onion chutney, served with crispy focaccia and butter

THUNFISCH TATAKI 18,90 €
im Nori Blatt mit Kimchi, Nüssen und Mango-Chutney
tuna tataki in a nori leaf with kimchi, nuts and mango chutney



VEGETARISCH

VEGETARIAN

HAUSGEMACHTES BROT FÜR 2 PERSONEN 6,90 €
mit Olivenöl, Butter und Aufstrich
crusty bread with olive oil, butter and spread

SPINAT SALAT VEGAN 10,90 €
Babyspinat, Ananas, Erdnüsse und Zwiebelcrunch an Erdnussdressing
baby spinach, pineapple, peanuts and onion crunch with Peanut dressing

* mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen +8,50 €
with 3 pieces of garlic prawns

WASSERMELONEN-FETA-SALAT NEU 11,90 €
mit Minze, Olivenöl und weißem Balsamico
watermelon-feta-salad with mint, olive oil and white balsamic vinegar

ZILLERTALER KASPRESSKNÖDEL 11,90 €
3 Stück / mit Sauerrahmdip
Zillertaler cheese dumplings/ 3 pieces/with sour cream dip

FRÜHLINGSROLLEN VEGAN 11,90 €
mit hausgemachtem Chili-Dip und Krautsalat
springrolls with homemade chilli dip and cabbage

HUMMUS VEGAN 10,90 €
mit geröstetem Blumenkohl, Basilikumpesto und Brot
with roasted cauliflower, basil pesto and bread

MARINIERTE OLIVEN VEGAN 7,90 €
marinated olives

DER BLUMENKOHL VEGAN 16,90 €
gratinierter Blumenkohl mit Tahini und Basilikumpesto
gratinated cauliflower with tahini and basil pesto

BRUSCHETTA POMODORI NEU 10,90 €
Tomaten, Parmesan, Knoblauch und Basilikumpesto auf knusprigem Baguette
tomatoes, parmesan, garlic and basil pesto on a crusty baguette

PIMIENTOS DE PADRON NEU VEGAN 10,90 €
gegrillte Pimientos mit Meersalz und Olivenöl
grilled pimientos with sea salt and olive oil

GEBRATENE KAROTTEN VEGAN 7,90 €
mit Sesam und Teriyakisoße
roasted carrots with sesame and teriyaki sauce

KNUSPRIGES SEITAN TATAKI VEGAN 15,90 €
auf Kimchi mit Mango-Chutney
crispy seitan tataki on kimchi with mango chutney

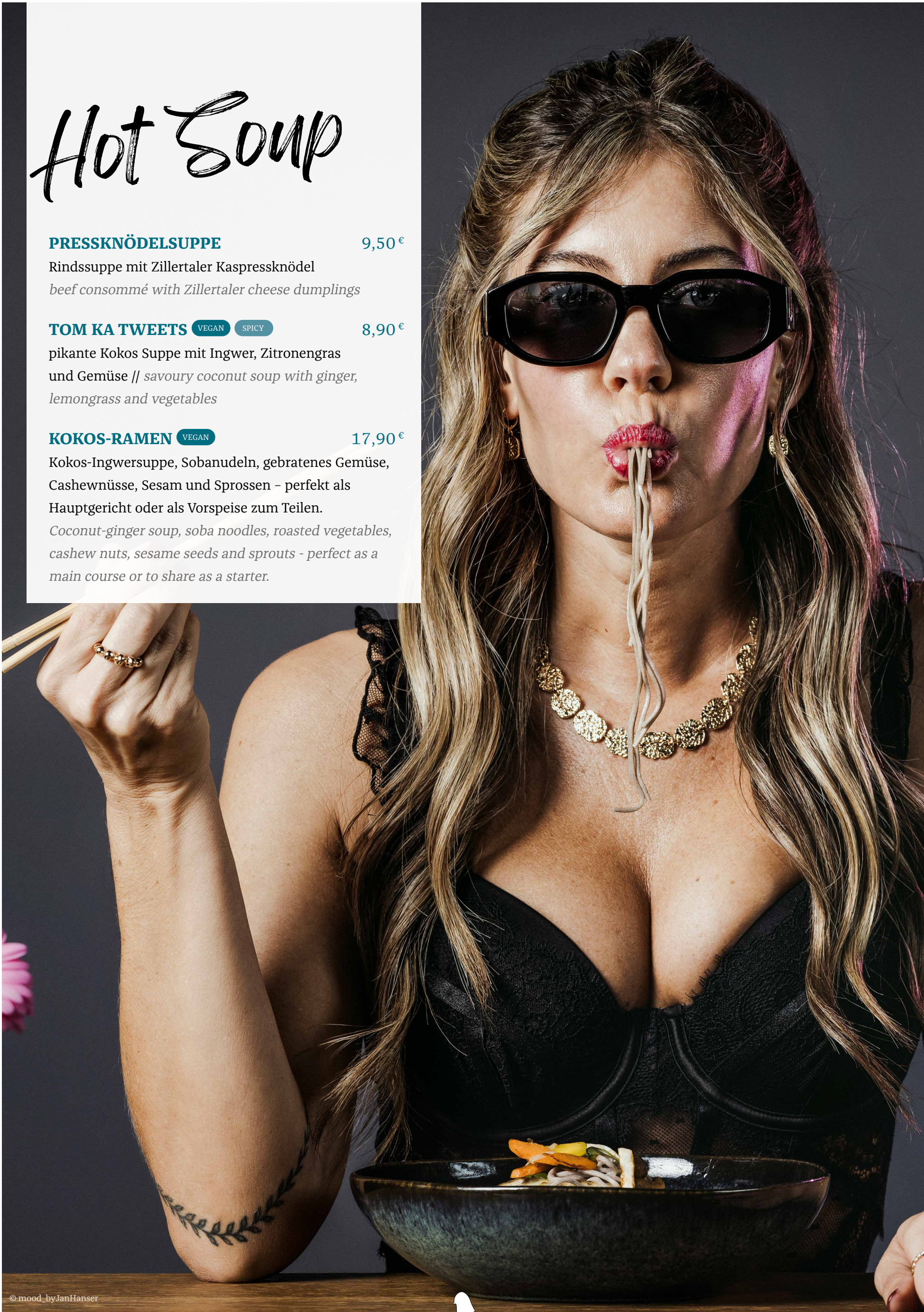
BUFFALO CAULIFLOWER-WINGS 15,90 €
Blumenkohl im knusprigen Mantel mit BBQ-Marinade und Sauerrahmsoße
cauliflower in a crispy coating with BBQ marinade and sour cream sauce

KNUSPRIGE PARMESANKARTOFFEL 7,90 €
mit Aioli Dip
crispy potatoes with parmesan cheese and aioli dip

NACHOS VEGAN 6,50 €
mit Tomaten Salsa
with tomato salsa

TRÜFFELPOMMES 9,90 €
mit Parmesan und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel
truffle fries with parmesan cheese and freshly grated black truffle

RISOTTO DES TAGES FRAG UNSER SERVICETEAM
risotto of the day // please ask our Tweets-team



Hot Soup

PRESSKNÖDELSUPPE 9,50 €

Rindssuppe mit Zillertaler Kaspressknödel
beef consommé with Zillertaler cheese dumplings

TOM KA TWEETS VEGAN SPICY 8,90 €

pikante Kokos Suppe mit Ingwer, Zitronengras
und Gemüse // *savoury coconut soup with ginger,
lemongrass and vegetables*

KOKOS-RAMEN VEGAN 17,90 €

Kokos-Ingwersuppe, Sobanudeln, gebratenes Gemüse,
Cashewnüsse, Sesam und Sprossen – perfekt als
Hauptgericht oder als Vorspeise zum Teilen.
*Coconut-ginger soup, soba noodles, roasted vegetables,
cashew nuts, sesame seeds and sprouts - perfect as a
main course or to share as a starter.*

Knackig frisch

Verschiedenes Grünzeug mit Cherrytomaten,
Karotten, Gurken, Radieschen, Nüssen und
hausgemachtem Balsamico-Dressing.

*Assorted greens with cherry tomatoes, carrots,
cucumbers, radishes and nuts with homemade
balsamic dressing.*

DER ZILLERTALER 18,90 €

mit 3 gebratenen Zillertaler Kaspressknödel
und Sauerrahmdip
*the Tyrolean // with 3 fried Zillertaler cheese
dumplings and sour cream dip*

DIE ZICKIGE 17,90 €

mit Ananas, Melone, knusprigem Nussgranola
und karamellisiertem Ziegenkäse
*the goaty // with pineapple, melon, crunchy
nut granola and caramelised goat cheese*

DER MIT GARNELEN 19,90 €

mit 4 Stück Knoblauch-Garnelen und fruchtigem
Mango-Chutney
with 4 garlic prawns and fruity mango chutney

DER STEAKSALAT

mit Salsa Verde und hausgemachter Café de Paris
with salsa verde and homemade Café de Paris

* Flanksteak Sous Vide gegart, 200g~29,90 €
medium gebraten
Flanksteak cooked sous vide, medium roasted

* Rinderfiletsteak // *sirloin steak* 180g~39,90 €

* Rinderfiletsteak // *sirloin steak* 250g~47,90 €

* Surf the beef +8,50 €
mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen
surf the beef with 3 pieces of garlic prawns

DER CAESAR 22,90 €

Romanasalat mit Sherry-Parmesandressing,
knuspriger ausgelöster Premium-Hühnerkeule aus
Österreich, Parmesan und Salsa Verde
*romaine lettuce with sherry parmesan dressing,
crispy premium chicken drumstick from Austria
Austria, parmesan and salsa verde*

TWEETS-BOWL NEU VEGAN 18,90 €

mit Süßkartoffel, Melone, Quinoa, Wakame, Radieschen,
Nüssen, Sprossen, Babyspinat, Edamame, gerösteten
Blumenkohl, Mango-Chutney und Gochujang-Chili-Dressing
*with sweet potato, melon, quinoa, wakame, radish, nuts,
sprouts, baby spinach, edamame, roasted cauliflower, mango
chutney and gochujang chilli dressing*

* mit knuspriger ausgelöster Hühnerkeule +9,50 €
with boneless crispy chicken drumstick

* mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen +8,50 €
with 3 pieces of garlic prawns

* mit pulled **planted**. +9,50 €
with pulled planted.

DAZU EMPFEHLEN WIR

UNSER KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT // 4,90 €



KRISTALLHÜTTE

WE LOVE HAVING YOU HERE

June 26th - October 5th
Thursday to Sunday

Genießerfrühstück ¹ Freitag bis Sonntag von 8 bis 10:45 Uhr
DJ Sessions - Samstag von 13 bis 17 Uhr (Bei Schönwetter)
Sundowner Menü - Freitag und Samstag ab 19 Uhr (€ 69 p. P.)
Bike & Hike - ab der Hirschbichlalm (QR-Code: Wandertipps)
Shuttle Service - ab dem Parkplatz am Speichersee Mizun
Mit dem Auto - über die Zillertaler Höhenstraße erreichbar



Pasta+Co

FABIS PASTA LAUNE FRAG UNSER SERVICE TEAM

Fabis pasta mood // please ask our Tweets-team

INDISCHES MASSAMAN CURRY 18,90 €

Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen, Süßkartoffel, Zuckerschoten, Brokkoli und Mandelsplitter, serviert mit Naan-Brot
curry with coconut milk, chickpeas, sweet potato, mangetout, broccoli and almond slivers, served with naan bread

VEGGIE-BURGER 18,90 €

pulled **planted**, Rucola, Limetten-Mayo, Gurken, Karotten, Tomaten und Ahorn-Senf-Soße im Burger-Bun
pulled planted, rocket, lime-mayo, cucumber, carrots, tomatoes and maple-mustard-sauce, in a burger bun

THAI NUDELN 15,90 €

gebratene Eiernudeln mit knackigem Gemüse und Sojasaße
fried egg noodles with crunchy vegetables and soy sauce

Unsere Thai-Nudeln und das Curry bekommst du wahlweise...
You can get our Thai noodles and curry as an option...

* mit knuspriger ausgelöster Hühnerkeule +9,50 €
with boneless crispy chicken drumstick

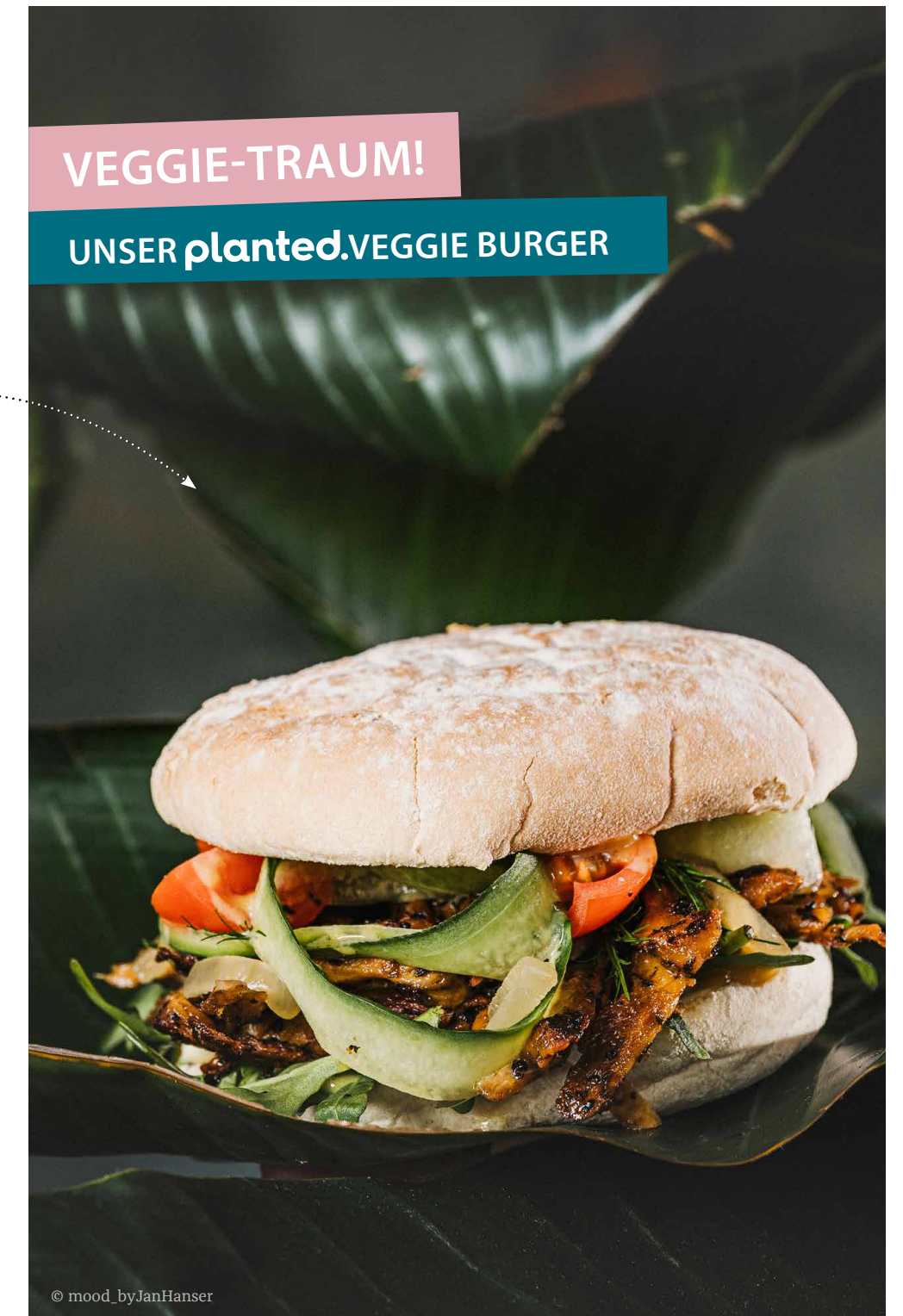
* mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen +8,50 €
with 3 pieces of garlic prawns

* mit pulled **planted**. +9,50 €
with pulled planted.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unserem Tweets-Team.
Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our Tweets team.

VEGGIE-TRAUM!

UNSER **planted**.VEGGIE BURGER



© mood_byJanHanser



Mains

AUS DEM WASSER FISH

BACHGEFLÜSTER FRAG UNSER SERVICE TEAM
fish-special // please ask our Tweets-team

LACHSSTEAK 20,90 €
mit Pak Choi, Radieschen, Teriyakisoße und Sesam
salmon steak // with Pak Choi, radish, teriyaki sauce and sesame seeds



SIDES

RISOTTO DES TAGES FRAG UNSER SERVICE TEAM
risotto of the day // please ask our Tweets-team

KNUSPRIGE PARMESANKARTOFFEL 7,90 €
mit Aioli Dip
crispy potatoes with parmesan cheese and aioli dip

TRÜFFELPOMMES 9,90 €
mit Parmesan und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel
truffle fries with parmesan cheese and freshly shaved black truffle

POMMES VEGAN 6,90 €

GEBRATENE KAROTTEN VEGAN 7,90 €
mit Sesam und Teriyakisoße
roasted carrots with sesame and teriyaki sauce

NACHOS VEGAN 6,50 €
mit Tomaten Salsa
with tomato salsa

KNOBLAUCHBROT 4,90 €
garlic bread

DIPS
Trüffelmayo // *Truffle mayo* 2,90 €
Misomayo // *miso mayo* 1,90 €
Aioli 1,90 €
Hollandaise 2,90 €



VON DER WEIDE MEAT

Qualität ist uns wichtig, deshalb verwenden wir nur österreichisches Premium-Fleisch. // *quality is important to us, that's why we only use premium Austrian meat.*

ALEX FLEISCHESLUST FRAG UNSER SERVICE TEAM
meat dish of the day // please ask our Tweets-team

DAS FILET-STEAK 180g~39,90 € / 250g~47,90 €
vom österreichischen Premium-Rind mit Rotweinjus, Café de Paris und grünem Spargel
Austrian premium beef with red wine jus, Café de Paris and green asparagus

FLANK-STEAK 200g~29,90 €
Sous Vide gegarte, rosa gebratene Steak-Streifen mit Grillgemüse, wildem Brokkoli und Kräuter Hollandaise
Sous Vide cooked and pink roasted steak strips with grilled vegetables, wild broccoli and herbal hollandaise

* Surf the beef +8,50 €
mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen
Surf the beef with 3 pieces of garlic prawns

BEEF TERIYAKI 32,90 €
rosa gebratene Filetspitzen mit Brokkoli und Teriyakisoße
pink roasted fillet tips with broccoli and teriyaki sauce

BEEF TATAR - TWEETS STYLE 180g~26,90 €
pikant mariniert mit hausgemachtem Zwiebelchutney serviert mit knuspriger Focaccia und Butter
spicy marinated with homemade onion chutney served with crispy focaccia and butter

WIENER SCHNITZEL
mit Preiselbeeren und grünem Salat, wahlweise mit Cranberries und grünem Salat, als Option

* das Original vom Kalbsrücken PREMIUM 29,90 €
the original of veal loin

* oder lieber vom Schwein 18,90 €
or rather from pork

TWEETS BURGER 18,90 €
saftiges österreichisches Rindfleisch im Brioche Bun mit karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomate, Cheddar, knusprigem Bacon und hausgemachter BBQ Soße
juicy Austrian beef in a brioche bun with caramelized onions, lettuce, tomato, cheddar, crispy bacon and homemade BBQ sauce

Bitte beachte, dass wir aus organisatorischen Gründen jeden Änderungswunsch mit 1,90 € verrechnen müssen. // *Please note that for organisational reasons we have to charge 1.90 € for every change request.*



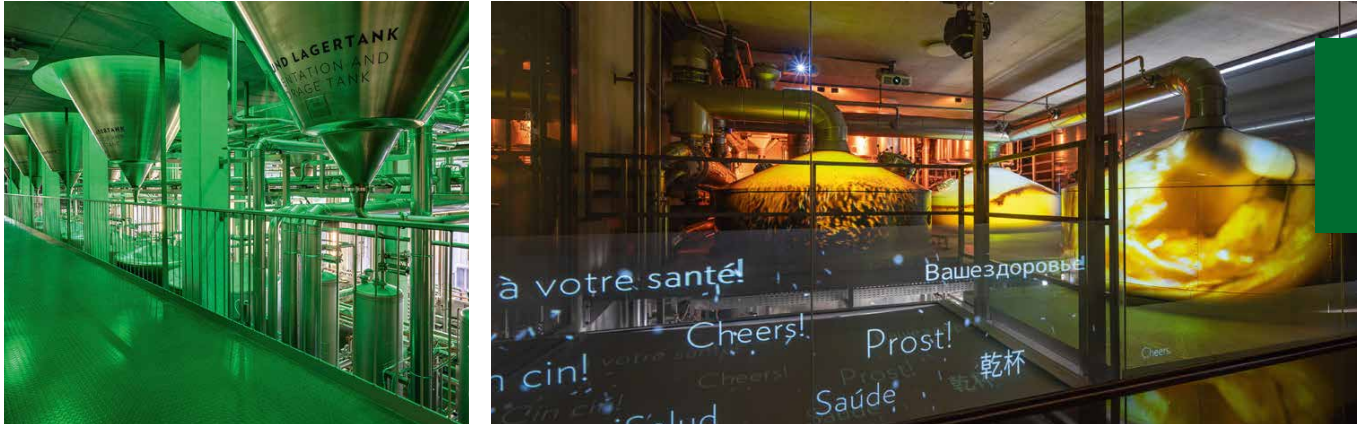


Sweet, Baby

PINA COLADA Kokoseis, Ananas, Nussgranola und Salzkaramell <i>coconut ice cream, pineapple, nut granola and salted caramel</i>	7,90 €	DER BROWNIE ein warmer Schokotraum mit Vanilleeis und Sahne <i>warm chocolate dream with vanilla ice cream and cream</i>	9,90 €
SORBET VEGAN Variation an hausgemachten Sorbets <i>Variation of homemade sorbets</i>	7,50 €	SCHOKOMOUSSE von der Valrhona mit Fruchtragout <i>of Valrhona with sour fruit ragout</i>	8,90 €
SCHOKOSORBET VEGAN mit Sauerkirschragout // <i>with sour cherry ragout</i>	7,50 €	CRÈME BRÛLÉE mit Pistazieneis // <i>with pistachio ice cream</i>	9,50 €
AFFOGATO leckeres Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso <i>delicious vanilla ice cream with freshly brewed espresso</i> * mit // <i>with Baileys</i>	4,90 € +3,50 €	BIRDS CAVE Dessertvariation zum Teilen <i>Dessert variation for sharing</i>	29,00 €
GERÜHRTER EISKAFFEE SUMMER-LOVE	7,90 €		
COUPE DÄNEMARK cremigies Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne <i>creamy vanilla ice cream with chocolate sauce and cream</i>	7,90 €		



Jetzt besuchen!
Visit now!



braukunsthaus

Entdecke, wie Land und Leute unsere Bierspezialitäten prägen und erfahre dabei so manches Zillertaler Geheimnis.

kemmen
schaugn
kostn



braukunsthaus.at



No alcohol

KAFFEE FABIA

Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso // <i>double</i>	5,10 €
Tasse Kaffee // <i>cup of coffee</i>	3,60 €
Cappuccino	4,60 €
Latte Macchiato	4,80 €

Auch mit Soja- oder Hafer-Milch erhältlich +0,50 €
Also available with soy or oat milk

EILLES DIAMOND TEE // TEA	3,90 €
Früchte, Pfefferminz, Schwarztee, Kamille, Grüner Tee, Kräuter Tee, Rooibos Vanille // <i>fruit, peppermint, black, camomile, green, herbal, rooibos vanilla</i>	

ALKOHOLFREI

Römerquelle	0,33	3,70 €
(prickelnd / mild / still)	0,75	6,90 €
Tafelwasser	0,75	4,90 €
Holunder gespritzt	0,3	3,20 €
(prickelnd / still)	0,5	4,20 €
Soda- Zitron	0,3	3,20 €
	0,5	4,20 €

Coca-Cola, Fanta,	0,3	4,00 €
Mezzo Mix	0,5	5,40 €

Coca-Cola Zero	0,33	4,50 €
Almdudler	0,35	4,50 €
MAKAva Eistee BIO	0,33	4,70 €
Midis Zitrone BIO	0,33	4,50 €
Midis Orange BIO	0,33	4,50 €
Midis Holunder BIO	0,33	4,50 €
Midis Zitrone-Ingwer BIO	0,33	4,50 €

TONIC

Red Bull Organic	0,25	4,70 €
Fever Tree Mediterran	0,2	4,70 €
Lobsters Dry	0,2	4,70 €
Aqua Monaco Indian	0,23	4,70 €
Aqua Monaco Golden Dry	0,23	4,70 €

FRUCHTSAFT

Apfel, Johannisbeer, Multivitamin, Maracuja		
pur	0,3	4,00 €
	0,5	5,40 €
gespritzt (prickelnd/ still)	0,3	3,80 €
	0,5	4,90 €

KOHL BERGAPFELSÄFTE

Apfelminze	0,2	4,90 €
Karotte	0,2	4,90 €
Marille	0,2	4,90 €
Jonagold	0,2	4,90 €

Gerne servieren wir Euch ¼l Wasser oder Soda zum
Spritzen für 1,20 €. // *We are happy to serve you ¼l
of still or sparkeling water or mixing for 1,20 €.*

BALIS LIMONADE	0,25	4,70 €
Basilikum-Ingwer, Cranberry-Rosmarin, Ananas-Minze		

RED BULL ENERGY DRINKS

Red Bull Energy Drink	0,25	4,70 €
Red Bull Sugarfree	0,25	4,70 €
Red Bull Edition	0,25	4,70 €

THE ORGANICS BY RED BULL BIO

Simply Cola	0,25	4,70 €
Black Orange	0,25	4,70 €
Easy Lemon	0,25	4,70 €
Bitter Lemon	0,25	4,70 €
Ginger Ale	0,25	4,70 €
Tonic Water	0,25	4,70 €
Purple Berry	0,25	4,70 €
Ginger Beer	0,25	4,70 €
Fizzy Peach	0,25	4,70 €



Bier

Zillertal Pils	0,3	4,50 €
Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft	0,5	5,90 €
Zeller Hell	0,3	4,50 €
Unkompliziert und süffig, perfekt für großen Durst	0,5	5,90 €
Zillertal Radler Naturtrüb	0,3	4,50 €
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht,natürlich frisch	0,5	5,90 €
Zillertal Weißbier hell	0,3	4,50 €
Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig, naturtrüb	0,5	5,90 €
Zillertal Schwarzes	0,33	4,50 €
Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße		
Franziskaner Hefe Alkoholfrei	0,5	5,90 €
Heineken 0.0	0,33	4,50 €

Aperitif

BELSAZAR

Dry Vermouth	7,90 €
White Vermouth	7,90 €
Red Vermouth	7,90 €
Rose Vermouth	7,90 €

Negroni ^(12cl)	12,00 €
Gin, Italien Bitter Rosso, Vermouth	

Nogroni ALKOHOLFREI	8,50 €
No Gin, No Italien Bitter, No Vermouth	

Gin Tonic ALKOHOLFREI	8,50 €
Ginin 0,0% , Schweppes Dry Tonic, Gurke	



© mood_byJanHanser



Clear spirit

GIN ^(4CL)		
Tweets Isle Gin	9,00 €	
Tweets Think Pink	9,00 €	
Tanqueray – London Dry Gin	7,00 €	
Tanqueray – No. Ten	9,00 €	
Tanqueray – 0.0	7,00 €	ALKOHOLFREI
Bombay Sapphire	7,00 €	
Monkey 47	10,00 €	
Hendricks	9,50 €	
Sipsmith London Dry	8,50 €	
Ferdinands F Saar Gin	9,50 €	
Ableforth’s Bathtub Old Tom Sloe Berry	8,50 €	
Gin Mare Capri	10,00 €	
Ginin	9,50 €	
Roku Japanese Craft Gin	7,50 €	

WODKA ^(4CL)		
Smirnoff Red Label	4,90 €	
Ketel One	6,50 €	
Belvedere	10,00 €	
Haku	7,50 €	

COGNAC ^(4CL)		
Remy Martin V.S.O.P	7,50 €	
Chabasse XO	13,90 €	

GRAPPA ^(2CL)		
Marzadro La Trentina Traditionale	4,90 €	
Marzadro La Trentina Morbida Barrique	4,90 €	
Marzadro Le Diciotto Lune	4,90 €	
Marzadro Le Giare Amarone	7,90 €	
Poli Sarpa Oro di Poli	6,50 €	

TEQUILA	2 CL	4 CL
Jose Cuervo Especial Silver	5,00 €	10,00 €
Curado Blue Agave	6,00 €	12,00 €
Don Julio Blanco	7,00 €	14,00 €
Don Julio 1942	18,00 €	36,00 €
Padre Azul Reposado	11,00 €	22,00 €
Clase Azul Tequila Reposado	18,00 €	36,00 €

RUM	2 CL	4 CL
Don Papa Rum	5,00 €	10,00 €
Diplomatico Rum Selection de familia	6,00 €	12,00 €
Ron Zacapa 23y	7,00 €	14,00 €
Ron Zacapa XO	19,50 €	39,00 €
Ron Zacapa Royal	32,00 €	64,00 €

WHISKEY ^(4CL)		
Johnnie Walker – Black Label		6,50 €
Johnnie Walker – Blue Label		44,90 €
Makers Mark		6,50 €
Toki Blended		7,50 €
Ardberg Ten		9,50 €
Tamdhu		9,50 €
Glenfiddich Special Reserve 12y		9,50 €
Hibiki Harmony 12y		16,50 €



Sprrrr! 2!

Chardonnay Spritz Chardonnay Strommer, Soda	6,90 €
Hugo Prosecco, Holunder, Minze, Soda	7,90 €
Veneziano Aperol, Prosecco, Soda, Orange	8,50 €
Bellini Prosecco, Pfirsichmark, Limette	5,90 €
Very Berry Lillet Blanc, Organics Purple Berry, Beeren	7,90 €
Chandon Garden Spritz Schaumwein mit Orangenlikör, Rosmarin	8,50 €
Chandon Peach Spritz Garden Spritz, The Organics Fizzy Peach, Orange	8,50 €
Basilikum Spritz Prosecco, Balis Basil, Limette	7,90 €
Cranberry Spritz Prosecco, Balis Cosmo, Rosmarin	7,90 €
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon, Zitrone	7,90 €
Vibrante Tonic ALKOHOLFREI Martini Vibrante, Tonic, Orange	7,50 €
Virgin Hugo ALKOHOLFREI Crodino Biondo, Holunder, Minze, Soda, Limette	7,50 €



Edelbrände

Unsere Edelbrände haben keine weite Anreise. Wir beziehen sie alle bei unseren "Nachbarn". // *Our brandies do not have to travel far. We source them all from our 'neighbours'.*

EINHEIMISCHE EDELBRÄNDE ^(2cl)

Meisterwurz	4,50 €
Himbeer Likör	4,50 €
Honig Williams	5,50 €
Apfel im Holzfass	7,00 €
Spänling	5,50 €
Williams	5,50 €
Vogelbeer	9,50 €
Marille	4,50 €
Haselnuß	4,50 €
Zirbenlikör	4,50 €
Ginin	5,50 €
Ginin ALKOHOLFREI	4,50 €



Direkt unter uns ist die Helene zu Hause. Bekannt als die Ginin – und das, weil die neben vielen anderen Edelbränden ihren weiblichen Gin herstellt.

Helene is at home right below us. Known as the Ginin - and that's because she produces her female gin alongside many other spirits.

› Die GININ // 6284 Ramsau im Zillertal, 313



LEITNERHOF

VERKOSTUNG
VERKAUF
FERIEN-
WOHNUNGEN

FAMILIE HOTTER
T. +43 5282 3521 ~ M. INFO@LEITNER-HOF.COM ~ LEITNER-HOF.COM



Auf der gegenüberliegenden Talseite befindet sich der Schwendberg – von uns Zillertalern manchmal auch liebevoll der "Schnapsberg" genannt. In der zweiten Kurve auf dem Weg der Zillertaler Höhenstraße brennen Markus und Hannes mit viel Leidenschaft ihre edlen Tropfen.

On the opposite side of the valley is the Schwendberg - sometimes affectionately called the 'Schnapsberg' by us Zillertal locals. In the second bend on the Zillertaler Höhenstraße road, Markus and Hannes distil their fine spirit with great passion.

› Edelbrände Dengg // Schwendberg 272, 6283 Hippach

› Schnapsbrennerei Spitaler // Schwendberg 269, 6283 Hippach



B
Britzerhof
SCHNAPSBRENNEREI

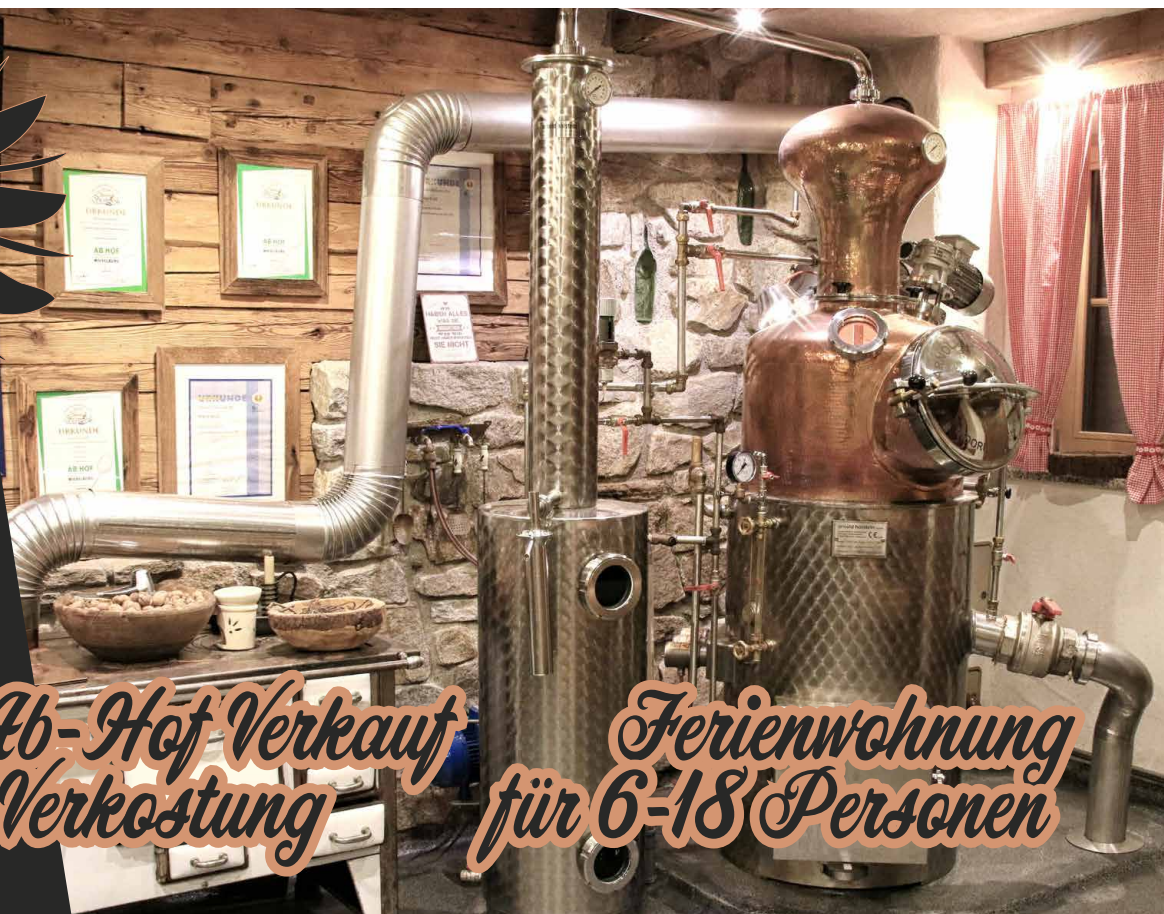
6284 Ramsau i. Zillertal 355

☎ Tel. 0043 664 42 09 249

info@britzerhof.tirol

*Ab-Hof Verkauf
& Verkostung*

*Ferienwohnung
für 6-18 Personen*



Prickelnd

GLASWEISE

Brut Reserve 0,1 16,50 €
Champagne Palmer & Co | Montagne de Reims | Reims

Lampo Prosecco DOC Treviso brut NEU 0,1 6,50 €
Borgoluce | Venetien | Italien

Shiki Miki – Rosé Brut 0,1 6,50 €
Strehn | Mittelburgenland | Deutschkreutz

PRICKELNDES AUS ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Sekt Austria Brut BIO 0,75 49,00 €
Zuschmann, Schöfmann | Niederösterreich

Muskateller Sekt | 2019 0,75 53,00 €
Steininger | Kamptal | Langenlois

Riesling Reserve Sekt | 2019 0,75 53,00 €
Steininger | Kamptal | Langenlois

Cabernet Sauvignon Rosé Sekt | 2022 NEU 0,75 53,00 €
Steininger | Kamptal | Langenlois

Rosé Pet nat Wild Passion | 2022 0,75 48,00 €
Kirchknopf | Burgenland | Leithaberg

Shiki Miki – Rosé Brut 0,75 38,00 €
Strehn | Burgenland | Deutschkreutz

PRICKELNDES AUS ITALIEN

Franciacorta DOCG Nobilem Brut 0,75 62,00 €
Azienda Agricola Bonfadini | Franciacorta | Clusane d’Iseo

Lampo Prosecco DOC Treviso brut NEU 0,75 38,00 €
Borgoluce | Venetien | Italien

„Fili“ Prosecco DOC Spumante Extra Dry 1,5 69,00 €
Cantine Sacchetto | Venetien | Trebaseleghe

Gran Cuvée Spumante Extra Dry 0,75 29,00 €
Serenello | Venetien | Conegliano



Champagner

CHAMPAGNE PALMER & CO MONTAGNE DE REIMS | REIMS

Brut Reserve 0,1 16,50 €
Brut Reserve 0,75 99,00 €
Brut Reserve MAGNUM 1,5l 1,5 225,00 €
Rosé Solera 0,75 119,00 €
Blanc de Blanc 0,75 145,00 €

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD MONTAGNE DE REIMS | REIMS

Barons de Rothschild Blanc de Blanc 0,75 119,00 €

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER TOURS-SUR-MARNE, MARNE | ÉPERNAY

Cuvée Rosé Brut 0,75 142,00 €

CHAMPAGNE MOET & CHANDON VALLÉE DE LA MARNE | ÉPERNAY

ICE Rosé Imperial 0,75 122,00 €
ICE Rosé Imperial Magnum 1,5 259,00 €

CHAMPAGNE RUINART MONTAGNE DE REIMS | REIMS

Ruinart Rosé 0,75 149,00 €

CHAMPAGNE TAITTINGER MONTAGNE DE REIMS

Brut Reserve 0,75 104,00 €
Brut Rosé 0,75 119,00 €

CHAMPAGNE DOM PERIGNON VALLÉE DE LA MARNE | ÉPERNAY

Dom Perignon | 2012 0,75 379,00 €
Dom Perignon | 2008 0,75 440,00 €

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK MONTAGNE DE REIMS | REIMS

Brut Reserve Demi 0,375 57,00 €

CHAMPAGNE DRAPPIER URVILLE | CAVES À REIMS

Rosé de Saignée Brut Demi 0,375 48,00 €





Offenes

WEISS

Tweets Grüner Veltliner Federspiel	1/8	5,90 €
Domäne Wachau Wachau 2024		
Sauvignon Blanc	1/8	5,70 €
Allacher Burgenland 2024		
Chardonnay	1/8	6,50 €
Strommer Burgenland 2024		
Trinkfreu(n)de (WB/WR/GMK)	1/8	5,70 €
Stieglmar Burgenland 2024		
Gumpoldskirchner Tradition (RG/ZF) BIO	1/8	5,90 €
Johanneshof Reinisch Thermenregion 2022		

ROSÉ

G. Markowitsch Carnuntum	2024	1/8	5,70 €
-----------------------------------	------	-----	--------

ROT

Tweets Rotkehlchen (ZW)	1/8	6,50 €
Netzl Carnuntum 2020		
Merlot Reserve	1/8	6,50 €
Leo Aumann Thermenregion 2023		
TOGETHER Cuvée (ME/BF)	1/8	6,50 €
Lang Burgenland 2021		
Appassimento "der kleine Amarone"	1/8	6,50 €
Cantina Negrar Venetien IGT 2023		



White

GRÜNER VELTLINER

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | TROCKEN

Tweets Grüner Veltliner Federspiel 35,00 €
Domäne Wachau | Wachau | 2024

Zeisen 34,00 €
Pfaffl | Weinviertel DAC | 2024

Loisium NEU 39,00 €
Steiningering | Kamptal DAC | 2023

Fass 4 BIO 48,00 €
Ott | Wagram | 2024

Fass 4 BIO MAGNUM 1,5l 98,00 €
Ott | Wagram | 2024

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Smaragd Ried Axpoint 42,00 €
Domäne Wachau | Wachau | 2021

Ried Schafflerberg 42,00 €
Nimmervoll | Wagram | 2021

Reserve 72,00 €
Alzinger | Wachau | 2017

Der Ott 1ÖTW 59,00 €
Ott | Wagram | 2022

Der Ott 1ÖTW MAGNUM 1,5l 123,00 €
Ott | Wagram | 2022

Ried Lamm 1ÖTW 74,00 €
Schloss Gobelsburg | Kamptal DAC | 2021/22

Smaragd Rotes Tor 1ÖTW 95,00 €
Franz Hirtzberger | Wachau DAC | 2021

Smaragd Ried Kollmütz DAS BESTE 98,00 €
Franz Pichler | Wachau | 2019

Ein Schluck
UNENDLICHEIT



DER
GOLLENZ

Sauvignon Blanc
Der Gollenz | Vulkanland Steiermark DAC | 2024

€ 37,00

Der Wein und das steirische Vulkanland teilen sich
eine zentrale Eigenschaft – UNENDLICHKEIT

Bis ins Unermessliche reicht die Geschichte dieser Region, die aus
Feuer und Lava geboren wurde. Ein Ort, an dem Grenzen immer
erweitert wurden – angetrieben von einer Energie, die sowohl Land als
auch Leuten innewohnt. Auch wenn die Vulkane erloschen sind,
befeuern die fruchtbaren Böden noch Äonen später mit ihrer feinen
mineralischen Würze die Weine der Region.

Bodenschicht für Bodenschicht, Zeitalter für Zeitalter fließen in den
Geschmack der Trauben ein. Die Reifung beginnt nicht erst, wenn die
Trauben gepresst sind – sie beginnt in den Böden und reicht bis ins
Unermessliche zurück. Das macht aus Wein mehr als nur ein Getränk,
er ist ein Schluck Unendlichkeit. Untrennbar mit dieser Region und
dem Wein verbunden ist es die Vision hinter Gollenz, dieser
Unendlichkeit ein Gesicht zu geben.

„In Vino Veritas – im Wein liegt die Wahrheit“
ist zwar richtig, aber nicht komplett:
Gollenz – In Vino Infinitum. Im Wein liegt die Unendlichkeit.





RIESLING

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | ELEGANT

Engelberg 38,00 €
Neumayer | Traisental DAC | 2021/23

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Ried Gaisberg 1ÖTW 49,00 €
Allram | Kamptal DAC | 2022

Smaragd Ried Kollnitz 68,00 €
Franz Pichler | Wachau | 2018

SAUVIGNON BLANC

KLASSISCH | FRISCH | SAFTIG

Sauvignon Blanc 37,00 €
Der Gollenz | Vulkanland Steiermark DAC | 2024

Sauvignon Blanc 33,00 €
Allacher | Burgenland | 2024

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Therese Ried Theresienhöhe 1STK 57,00 €
Polz | Südsteiermark DAC | 2021

Ried Moarfeitl GSTK BIO 78,00 €
Neumeister | Vulkanland Steiermark | 2021

CHARDONNAY

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | TROCKEN

Chardonnay 33,00 €
G. Markowitsch | Carnuntum DAC | 2024

Chardonnay 38,00 €
Strommer | Burgenland | 2024

Chardonnay 40,00 €
Wagentristl | Leithaberg DAC | 2022

Chardonnay BIO 47,00 €
Artur Toifl | Niederösterreich | 2022/23

KRÄFTIG | GEHALTVOLL | HOLZAUSBAU

Hochäcker 43,00 €
Stieglmar | Burgenland | 2021/22

Ried Lores BIO 55,00 €
Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 2018

Ried Pössnitzberg GSTK 76,00 €
Erwin Sabathi | Südsteiermark | 2019/22

massive a. BIO 79,00 €
Artner | Carnuntum | 2022

Toasted & Unfiltered NEU 73,00 €
Hiedler | Kamptal | 2022

WEISSBURGUNDER

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | HALBTROCKEN

Weißburgunder 44,00 €
Pollak – Rockabilly Weinkult | Niederösterreich | 2024

Weißburgunder MAGNUM 1,5l 89,00 €
Pollak – Rockabilly Weinkult | Niederösterreich | 2023

Weißburgunder 3l 187,00 €
Pollak – Rockabilly Weinkult | Niederösterreich | 2021

KRÄFTIG | GEHALTVOLL | TROCKEN

Ried Altenberg 43,00 €
Netzl | Carnuntum | 2022

Große Reserve 59,00 €
Waldschütz | Niederösterreich | 2020/21

Papageno 41,00 €
Allram | Kamptal DAC | 2023/24

GRAUBURGUNDER

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | TROCKEN

Vulkanland Grauburgunder 38,00 €
Der Gollenz | Steiermark | 2023

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Grauer Burgunder Smaragd Ried Silberbichl 41,00 €
Hutter | Wachau | 2021

Ried Schlosskogel 1STK BIO 61,00 €
Winkler Hermaden | Vulkanland Steiermark | 2017/18





GELBER MUSKATELLER

LEICHT | FRISCH | FRUCHTIG

Gelber Muskateller 39,00 €
Taferner | Niederösterreich | 2024

Gelber Muskateller 37,00 €
Lambauer | Südsteiermark DAC | 2024

AUTOCHTONE WEINE

LEICHT | FRISCH | WÜRZIG

Wiener gemischter Satz ^{DAC} ^{BIO} 33,00 €
Wieninger | Wien | 2024

Scheurebe – Sämling 36,00 €
Josef Scharl | Steiermark | 2023

Gumpoldskirchner Tradition ^(RG/ZF) ^{BIO} 36,00 €
Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 2022 – halbtrocken

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Roter Veltliner Ried Steinberg 43,00 €
J. Fritz | Wagram | 2023

Rotgipfler Ried Wiege 41,00 €
Leo Aumann | Thermenregion | 2018

CUVÉE’S

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Der Gollenz Tieschen Burgundercuvée ^(CH/WB) 40,00 €
Der Gollenz | Vulkanland Steiermark DAC | 2021/22

The Krispels Soil & Soul ^(WB/SB/GB) 51,00 €
Krispel | Vulkanland Steiermark DAC | 2021

Don Bepo ^(SB/WR/B/GM) 35,00 €
Salzl | Burgenland | 2022

Asia Cuvée ^(GV/R/WB/T) 39,00 €
Mayer am Pfarrplatz | Wien | 2021/23

Vogeltanz ^(SB/CH) 61,00 €
Erwin Sabathi | Leutschach/Südsteiermark | 2022

Trinkfreu(n)de ^(WB/WR/MU) 33,00 €
Stieglmar | Burgenland | 2024

Tradition Heritage / 3 Jahre ^(GV/R) 64,00 €
Schloss Gobelsburg | Niederösterreich

Toast Hawaii ^(SB/T) ^{NATURWEIN} 62,00 €
Zillinger | Niederösterreich | 2021

Rosé

LEICHT| FRISCH | STRUKTURIERT

Cool Climate ^(CS/ME) 33,00 €
Gmeinböck | Niederösterreich | 2023/24

Rosé 33,00 €
G. Markowitsch | Carnuntum | 2024

Fancy Rosé 41,00 €
Michael Auer | Carnuntum | 2024

HILL Angel Rosé ^{BIO} 42,00 €
Hillinger | Burgenland | 2022

Whispering Angel 59,00 €
Chateau d'Esclans | Côtes de Provence | 2023

AIX Rosé 44,00 €
Maison Saint AIX | Coteaux d’Aix-en-Provence | 2024

AIX Rosé ^{MAGNUM 1,5l} 92,00 €
Maison Saint AIX | Coteaux d’Aix-en-Provence | 2023

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Der Elefant im Porzellanladen 54,00 €
Strehn | Burgenland | 2023



Red

BLAUER ZWIEGELT

KLASSISCH | FRUCHTIG | ELEGANT

Tweets Rotkehlchen ^(ZW) 39,00 €
Netzl | Carnuntum | 2020

Zweigelt 35,00 €
Kerschbaum | Burgenland | 2018

„Zweifellos“ 33,00 €
Reeh | Burgenland | 2021

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Dornenvogel ^{BIO} 41,00 €
Glatzer | Carnuntum | 2022

THE Zweigelt 53,00 €
Erich Scheiblhofer | Burgenland | 2019

Schwarz Rot 90,00 €
Schwarz | Burgenland | 2019

BLAUFRÄNKISCH

KLASSISCH | WÜRZIG | ELEGANT

The Butcher 36,00 €
Schwarz | Burgenland | 2021

Ried Hochäcker 40,00 €
Kerschbaum | Burgenland | 2021

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Blaufränkisch 40,00 €
Lassl | Leithaberg DAC | 2021

Biiri 55,00 €
H. Igler | Mittelburgenland DAC Reserve | 2018

Hochberc 89,00 €
Gesellmann | Burgenland | 2018/19

ST. LAURENT | PINOT NOIR

KRAFTVOLL | ELEGANT

St. Laurent Frauenfeld ^{BIO} 49,00 €
Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 2020

Pinot Noir Select ^{BIO} 54,00 €
Wieninger | Wien | 2020

Pinot Noir Reserve 69,00 €
G. Markowitsch | Carnuntum | 2018

MERLOT

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Reserve 38,00 €
Leo Aumann | Thermenregion | 2023

Gabarinza 38,00 €
IRO | Burgenland | 2020

Ungerberg 60,00 €
Leitner | Burgenland | 2017

CABERNET SAUVIGNON | FRANC

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Cabernet Sauvignon 39,00 €
G. & R. Triebaumer | Burgenland | 2023

Cabernet Sauvignon ^{BIO} 54,00 €
Hillinger | Burgenland | 2016

Cabernet Franc Konquest 77,00 €
K+K Kirnbauer | Burgenland | 2019/21

SYRAH

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Shiraz Maria’s Vineyard 53,00 €
Pfneisl | Burgenland | 2020

Syrah Ried Schafleiten 58,00 €
Leitner | Burgenland | 2020



Die Story zum Wein

Raue Liebe ^(BF/ZW/STL/MW/CS) 209,00 €
Lang | Burgenland | 2017

Raue Liebe ^(BF/ZW/STL/MW/CS) ^{MAGNUM 1,5l} 424,00 €
Lang | Burgenland | 2016

Die **Raue Liebe** ist mit Sicherheit unser geschichtsträchtigster Wein. Die Idee zur Kreation eines solchen Weines begann mit der Ausgrabung eines Briefes, als Stefan Lang das Weingut umbaute.

Ein Brief einer Cousine an ihren Cousin (Stefan’s Onkel), der darin gebeten wird, sich für eine Frau zu entscheiden, die am Hof mit anpacken kann. „Du musst einmal Mut haben, du kannst nicht immer warten“, heißt es darin. Er sollte also einer Liebe der Vernunft, nicht einer des Herzens folgen. Eine wahre Liebe unerfüllt lassen und sich für die vernünftige, raue Liebe entscheiden.

Ganze 3,5 Jahre reift der Wein in Barriquefässern im Gewölbekeller, bevor der Schatz für ein weiteres Jahr in einen tiefen Schlaf unter die Erde geschickt wird. In ca. zwei Metern Tiefe, erhält der edle Tropfen seinen Feinschliff von Mutter Natur höchst persönlich. Dort ist er nicht nur vom winterlichen Frost, sondern auch vor jeglichen Keimen geschützt. Durch das spezielle Mikroklima in der Tiefe und dem stetigen Austausch zwischen Wein und Erde erhält er die wohlverdiente Struktur und Eleganz. Wie ein wärmender Mantel umschließt der Boden die Weinfässer und sorgt so für gleichmäßiges Klima, tiefe Dunkelheit und Stille zum Reifen. „Hier kann der Wein genau die Ruhe und Kraft tanken, die er beim Genießen ausstrahlen soll. Diese spezielle Form der Reifung ist eine der ältesten und feinsten Methoden der Welt.“, erklärt Stefan Lang.



© mood_bylanHanser

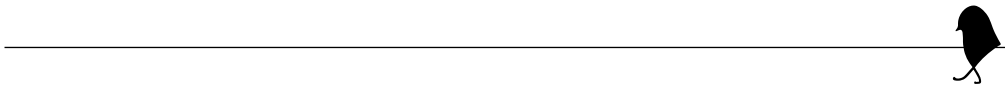
CUVÉE’S

Ried Siglos ^(ZW/BF) J. Heinrich Burgenland 2019	39,00 €
Kleine Sünde ^(BF/ME/CS) Leberl Burgenland 2018	39,00 €
Heideboden ^(ZW/BF) Stiegelmar Burgenland 2020	38,00 €
TOGETHER Cuvée ^(ME/BF) Lang Burgenland 2021	39,00 €
HILLside Red ^(SY/ME/ZW) ^{BIO} Hillinger Burgenland 2019/20	42,00 €
Tetuna Reserve ^(BF/ZW/CS) Goldenits Burgenland 2020	43,00 €
Tetuna Reserve ^(BF/ZW/CS) ^{MAGNUM 1,5l} Goldenits Burgenland 2020	82,00 €
The Legends ^(CS/ME) Erich Scheiblhofer Burgenland 2021	48,00 €
The Peak of Glory ^(ZW/ME/CS) Erich Scheiblhofer Burgenland 2021	56,00 €
Praittenbrunn ^(CS/ME) Gayer & Scheiblhofer Burgenland 2013/17	95,00 €
Batonnage The wild Boys Burgenland 2018/19	214,00 €
Imperial ^(CS/BF/ME/CF) Schloss Halbturm Burgenland 2010	89,00 €
Imperial ^(CS/BF/ME/CF) ^{MAGNUM 1,5l} Schloss Halbturm Burgenland 2010	185,00 €
Redmont ^(ZW/BF/ME) G. Markowitsch Carnuntum 2018	51,00 €
Anna Christina Ried Bärnreiser ^{1ÖTW (ZW/ME/CS)} Netzl Carnuntum 2019	67,00 €
Maximus ^(BF/CS/ME) J. Igler Burgenland 2018/19	41,00 €

Excelsior ^(BF/CS/SY/ME) Lang Burgenland 2019/21	59,00 €
Das Phantom ^(BF/ME/CS/SY) K+K Kirnbauer Burgenland 2022	59,00 €
Forever ^(CF/ME/CS) K+K Kirnbauer Burgenland 2015	138,00 €
Impresario ^(BF/ZW/ME/CS) Kerschbaum Burgenland 2021	73,00 €
Bela Rex ^(CS/ME) Gesellmann Burgenland 2018/20	83,00 €
G3 Cuvée ^(ZW/BF/ME) Gottschuly Grassl Carnuntum 2022	49,00 €
Privat ^(ZW/ME) ^{NEU} Netzl Carnuntum 2019	105,00 €

Specials

Tignanello - Toscana IGT Marchesi Antinori Toscana 2019/20	194,00 €
Opus One Napa Valley Opus One Oakville, Kalifornien 2018	725,00 €
"DVO" Dalla Valle Ornellaia Ornellaia & Dalla Valle Vineyards Napa Valley, Kalifornien 2019	480,00 €
"Valbuena" 5 ano Ribera del Duero DO Vega Sicilia Kastilien und León 2017	285,00 €
Sassicaia Bolgheri DOC Tenuta San Guido Bolgheri, Toscana 2019	297,00 €



ITALIEN

Lagrein J. Hofstätter Südtirol 2023	39,00 €
Blauburgunder Mazzon Gottardi Südtirol 2017	55,00 €
Terre del Barolo – Barolo DOCG Cantina Terre del Barolo Piemont 2018	58,00 €
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG Giacomo Bologna "Braidà" Piemont 2018	109,00 €
Valpolicella Rippasso Superiore DOC Cá Rugate Venetien 2020	43,00 €
Appassimento ^{"der kleine Amarone"} Cantina Negrar Venetien IGT 2023	38,00 €
Amarone della Valpolicella Valpantena DOC Bertani Venetien 2017/21	88,00 €
Chianti Classico Riserva DOCG ^{BIO} Il Molino di Grace Toskana 2018	41,00 €
Chianti Classico DOCG Riserva Marchese Antinori Toskana 2019	82,00 €
Vino Nobile de Montepulciano Asinone DOCG Poliziano Toskana 2016	105,00 €
Brunello di Montalcino DOCG Canalicchio di Sopra Toskana 2016/17	122,00 €
Il Pino di Biserno – Toscana IGT Tenuta Biserno Toskana-Maremma 2019	102,00 €
Il Pino di Biserno – Toscana IGT ^{MAGNUM 1,5l} Tenuta Biserno Toskana-Maremma 2020	219,00 €
Le Serre Nuove dell’Ornellaia Bolgheri DOC Rosso Tenuta Ornellaia Toskana 2019	109,00 €
Arnione Bolgheri Rosso Superiore DOC Campo Sughera Toskana 2015/18	99,00 €
Primitivo Di Manduria Sessantanni San Marzano Apulien 2019	63,00 €

FRANKREICH

Aloxe Corton Les Chaillots Louis Latour Burgund 2019/20	127,00 €
Châteauneuf-du-Pape La Nerthe Rhône 2020	97,00 €
Château Grand Puy Lacoste 5éme Grand Cru Classé Bordeaux 2011	145,00 €
Château le Thil Pessac-Léognan Bordeaux 2019	88,00 €

SPANIEN

Rioja Riserva Eguren Ugarte Rioja 2016	42,00 €
Mauro Bodegas Mauro Castilla y León 2020	89,00 €
Descarte Bodegas Elias Mora Toro 2014/17	67,00 €

Süßweine

Spätlese Cuvée (PB/CH/WR) Weinlaubenhof Kracher Burgenland 2020	18,00 €
Eiswein Welschriesling Ried Hölzer Weinrieder Niederösterreich 2015	37,00 €
Ruster Ausbruch G. & R. Triebaumer Burgenland 2017	46,00 €



TWEETS
KLEINE FREUNDE MENÜ

STARTERS

BACKERBSENSUPPE 4,50 €
beef consommé with fried batter pearls

ZILLERTALER PRESSKNÖDELSUPPE 6,50 €
beef consommé with Zillertaler cheese dumplings

MAINS

PASTA 8,90 €
Nudeln mit Butter, Bolognese- oder Tomatensoße und Parmesan
natural pasta with Bolognese or tomato sauce and Parmesan cheese

WIENER SCHNITZEL vom Schwein 11,50 €
Viennese schnitzel // from pork

RAHMSCHNITZEL vom Schwein 11,50 €
Veal escalope natural with sauce // from pork

LITTLE BURGER 12,50 €
Burger Bun, saftiges Rindfleischpatty aus Österreich, knuspriger bacon, Cheddar, Ketchup und Mayo
burger bun, juicy beef patty from Austria, crispy bacon, cheddar, ketchup and mayo

FRANKFURTER WÜRSTEL 7,90 €
Frankfurter sausage

GEBRATENES LACHSSTEAK 13,90 €
grilled salmon steak

DAZU KANNST DU EINE BEILAGE AUSWÄHLEN
Pommes Frites / Kartoffelpüree / Reis / Parmesankartoffel

UND EIN GEMÜSE
Buttererbsen / Cherrytomaten / Gurken mit Sauerrahmdip

YOU CAN CHOOSE A SIDE DISH
French fries / mashed potatoes / rice / Parmesan potatoes

AND A VEGETABLE
butter peas / cherry tomatoes / cucumber with sour cream dip

SWEETS

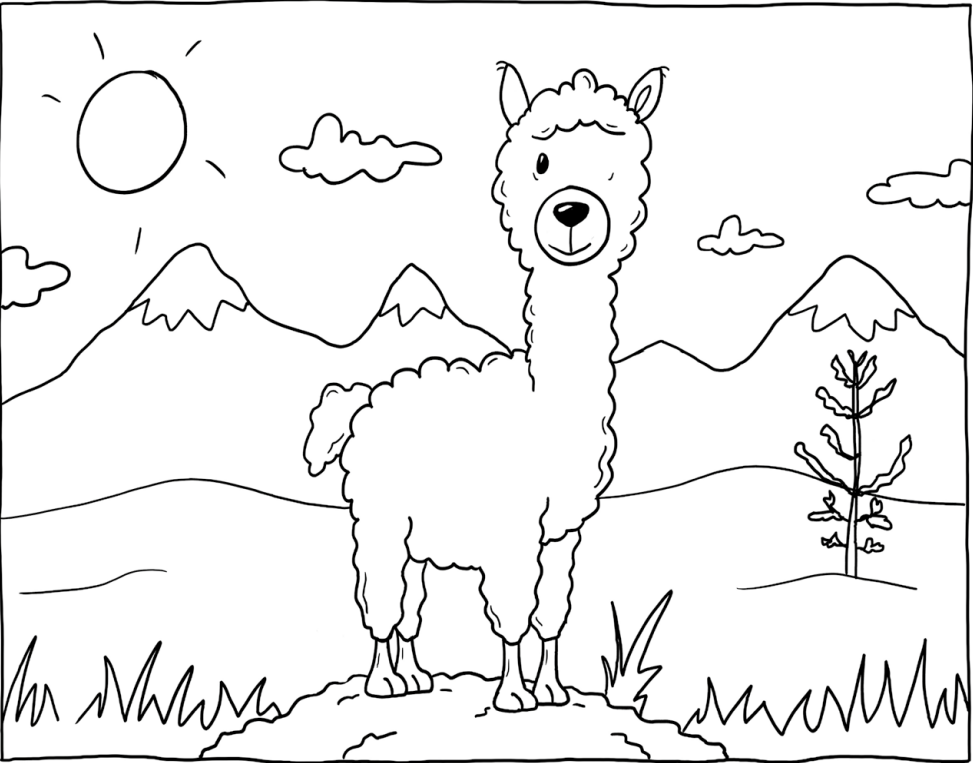
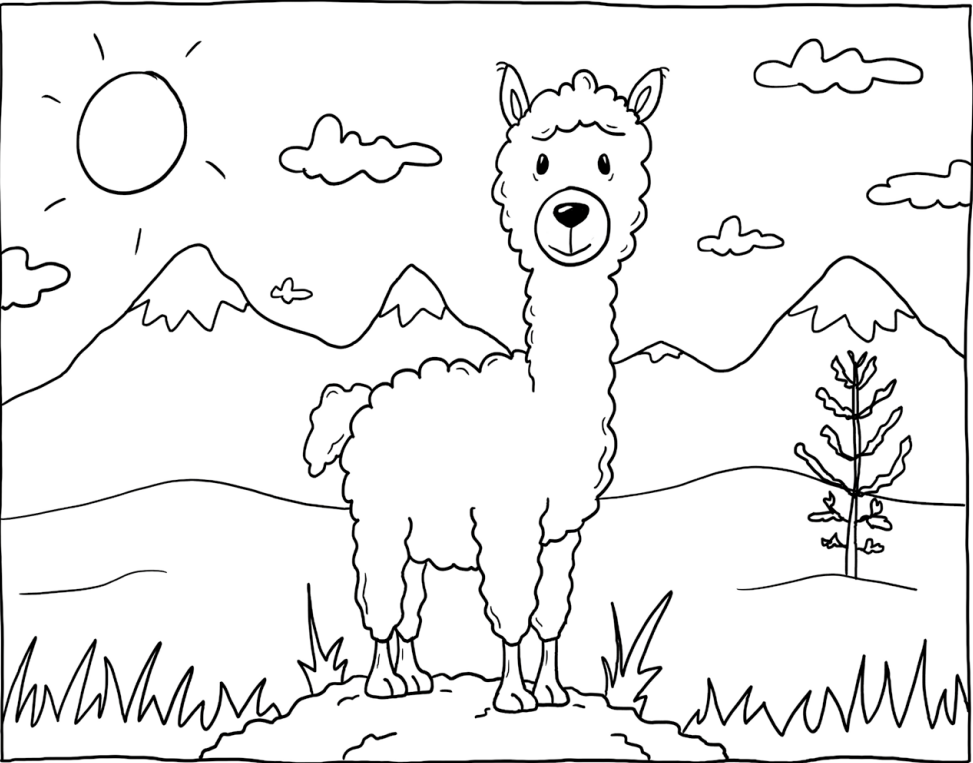
KUGEL EIS 2,30 €
scoop of ice cream

KLEINES SCHOKOMOUSSE 4,90 €
small chocolate mousse

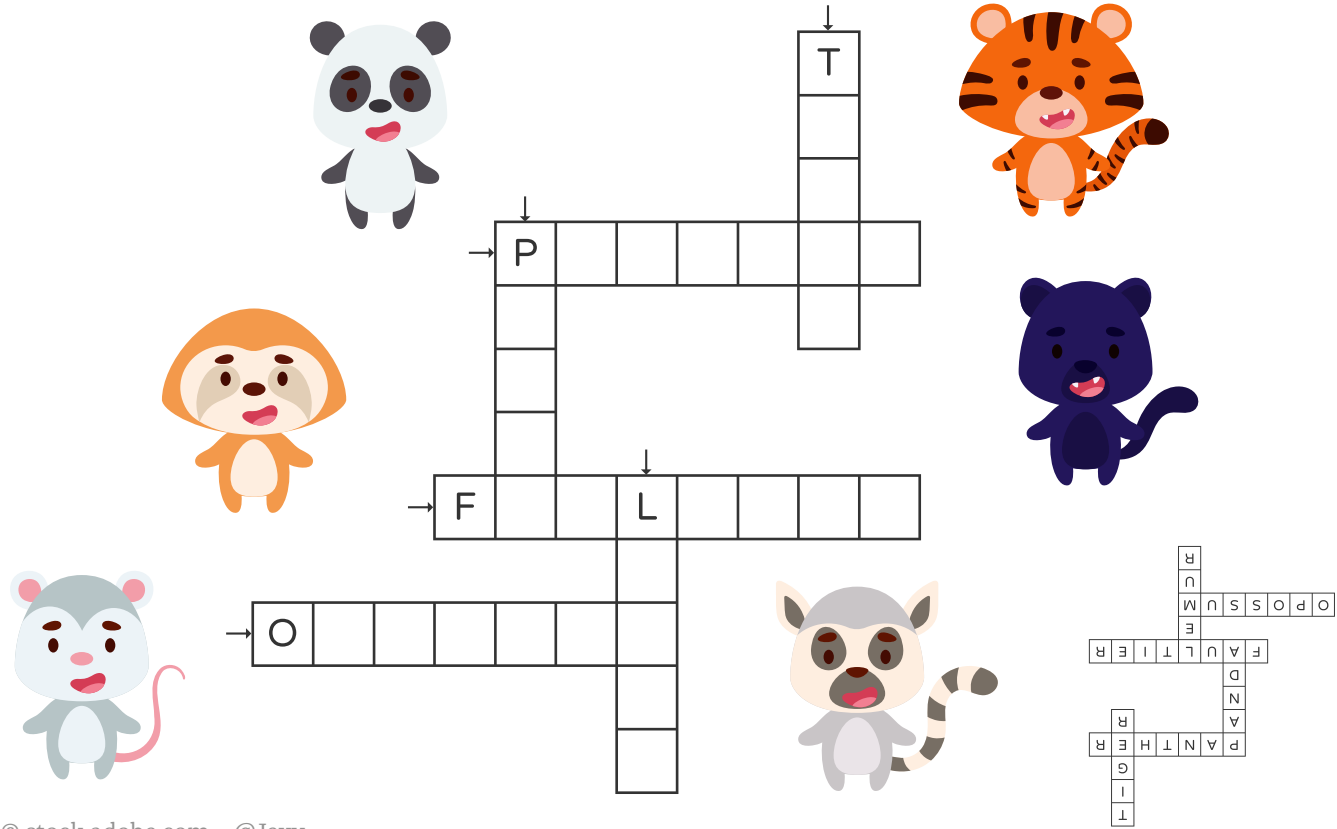
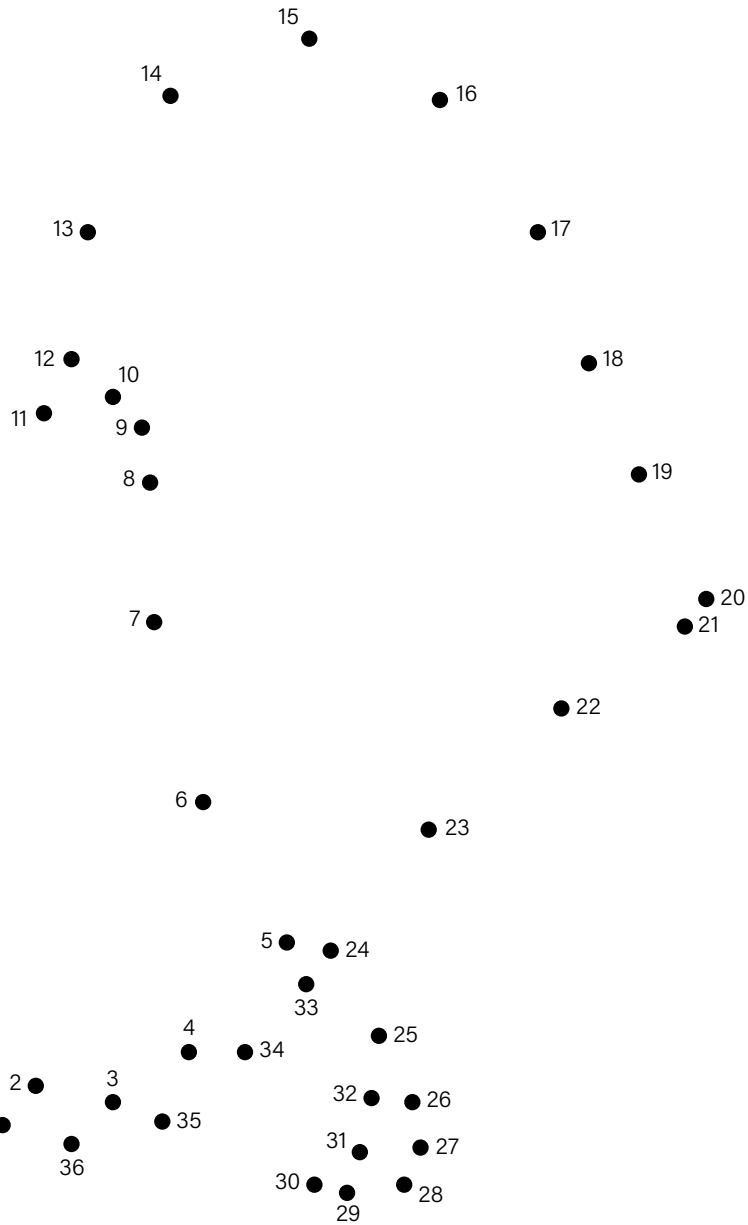
MINI-SCHOKOBROWNIE 5,90 €
mit Vanilleeis und Sahne
with vanilla ice cream and cream



© stock.adobe.com – @alinart



© stock.adobe.com – @singmuang



© stock.adobe.com – @Jexy

WEIN FÜR DAHEIM

Unsere eigens für euch kreierten Weine gibts auch zum Mitnehmen.

Auch ideal als Geschenk!

Our wines, created especially for you, are also available to take away.

Also ideal as a gift!



“Gin-salabim
Unser Tweets-Gin.
Our Tweets-Gin.



Die Momente zählen.

UNSERE GUTSCHEINE

zum selbst drucken



TWEATS & BEATS

JEDEN MITTWOCH & FREITAG

MIT UNSEREN LOCAL-DJS

HEISSE BEATS UND COOLE TWEATS