

# TWEETS

## FOODJOURNAL



### JUST LOVE.

Nichts bringt die Menschen mehr zusammen als gutes Essen. Ein Tag mit Freunden und der Familie, Essen aus allen Herren Ländern, coole Drinks oder edle Tropfen ... Das alles in einer gemütlichen Atmosphäre, dazu feinsten DJ-Sound.

Das lieben wir! Just Tweets – just love! Wir freuen uns auf einen wundervollen Winter mit euch!

Christian, Sarah & euer Tweets-Team

*Nothing brings people together more than good food. A day out with friends and family, food from all over the world countries, cool drinks or fine wines ... All this in a cosy atmosphere, framed by the finest DJ sound.*

*We love that! Just Tweets - just love! We look forward to a wonderful winter with you!*

Christian, Sarah & your tweets team

### NEWS

Aus der Liebe zum Essen haben wir wieder für euch gezaubert. Neu in diesem Winter:

*We are always conjuring up new creations in the kitchen. New this winter:*

- \* Butternut-Pumpkin (Seite 2)
- \* Buffalo Cauliflower-Wings (Seite 3)
- \* Spinat Salat (Seite 3)
- \* Ramen (mit Huhn oder Veggie) (Seite 4)
- \* Indisches Massaman Curry (Seite 7)
- \* butterzarte Spare-Rips (Seite 8)
- \* Flank-Steak (Seite 8)



# TWEATS, UNSERE VORSPEISEN

Sweet Tweats, salty Tweats, 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 Tweats haben zu jeder Tageszeit "Saison". Abends geht es weiter mit hausgemachten Tiroler Lieblingsspezialitäten und exklusiven Food Kreationen aus aller Welt.

*Sweet Tweats, salty Tweats, 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 Tweats as lunch time, snacks or as a starter for your dinner - it's always the right time for a Tweak. In the evening, we continue with homemade Tyrolean specialties and exclusive food creations from all over the world.*

**NEU! NEW! NOUVEAU!**

**UNSER BUTTERNUT-PUMPKIN // IDEAL ZUM TEILEN // 14,90 €**

gratinierter Butternuss-Kürbis mit Kräuterschaum und Sauerrahm-Dip, serviert mit hausgemachtem Knäckebrot  
Ideal zum Teilen!

*Butternut squash au gratin with herbal foam and sour cream dip, served with homemade crispbread  
Perfect to share!*



© mood\_byJanHanser

## VEGETARISCH // VEGETARIAN

**KNUSPRIGES BROT** 3,50 €  
mit Olivenöl, Butter und Aufstrich  
*crusty bread with olive oil, butter and spread*

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

\* mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen +7,90 €  
*with 3 pieces of garlic prawns*

**ZILLERTALER KASPRESSKNÖDEL** 10,90 €  
3 Stück / mit Sauerrahmdip  
*Zillertaler cheese dumplings / 3 pieces / with sour cream dip*

**FRÜHLINGSROLLEN** HOMEMADE VEGAN 10,90 €  
mit hausgemachtem Chili-Dip und Krautsalat  
*springrolls with homemade chilli dip and cabbage*

**HUMMUS** VEGAN 9,90 €  
mit geröstetem Blumenkohl, Korianderpesto und Brot  
*with roasted cauliflower, coriander pesto and bread*

**MARINIERTE OLIVEN** VEGAN 7,90 €  
*marinated olives*

**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** NEU 14,90 €  
Blumenkohl im knusprigen Mantel mit BBQ-Marinade  
und Sauerrahmsoße  
*cauliflower in a crispy coating with BBQ marinade and  
sour cream sauce*

**KNUSPRIGE PARMESANKARTOFFEL** 7,50 €  
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 SERVICE TEAM  
*risotto of the day // please ask our Tweets-team*

## 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~17,90 €  
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*

# HOT SOUP

**RINDSSUPPE** 8,90 €

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*

**CHICKEN RAMEN** 17,90 €

Kräftige Hühnersuppe mit Miso, gezupftem Hühnerfleisch, Eiernudeln, Edamame, Gemüse, Noriblätter und gekochtem Ei – perfekt als Hauptgericht oder als Vorspeise zum Teilen.

*Hearty chicken soup with miso, plucked chicken, egg noodles, edamame, vegetables, nori leaves and boiled egg - perfect as a main course or to share as a starter.*

**KOKOS-RAMEN** VEGAN NEU 16,90 €

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** 16,90 €

mit Ananas, Granatapfel, knusprigem Nussgranola und karamellisiertem Ziegenkäse

*the goaty // with pineapple, pomegranate, crunchy nut granola and caramelised goat cheese*

**DER MIT GARNELEN** 19,50 €

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 +7,90 €

mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen

*surf the beef with 3 pieces of garlic prawns*

**DER CAESAR** 20,90 €

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** VEGAN 16,90 €

mit Ofenkürbis, Ananas, Reis, Wakame, Radieschen, Nüssen, Sprossen, Babyspinat, Edamame, gerösteten Blumenkohl, Mango-Chutney und Sesam-Dressing

*with baked pumpkin, pomegranate, rice, wakame, radish, nuts, sprouts, leaf spinach, edamame, roasted cauliflower, mango chutney and sesame dressing*

\* mit knuspriger ausgelöster Hühnerkeule +9,50 €

*with boneless crispy chicken drumstick*

\* mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen +7,90 €

*with 3 pieces of garlic prawns*

\* mit pulled **planted**. +9,50 €

*with pulled planted.*



**NEU! NEW! NOUVEAU!**

UNSER KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT // 4,50



# KRISTALLHÜTTE

07.12.2024 - SUPERFLU (Berlin), Hoody  
 08.12.2024 - Sailor Sailer, Mollusque & Der Alte  
 30.12.2024 - Hoody & Saintro P  
 31.12.2024 - GINKA (München)  
 25.01.2025 - TAL FUSSMANN (Tel Aviv), Sailor Sailer, Mollusque  
 01.02.2025 - CALESSI & SARAH KREIS (Berlin), Hoody  
 08.02.2025 - MIMI LOVE (Berlin), Hoody  
 22.02.2025 - SOLVANE (Berlin), Hoody  
 15.03.2025 - ANNA TUR (Ibiza), Hoody  
 16.03.2025 - ANNA TUR (Ibiza), Hoody  
 21.03.2025 - ANJA SCHNEIDER (Berlin), Hoody  
 21.03.2025 - JOYCE MUNIZ (Wien, Berlin), Sailor Sailer, Mollusque  
 05.04.2025 - Closing Weekend  
 19.04.2025 - Hoodys 8-Hours-Set

## WEEKLY PROGRAM

MON: SAFRAN SOUL / WED: MR MOUNTAIN / THU: DJ SOUND ON SUNNY DAYS / FRI: HOODY / SAT: HOODY  
 SUN: SAILOR SAILER, MOLLUSQUE, DER ALTE (ON SUNNY DAYS)



## MAINS

### PASTA & CO.

#### FABIS PASTA LAUNE FRAG UNSER SERVICETEAM

*Fabis pasta mood // please ask our Tweets-team*

#### THAI NUDELN 15,90 €

gebratene Eiernudeln mit knackigem Gemüse und Sojasoße

*fried egg noodles with crunchy vegetables and soy sauce*

#### INDISCHES MASSAMAN CURRY NEU 16,90 €

Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen, Kürbis, Zuckerschoten, Brokkoli und Mandelsplitter, serviert mit Naan-Brot

*curry with coconut milk, chickpeas, pumpkin, mangel-tout, broccoli and almond slivers, served with naan bread*

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 +7,90 €  
*with 3 pieces of garlic prawns*

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

## VEGGIE-TRAUM!

### UNSER **planted.**VEGGIE BURGER

#### VEGGIE BURGER VEGAN 16,90 €

pulled **planted.**, Rucola, Limetten-Mayo, Gurken, Tomaten und Ahorn-Senf-Soße im Burger-Bun

*pulled planted, rocket, lime-mayo, cucumber, tomatoes and maple-mustard-sauce, in a burger bun*



# MAINS

## 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 BUTTERZARTE SPARE RIPS** NEU 24,90 €  
mit Coleslaw-Salat und Miso-Mayo  
*with coleslaw-salat and miso mayo*

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** 21,90 €  
vom Kalb, mit Preiselbeeren und grünem Salat  
*original Viennese schnitzel // from veal, with cranberries and green salad*

**DAS FILET-STEAK** 180g~39,90 € / 250g~47,90 €  
vom österreichischen Premium-Rind mit Rotweinjus, Café de Paris und dem weltbesten Ratatouille  
*Austrian premium beef with red wine jus, Café de Paris and the world's best ratatouille*

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

\* Surf the beef +7,90 €  
mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen  
*Surf the beef with 3 pieces of garlic prawns*

## AUS DEM WASSER // FISH

**BACHGEFLÜSTER** FRAG UNSER SERVICETEAM  
*fish-special // please ask our Tweets-team*

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

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.*

**TWEETS BURGER** 16,90 €  
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*

**BEEF TERIYAKI** 29,90 €  
rosa gebratene Filetspitzen mit Brokkoli und Teriyakisoße  
*pink roasted fillet tips with broccoli and teriyaki sauce*

**BEEF TATAR - TWEETS STYLE** 180g~26,50 €  
pikant mariniert mit hausgemachtem Zwiebelchutney serviert mit knuspriger Focaccia und Butter  
*spicy marinated with homemade onion chutney served with crispy focaccia and butter*



# HOT CUISINE

Alex und Fabian sind unsere Künstler in der Küche.  
*Alex and Fabian are our kitchen artists.*

# SIDES

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

**KNUSPRIGE PARMESANKARTOFFEL** 7,50 €  
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*

**DAS WELTBESTE RATATOUILLE** VEGAN 11,90 €  
gebratene Zucchini, Zwiebel und Aubergine in Tomatensoße gratiniert  
*fried courgette, onion and aubergine in tomato sauce au gratin*

**KNOBLAUCHBROT** NEU 4,50 €

**DIPS**  
Trüffelmayo // *Truffle mayo* 2,00 €  
Misomayo // *miso mayo* 1,50 €  
Aioli 1,50 €



© mood\_byJanHanser

# SWEET, BABY SWEET

## PINA COLADA 7,90 €

Kokoseis, Ananas, Nussgranola und Salzkaramell  
*coconut ice cream, pineapple, nut granola and salted caramel*

## SCHOKOMOUSSE 7,90 €

von der Valrhona mit Sauerkirschragout  
*of Valrhona with sour cherry ragout*

## SORBET VEGAN 7,50 €

Variation an hausgemachten Sorbets  
*Variation of homemade sorbets*

## AFFOGATO 4,90 €

leckeres Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso  
*delicious vanilla ice cream with freshly brewed espresso*

\* mit // *with* Baileys +3,50 €

## COUPE DÄNEMARK 7,40 €

cremigies Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne  
*creamy vanilla ice cream with chocolate sauce and cream*

## CRÈME BRÛLÉE 9,50 €

mit Pistazieneis // *with pistachio ice cream*

## DER BROWNIE 8,90 €

ein warmer Schokotraum mit Vanilleeis und Sahne  
*warm chocolate dream with vanilla ice cream and cream*

## SCHOKOSORBET VEGAN 7,50 €

mit Sauerkirschragout // *with sour cherry ragout*

## BIRDS CAVE 29,00 €

Dessertvariation zum Teilen  
*Dessert variation for sharing*



DAZU SPÄTLESE-CUVÉE KRACHER

1/16 // 4,90 €

© mood\_byJanHanser

# SANFTS FÜR'S KEHLCHEN

## KAFFEE FABIA

Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso // <i>double</i>	4,80 €
Tasse Kaffee // <i>cup of coffee</i>	3,40 €
Cappuccino	4,30 €
Latte Macchiato	4,50 €

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

## Eilles Diamond Tee // Tea 3,80 €

Früchte, Pfefferminz, Schwarztee, Kamille, Grüner Tee,  
Kräuter Tee, Rooibos Vanille // *fruit, peppermint, black, camomile, green, herbal, rooibos vanilla*

## Chai Latte 4,50 €

Gewürztee mit Milch // *spiced tea with milk*

## 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, Mezzo Mix 0,3 4,00 €  
0,5 5,40 €

Coca-Cola Zero	0,33	4,50 €
Almdudler	0,35	4,50 €
MAKAvA Eistee <span>BIO</span>	0,33	4,70 €
Midis Zitrone <span>BIO</span>	0,33	4,50 €
Midis Orange <span>BIO</span>	0,33	4,50 €
Midis Holunder <span>BIO</span>	0,33	4,50 €
Midis Zitrone-Ingwer	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 sparkling 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 & APERITIF

<b>BIER</b>		
Zillertal Pils	0,3	4,40 €
Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft	0,5	5,70 €
Zeller Hell	0,3	4,40 €
Unkompliziert und süffig, perfekt für großen Durst	0,5	5,70 €
Zillertal Radler Naturtrüb	0,3	4,40 €
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch	0,5	5,70 €
Zillertal Weißbier hell	0,3	4,40 €
Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig, naturtrüb	0,5	5,70 €
Zillertal Schwarzes	0,33	4,40 €
Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße		
Franziskaner Hefe Alkoholfrei	0,5	5,70 €
Heineken 0.0	0,33	4,40 €
<b>APERITIF (4CL)</b>		
<b>Belsazar</b>		
Dry Vermouth		7,90 €
White Vermouth		7,90 €
Red Vermouth		7,90 €
Rose Vermouth		7,90 €
<b>Negroni (12cl)</b>		12,00 €
Gin, Italien Bitter Rosso, Vermouth		
<b>Gin Tonic (ALKOHOLFREI)</b>		8,50 €
Ginin 0,0% , Schweppes Dry Tonic, Gurke		

## SPRRRITZ!

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



# CLEAR SPIRIT

<b>GIN (4CL)</b>		
Tweets Isle Gin		9,00 €
Tweets Think Pink		9,00 €
Tanqueray - London Dry Gin		7,00 €
Tanqueray - No. Ten		9,00 €
Tanqueray - 0.0 (ALKOHOLFREI)		7,00 €
Bombay Sapphire		7,00 €
Monkey 47		10,00 €
Hendricks		9,50 €
Sipsmith London Dry		8,50 €
Ferdinands F Saar Gin		9,50 €
Ableforth's Bathub Old Tom Sloe Berry		8,50 €
Gin Mare Capri		10,00 €
Ginin		9,50 €
Roku Japanese Craft Gin		7,50 €
<b>WODKA (4CL)</b>		
Smirnoff Red Label		4,90 €
Ketel One		6,50 €
Belvedere		10,00 €
Haku		7,50 €
<b>COGNAC (4CL)</b>		
Remy Martin V.S.O.P		7,50 €
Chabasse XO		13,90 €
<b>GRAPPA MARZADRO (2CL)</b>		
La Trentina Traditionale		4,90 €
L'diciotto Lune		4,90 €
Giare Amarone		7,90 €
<b>TEQUILA</b>	<b>2 CL</b>	<b>4 CL</b>
Jose Cuervo Especial Silver	5,00 €	10,00 €
Curado Blue Agave	6,00 €	12,00 €
Don Julio 1942	30,00 €	60,00 €
Don Julio Blanco	7,00 €	14,00 €
Padre Azul Reposado	11,00 €	22,00 €
Clase Azul Tequila Reposado	18,00 €	36,00 €
<b>RUM</b>	<b>2 CL</b>	<b>4 CL</b>
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 €

<b>WHISKEY (4CL)</b>	
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 €
<b>EINHEIMISCHE EDELBRÄNDE (2CL)</b>	
Meisterwurz	4,50 €
Himbeer Likör	4,50 €
Honig Williams	5,50 €
Apfel im Holzfass	7,00 €
Spändling	5,50 €
Williams	5,50 €
Vogelbeer	9,50 €
Marille	4,50 €
Haselnuß	4,50 €
Zirbenlikör	4,50 €
Ginin	5,50 €
Ginin (ALKOHOLFREI)	4,50 €

Die Edelbrände beziehen wir bei Britzerhof, Leitnerhof und Die Ginin in Ramsau und bei Spitaler und Dengg vom Schwendberg.



# OFFENE WEINE

## WEISS

**Tweets Grüner Veltliner Federspiel** 1/8 **5,90 €**  
Domäne Wachau | Wachau | 2023

**Sauvignon Blanc** 1/8 **5,70 €**  
Allacher | Burgenland | 2023

**Chardonnay** 1/8 **6,50 €**  
Strommer | Burgenland | 2022/23

**Trinkfreu(n)de** (WB/WR/GMK) 1/8 **5,70 €**  
Stieglmar | Burgenland | 2022

**Gumpoldskirchner Tradition** (RG/ZF) **BIO** 1/8 **5,90 €**  
Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 2020 /22

## ROSÉ

**G. Markowitsch | Carnuntum** | 2023 1/8 **5,70 €**

## ROT

**Tweets Rotkehlchen** (ZW) 1/8 **6,50 €**  
Netzl | Carnuntum | 2020

**Merlot Reserve** 1/8 **6,50 €**  
Leo Aumann | Thermenregion | 2022

**TOGETHER Cuvée** (ME/BF) 1/8 **6,50 €**  
Lang | Burgenland | 2021

**Appassimento** "der kleine Amarone" 1/8 **6,50 €**  
Cantina Negrar | Venetien IGT | 2022

**ZUSCHMANN  
SCHÖFMANN**

**SPRUDEL  
VOM  
FEINSTEN**

*und handgemacht*

HANDWERKLICH PRODUZIERTE  
SEKTE DER OBERKLASSE



# UH, PRICKELND!

## CHAMPAGNER

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

*Eine Auswahl an Champagner findest Du auf Seite 20.  
You will find a selection of champagnes on page 20.*

## PRICKELNDES AUS ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner Sekt Austria Brut** **BIO** **NEU** 0,1 **8,50 €**  
Zuschmann, Schöfmann | Niederösterreich

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

**Grüner Veltliner Sekt Austria Brut** **BIO** **NEU** 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

**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

**„Fili“ Prosecco DOC Spumante Extra Dry** 0,75 **38,00 €**  
Cantine Sacchetto | Venetien | Trebaseleghe

**„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





# WHITE

## GRÜNER VELTLINER

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | TROCKEN

**Tweets Grüner Veltliner Federspiel** 35,00 €

Domäne Wachau | Wachau | 2023

**Zeisen** 34,00 €

Pfaffl | Weinviertel DAC | 2024

**Piri** 39,00 €

Nigl | Kremstal DAC | 2023

**Fass 4** BIO 48,00 €

Ott | Wagram | 2022

**Fass 4** BIO MAGNUM 1,5l 98,00 €

Ott | Wagram | 2023

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

**Smaragd Ried Apoint** 42,00 €

Domäne Wachau | Wachau | 2021

**Ried Schafflerberg** 42,00 €

Nimmervoll | Wagram | 2021

**Reserve** 72,00 €

Alzinger | Wachau | 2017

**Der Ott** <sup>1ÖRW</sup> 59,00 €

Ott | Wagram | 2022

**Der Ott** <sup>1ÖRW</sup> MAGNUM 1,5l 123,00 €

Ott | Wagram | 2022

**Ried Lamm** <sup>1ÖRW</sup> 74,00 €

Schloss Gobelsburg | Kamptal DAC | 2021

**Smaragd Rotes Tor** <sup>1ÖRW</sup> 95,00 €

Franz Hirtzberger | Wachau DAC | 2021

**Smaragd Ried Kollmütz DAS BESTE** 98,00 €

Franz Pichler | Wachau | 2019

Die Story zum Wein



**HILL Angel White** <sup>(SB)</sup> BIO 42,00 €  
Hillinger | Burgenland | 2023

**HILL Angel Rosé** BIO 42,00 €  
Hillinger | Burgenland | 2022/23

**MORE THAN WINE** ist ein Versprechen, das Leo Hillinger jun. (alias Jack) halten und in Zukunft noch weiter voran treiben möchte. Die Fußstapfen, in die der leidenschaftliche Jungwinzer tritt, sind groß, genauso wie seine Vision: „Seit Jahrzehnten brennt unsere Familie für den biologischen Weinbau. Wir können mit Recht stolz auf unsere Produkte sein und genau das möchte ich den Menschen mit meinem Wein vermitteln.“

Das Bekenntnis zum biologischen Weinbau steht im Zentrum der neuen Weingeneration von Leo Hillinger jun. Der Schriftzug **MADE FROM ORGANIC GRAPES** zielt jede Flasche der **ANGEL SERIE**. Bestehend aus Weiß- und Roséwein sind die Angelweine jung, trendy und ein bisschen außergewöhnlich, wie Leo Hillinger jun. selbst.



## RIESLING

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | ELEGANT

**Engelberg** 38,00 €

Neumayer | Traisental DAC | 2021

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

**Ried Gaisberg** <sup>1ÖTW</sup> 49,00 €

Allram | Kamptal DAC | 2022

**Smaragd Ried Kollmitz** 68,00 €

Franz Pichler | Wachau | 2018

## SAUVIGNON BLANC

KLASSISCH | FRISCH | SAFTIG

**Sauvignon Blanc** 37,00 €

Der Gollenz | Vulkanland Steiermark DAC | 2023

**Sauvignon Blanc** 33,00 €

Allacher | Burgenland | 2023

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

**Therese Ried Theresienhöhe** <sup>1STK</sup> 57,00 €

Polz | Südsteiermark DAC | 2021

**Ried Moarfeitl** <sup>GSTK</sup> BIO 78,00 €

Neumeister | Vulkanland Steiermark | 2020/21

## CHARDONNAY

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | TROCKEN

**Chardonnay** 33,00 €

G. Markowitsch | Carnuntum DAC | 2023

**Chardonnay** 38,00 €

Strommer | Burgenland | 2023

**Chardonnay** 40,00 €

Wagentristl | Leithaberg DAC | 2020/22

**Chardonnay** 47,00 €

Artur Toifl | Niederösterreich | 2021/22

KRÄFTIG | GEHALTVOLL | HOLZAUSBAU

**Hochäcker** 43,00 €

Stieglmar | Burgenland | 2021

**Ried Lores** BIO 55,00 €

Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 2018

**Ried Pössnitzberg** <sup>GSTK</sup> 76,00 €

Erwin Sabathi | Südsteiermark | 2016/19

**massive a.** BIO 79,00 €

Artner | Carnuntum | 2022

## WEISSBURGUNDER

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | HALBTROCKEN

**Weißburgunder** 44,00 €

Pollak - Rockabilly Weinkult | Niederösterreich | 2023

**Weißburgunder** MAGNUM 1,5l 89,00 €

Pollak - Rockabilly Weinkult | Niederösterreich | 2023

**Weißburgunder** <sup>3l</sup> 187,00 €

Pollak - Rockabilly Weinkult | Niederösterreich | 2021

KRÄFTIG | GEHALTVOLL | TROCKEN

**Ried Altenberg** 43,00 €

Netzl | Carnuntum | 2022

**Große Reserve** 59,00 €

Waldschütz | Niederösterreich | 2020

**Papageno** 41,00 €

Allram | Kamptal DAC | 2023

## GRAUBURGUNDER

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | TROCKEN

**Vulkanland Grauburgunder** 38,00 €

Der Gollenz | Steiermark | 2022/23

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

**Grauer Burgunder Smaragd Ried Silberbichl** 41,00 €

Hutter | Wachau | 2021

**Ried Schlosskogel** <sup>1STK</sup> BIO 61,00 €

Winkler Hermaden | Vulkanland Steiermark | 2017/18



© mood\_byJanHanser

## GELBER MUSKATELLER

LEICHT | FRISCH | FRUCHTIG

- Gelber Muskateller** 39,00 €  
Taferner | Niederösterreich | 2023
- Gelber Muskateller** 37,00 €  
Lambauer | Südsteiermark DAC | 2023

## AUTOCHTONE WEINE

LEICHT | FRISCH | WÜRZIG

- Wiener gemischter Satz** <sup>DAC</sup> <sup>BIO</sup> 33,00 €  
Wieninger | Wien | 2023
- Scheurebe – Sämling** 36,00 €  
Josef Scharl | Steiermark | 2023
- Gumpoldskirchner Tradition** <sup>(RG/ZF)</sup> <sup>BIO</sup> 36,00 €  
Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 2020 – halbtrocken
- KRÄFTIG | GEHALTVOLL**
- Roter Veltliner Ried Steinberg** 43,00 €  
J. Fritz | Wagram | 2022
- Rotgipfler Ried Wiege** 41,00 €  
Leo Aumann | Thermenregion | 2018

## CUVÉE'S

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

- Der Gollenz Tieschen Burgundercuvée** <sup>(CH/WB)</sup> 40,00 €  
Der Gollenz | Vulkanland Steiermark DAC | 2021
- The Krispels Soil & Soul** <sup>(WB/SB/GB)</sup> 51,00 €  
Krispel | Vulkanland Steiermark DAC | 2021
- Don Bepo** <sup>(SB/WR/B/GM)</sup> 35,00 €  
Salzl | Burgenland | 2022
- Asia Cuvée** <sup>(GV/R/WB/T)</sup> 39,00 €  
Mayer am Pfarrplatz | Wien | 2021
- Vogeltanz** <sup>(SB/CH)</sup> 61,00 €  
Erwin Sabathi | Leutschach/Südsteiermark | 2022
- Trinkfreu(n)de** <sup>(WB/WR/MU)</sup> 33,00 €  
Stieglmar | Burgenland | 2023
- Tradition Heritage / 3 Jahre** <sup>(GV/R)</sup> 64,00 €  
Schloss Gobelsburg | Niederösterreich
- Toast Hawaii** <sup>(SB/T)</sup> <sup>NATURWEIN</sup> 62,00 €  
Zillinger | Niederösterreich | 2021

## WEISSWEINE AUS ALLER WELT

- Lugana I Frati** 49,00 €  
Cà dei Frati | Lombardei | 2023
- Lugana I Frati** <sup>MAGNUM 1,5l</sup> 102,00 €  
Cà dei Frati | Lombardei | 2022
- Riesling Rheingau** 59,00 €  
Robert Weil | Rheingau | 2020
- Pinot Grigio Joseph** 39,00 €  
J. Hofstätter | Südtirol | 2022
- Sauvignon Blanc** 51,00 €  
Peter Sölva | Südtirol | 2020
- Where Dreams Have No End** <sup>(CH)</sup> 104,00 €  
Jermann | Friaul | 2021
- Pouilly Fumé Argile à S** <sup>(SB)</sup> 55,00 €  
Domaine Bouchié - Chatellier | Loire | 2023
- Grand Régnard Chablis** <sup>(CH)</sup> 90,00 €  
A. Régnard | Burgund | 2021/22

## ROSÉ

LEICHT | FRISCH | STRUKTURIERT

- Cool Climate** <sup>(CS/ME)</sup> 33,00 €  
Gmeinböck | Niederösterreich | 2023
- Rosé** 33,00 €  
G. Markowitsch | Carnuntum | 2023
- Fancy Rosé** 41,00 €  
Michael Auer | Carnuntum | 2023
- HILL Angel Rosé** <sup>BIO</sup> 42,00 €  
Hillinger | Burgenland | 2022
- Whispering Angel** <sup>NEU</sup> 59,00 €  
Chateau d'Esclans | Côtes de Provence | 2023
- AIX Rosé** 44,00 €  
Maison Saint AIX | Coteaux d'Aix-en-Provence | 2023
- AIX Rosé** <sup>MAGNUM 1,5l</sup> 92,00 €  
Maison Saint AIX | Coteaux d'Aix-en-Provence | 2023
- Rosa Dolce&Gabbana und Donnafugata** 69,00 €  
Castello di Donnafugata | Sizilien | 2021

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

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



© mood\_byJanHanser



© mood\_byJanHanser

# RED

## BLAUER ZWEIGELT

KLASSISCH | FRUCHTIG | ELEGANT

- Tweets Rotkehlchen** <sup>(ZW)</sup> **39,00 €**  
Netzl | Carnuntum | 2020
- Zweigelt** **35,00 €**  
Kerschbaum | Burgenland | 2018/19
- „Zweifellos“** **33,00 €**  
Reeh | Burgenland | 2021
- KRÄFTIG | GEHALTVOLL**
- Dornenvogel** <sup>(BIO)</sup> **41,00 €**  
Glatzer | Carnuntum | 2020/21
- 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 | 2020
- Ried Hochäcker** **40,00 €**  
Kerschbaum | Burgenland | 2021
- KRÄFTIG | GEHALTVOLL**
- Blaufränkisch** **40,00 €**  
Lassl | Leithaberg DAC | 2020
- Biiri** **55,00 €**  
H. Iglar | Mittelburgenland DAC Reserve | 2018
- Hochberc** **89,00 €**  
Gesellmann | Burgenland | 2018/19



## ST. LAURENT | PINOT NOIR

KRAFTVOLL | ELEGANT

- St. Laurent Frauenfeld** <sup>(BIO)</sup> **49,00 €**  
Johanneshof Reinisch | Thermenregion | 2020
- Pinot Noir Select** <sup>(BIO)</sup> **54,00 €**  
Wieninger | Wien | 2020
- Pinot Noir Reserve** **69,00 €**  
G. Markowitsch | Carnuntum | 2017

## MERLOT

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

- Reserve** **38,00 €**  
Leo Aumann | Thermenregion | 2022
- 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 | 2022
- Cabernet Sauvignon** <sup>(BIO)</sup> **54,00 €**  
Hillinger | Burgenland | 2016
- Cabernet Franc Konquest** **77,00 €**  
K+K Kirnbauer | Burgenland | 2019

## SYRAH

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

- Shiraz Maria's Vineyard** **53,00 €**  
Pfnaisl | Burgenland | 2019/20
- Syrah Ried Schafleiten** **58,00 €**  
Leitner | Burgenland | 2020

# TWEATS & BEATS



© mood\_byJanHanser

JEDEN MITTWOCH & FREITAG

MIT UNSEREN LOCAL-DJS

HEISSE BEATS UND COOLE TWEATS



## CUVÉE'S

<b>Ried Siglos</b> (ZW/BF)	39,00 €
J. Heinrich   Burgenland   2019	
<b>Kleine Sünde</b> (BF/ME/CS)	39,00 €
Leberl   Burgenland   2018	
<b>Heideboden</b> (ZW/BF)	38,00 €
Stiegelmar   Burgenland   2020	
<b>TOGETHER Cuvée</b> (ME/BF)	39,00 €
Lang   Burgenland   2021	
<b>HILLside Red</b> (SY/ME/ZW) <span>BIO</span>	42,00 €
Hillinger   Burgenland   2018	
<b>Tetuna Reserve</b> (BF/ZW/CS)	43,00 €
Goldenits   Burgenland   2018/19	
<b>Tetuna Reserve</b> (BF/ZW/CS) <span>MAGNUM 1,5l</span>	82,00 €
Goldenits   Burgenland   2018	
<b>The Legends</b> (CS/ME)	48,00 €
Erich Scheiblhofer   Burgenland   2021	
<b>The Peak of Glory</b> (ZW/ME/CS)	56,00 €
Erich Scheiblhofer   Burgenland   2021	
<b>Praittenbrunn</b> (CS/ME)	95,00 €
Gayer & Scheiblhofer   Burgenland   2017	
<b>Batonnage</b>	214,00 €
The wild Boys   Burgenland   2017/18	
<b>Imperial</b> (CS/BF/ME/CF)	89,00 €
Schloss Halbtorn   Burgenland   2010	
<b>Imperial</b> (CS/BF/ME/CF) <span>MAGNUM 1,5l</span>	185,00 €
Schloss Halbtorn   Burgenland   2010	
<b>Redmont</b> (ZW/BF/ME)	51,00 €
G. Markowitsch   Carnuntum   2018	
<b>Anna Christina Ried Bärnreiser</b> <sup>1ÖTW</sup> (ZW/ME/CS)	67,00 €
Netzl   Carnuntum   2019	
<b>Maximus</b> (BF/CS/ME)	41,00 €
J. Iglar   Burgenland   2018/19	
<b>Excelsior</b> (BF/CS/SY/ME)	59,00 €
Lang   Burgenland   2018/19	
<b>Das Phantom</b> (BF/ME/CS/SY)	59,00 €
K+K Kirnbauer   Burgenland   2021	
<b>Forever</b> (CF/ME/CS)	138,00 €
K+K Kirnbauer   Burgenland   2018/19	
<b>Impresario</b> (BF/ZW/ME/CS)	73,00 €
Kerschbaum   Burgenland   2018	
<b>Bela Rex</b> (CS/ME)	83,00 €
Gesellmann   Burgenland   2018	
<b>G3 Cuvée</b> (ZW/BF/ME) <span>NEU</span>	49,00 €
Gottschuly Grassl   Carnuntum   2021	



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

**Rauhe Liebe** (BF/ZW/STL/MW/CS) MAGNUM 1,5l 424,00 €  
Lang | Burgenland | 2016

Die **Rauhe Liebe** ist mit Sicherheit unser geschichtsträchtiger 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.

## ITALIEN

<b>Lagrein</b>	39,00 €
J. Hofstätter   Südtirol   2022	
<b>Blauburgunder Mazzon</b>	55,00 €
Gottardi   Südtirol   2017	
<b>Terre del Barolo - Barolo DOCG</b>	58,00 €
Cantina Terre del Barolo   Piemont   2018	
<b>Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG</b>	109,00 €
Giacomo Bologna "Braidà"   Piemont   2018	
<b>Valpolicella Rippasso Superiore DOC</b>	43,00 €
Cá Rugate   Venetien   2020	
<b>Appassimento "der kleine Amarone"</b>	38,00 €
Cantina Negrar   Venetien IGT   2022	
<b>Amarone della Valpolicella Valpantena DOC</b>	88,00 €
Bertani   Venetien   2018/19	
<b>Chianti Classico Riserva DOCG</b> <span>BIO</span>	41,00 €
Il Molino di Grace   Toskana   2017	
<b>Chianti Classico DOCG Riserva</b>	82,00 €
Marchese Antinori   Toskana   2019	
<b>Vino Nobile de Montepulciano Asinone DOCG</b>	105,00 €
Poliziano   Toskana   2016	
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	122,00 €
Canalicchio di Sopra   Toskana   2016	
<b>Tignanello - Toscana IGT</b>	194,00 €
Marchesi Antinori   Toskana   2019	
<b>Il Pino di Biserno - Toscana IGT</b>	102,00 €
Tenuta Biserno   Toskana-Maremma   2019	
<b>Il Pino di Biserno - Toscana IGT</b> <span>MAGNUM 1,5l</span>	219,00 €
Tenuta Biserno   Toskana-Maremma   2020	
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC Rosso</b>	109,00 €
Tenuta Ornellaia   Toskana   2019	
<b>Arnione Bolgheri Rosso Superiore DOC</b>	99,00 €
Campo Sughera   Toskana   2015	
<b>Primitivo Di Manduria</b>	63,00 €
Sessantanni San Marzano   Apulien   2018/19	

## SPECIALS <sup>(0,75 l)</sup>

<b>Opus One Napa Valley</b>	680,00 €	<b>"Valbuena" 5 ano Ribera del Duero DO</b>	285,00 €
Opus One   Oakville, Kalifornien   2018		Vega Sicilia   Kastilien und León   2017	
<b>"DVO" Dalla Valle Ornellaia</b>	480,00 €	<b>Sassicaia Bolgheri DOC</b>	297,00 €
Ornellaia & Dalla Valle Vineyards   Napa Valley, Kalifornien   2019		Tenuta San Guido   Bolgheri, Toskana   2019	



## FRANKREICH

<b>Aloxe Corton Les Chaillots</b>	127,00 €
Louis Latour   Burgund   2019	
<b>Chateaufort du Pape</b>	97,00 €
La Nerthe   Rhône   2020	
<b>Chateau Grand Puy Lacoste</b>	130,00 €
5ème Grand Cru Classé   Bordeaux   2011	

## SPANIEN

<b>Rioja Riserva</b>	42,00 €
Eguren Ugarte   Rioja   2015	
<b>Mauro</b>	89,00 €
Bodegas Mauro   Castilla y León   2020	
<b>Descarte</b>	67,00 €
Bodegas Elias Mora   Toro   2017	

## SÜSSWEINE <sup>(0,375 l)</sup>

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

# WAS DU HEUTE KANNST ENTKORKEN...

CHAMPAGNE PALMER & CO  
MONTAGNE DE REIMS | REIMS

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

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD  
MONTAGNE DE REIMS | REIMS

<b>Barons de Rothschild Blanc de Blanc</b>	<b>0,75</b>	<b>119,00 €</b>
--	-------------	-----------------

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

<b>Cuvée Rosé Brut</b>	<b>0,75</b>	<b>142,00 €</b>
------------------------	-------------	-----------------

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON  
VALLÉE DE LA MARNE | ÉPERNAY

<b>ICE Rosé Imperial</b>	<b>0,75</b>	<b>122,00 €</b>
<b>ICE Rosé Imperial Magnum</b>	<b>1,5</b>	<b>259,00 €</b>

CHAMPAGNE RUINART  
MONTAGNE DE REIMS | REIMS

<b>Ruinart Rosé</b>	<b>0,75</b>	<b>149,00 €</b>
---------------------	-------------	-----------------

CHAMPAGNE TAITTINGER  
MONTAGNE DE REIMS

<b>Brut Reserve</b>	<b>0,75</b>	<b>104,00 €</b>
<b>Brut Rosé</b>	<b>0,75</b>	<b>119,00 €</b>

CHAMPAGNE DOM PERIGNON  
VALLÉE DE LA MARNE | ÉPERNAY

<b>Dom Perignon   2012</b>	<b>0,75</b>	<b>369,00 €</b>
<b>Dom Perignon   2008</b>	<b>0,75</b>	<b>430,00 €</b>

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK  
MONTAGNE DE REIMS | REIMS

<b>Brut Reserve Demi</b>	<b>0,375</b>	<b>57,00 €</b>
--------------------------	--------------	----------------

CHAMPAGNE DRAPPIER  
URVILLE | CAVES À REIMS

<b>Rosé de Saignée Brut Demi</b>	<b>0,375</b>	<b>48,00 €</b>
----------------------------------	--------------	----------------



**BEATS  
FOOD  
DRINKS**  
JEDEN FREITAG  
TWEETS-ROOFTOP



# braukunsthaus

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



kemmen  
schaugn  
kostn



[braukunsthaus.at](http://braukunsthaus.at)

# TWEETS KLEINE FREUNDE MENÜ

**BACKERBSENSUPPE** 4,50 €

*beef consommé with fried batter pearls*

**ZILLERTALER PRESSKNÖDELSUPPE** 4,50 €

*beef consommé with Zillertaler cheese dumplings*

## MAINS

**NUDELN MIT SOSSE** 7,90 €

*Eiernudeln mit Bolognese- oder Tomatensoße  
egg noodles with Bolognese or tomato sauce*

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb** 11,50 €

*original Viennese schnitzel // from veal*

**KALBSSCHNITZEL NATUR** 11,50 €

*Veal escalope natural with sauce*

**LITTLE BURGER** 11,50 €

*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*

**GEBRATENE LACHSSTREIFEN** 9,90 €

*fried salmon stripes*

**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*

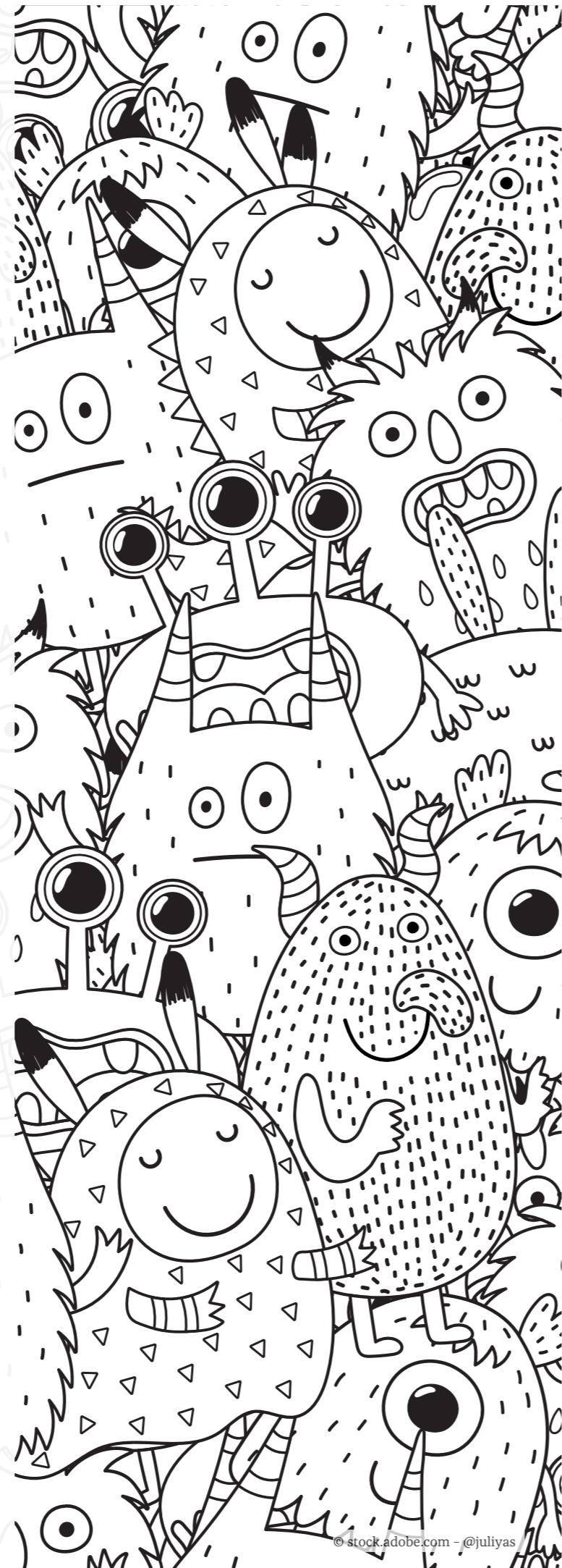
## SWEETS

**KUGEL EIS** 2,10 €

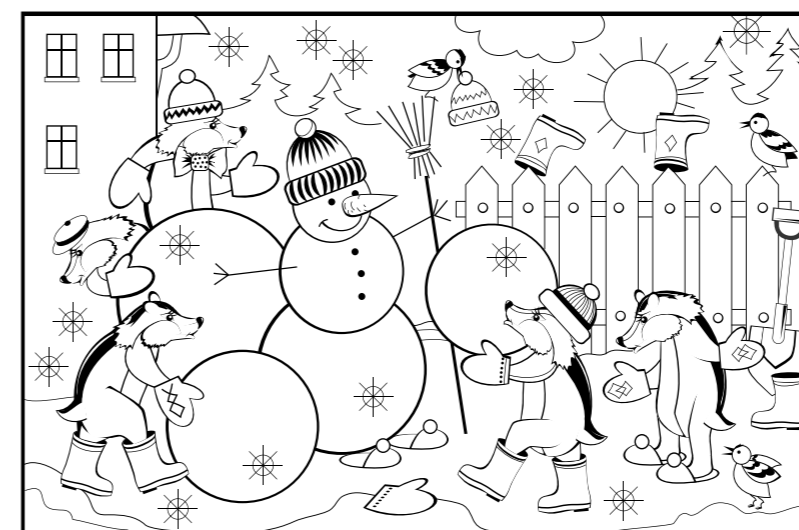
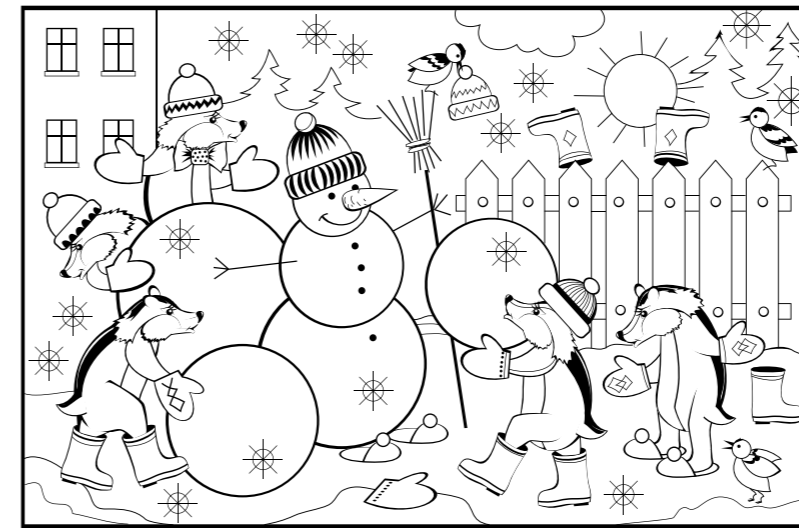
*scoop of ice cream*

**KLEINES SCHOKOMOUSSE** 4,50 €

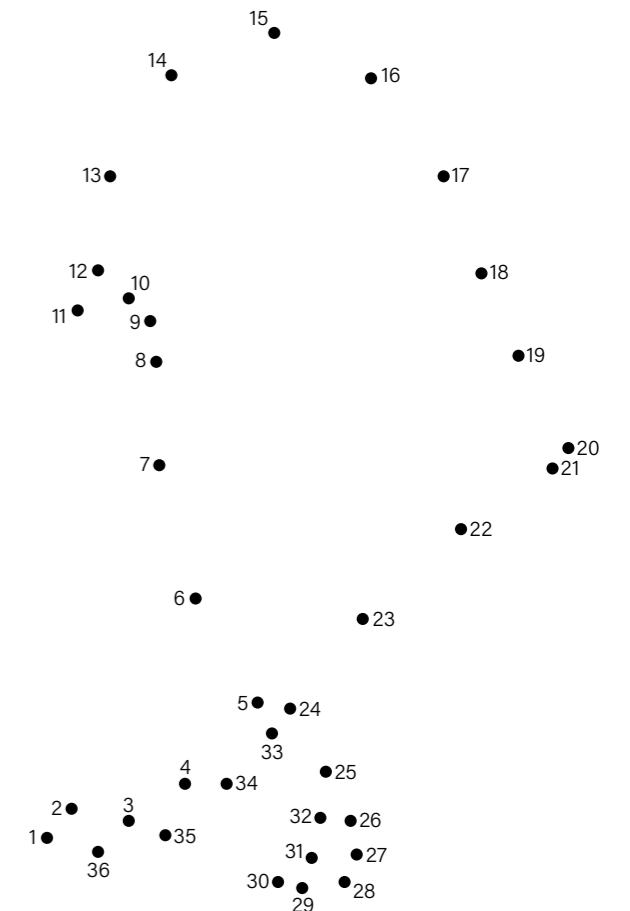
*small chocolate mousse*



© stock.adobe.com - @julyias



© stock.adobe.com - nataljacernecka



© stock.adobe.com - IrynaLozovytska



# WEIN FÜR DAHEIM

Unsere eigens für euch kreierte 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.

UNSERE GUTSCHEINE

ZUM SELBST DRUCKEN

“Eat,  
drink &  
dance!”



# SOMOS INSTANTES PAINTING

... is a grand pictorial illusion.

**MEHR ÜBER DEN KÜNSTLER**  
MORE ABOUT THE ARTIST



Alles ist dual. Und es ist diese Dualität die es uns erlaubt das Leben in vollen Zügen zu erfahren und das Gute in der Welt zu schätzen. Polaritäten mit Mary Poppins, intellektuellen Gängstern, Krieg, Dschungel, Klimawandel, Wissenschaft, Keops, Geschichte, Natur, Leben. Unser menschlicher Charakter sitzt inmitten von Unversehrten, Ungerührten, zwischen Gelassen-

heit und Anspannung. Das Wort „Kundalini“ schwebt über dem roten Graffiti SOMOS INSTANTES. Es ist eine Erinnerung daran das Beide – gegensätzliche und sich anziehende Kräfte – existieren. Ohne Zwang das eine oder andere zu wählen. Mit dem Genuss beide auszuüben.

**WIR SIND MOMENTE.**

