

TWEETS

FOOD&DRINKS

Winter Taste

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 Winter:

We are always conjuring up new creations in the kitchen.

NEW this winter:

- Burrata al Zucca (Seite 3)
- Maze Udon (Seite 7)
- Wagyu.tirol - Steaks (Seite 9)
- Spare-Ribs (Seite 9)
- Chees Please (Seite 13)
- Sparkling-Rocco (Seite 15)



Unsere Tweats

DEINE 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.



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

IMPRESSIONUM
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 17,90 €

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

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 7,90 €

marinated olives

GEBRATENE KAROTTEN VEGAN 7,90 €

mit Sesam und Teriyakisoße
roasted carrots with sesame and teriyaki sauce

BURRATA AL ZUCCA NEU 16,90 €

Burrata, lauwarm Ofenkürbis, Johannisbeer-Vinaigrette, Rucola, Kürbiskerne
burrata, lukewarm baked pumpkin, redcurrant vinaigrette, rocket, pumpkin seeds

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

mit Tomaten Salsa
with tomato salsa

6,50 €

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 Tweats-team



Hot Soup

PRESSKNÖDELSUPPE

9,50 €

Rindssuppe mit Zillertaler Kaspressknödel

beef consommé with Zillertaler cheese dumplings

TOM KA TWEETS VEGAN

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, Soba nudeln, 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

DER ZICKIGE

18,90 €

mit Ananas, Granatapfel, knusprigem Nussgranola und
karamellisiertem Ziegenkäse

the goaty // with pineapple, pomegranate, crunchy nut
granola, and caramelized 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~33,90 €
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 VEGAN

19,90 €

mit Ofenkürbis, Ananas, Granatapfel, Quinoa, Wakame,
Radieschen, Nüssen, Sprossen, Babyspinat, Edamame,
gerösteten Blumenkohl, Mango-Chutney und Gochujang-
Chili-Dressing

with roasted pumpkin, pineapple, pomegranate, quinoa,
wakame, radishes, nuts, sprouts, baby spinach, edamame,
roasted cauliflower, mango chutney, and gochujang chili
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 // we recommend
our crispy garlic bread

4,90 €



© mood_byJanHanser

Pasta und Co...

MAZE UDON NEU

20,90 €

Udon-Nudeln, asiatisches Hackfleisch, Pak Choi, Karotten, Edamame, Eigelb, Bonito Dashi, crispy Chili
udon noodles, Asian minced meat, pak choi, carrots, edamame, egg yolk, bonito dashi, crispy chilli

TWEETS PASTA LAUNE FRAG UNSER SERVICETEAM

Tweets pasta mood // please ask our Tweets-team

INDISCHES MASSAMAN CURRY VEGAN

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

THAI NUDELN

15,90 €

gebratene Eiernudeln mit knackigem Gemüse und Sojasoße
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
with boneless crispy chicken drumstick

+9,50 €

* mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen
with 3 pieces of garlic prawns

+8,50 €

* mit pulled **planted**.
with pulled planted.

+9,50 €

Fisch

BACHGEFLÜSTER FRAG UNSER SERVICETEAM

fish-special // please ask our Tweets-team

LACHSSTEAK ROUGE

21,90 €

mit Pak Choi, Radieschen, Teriyakisoße und Sesam
salmon steak // with pak choi, radish, teriyaki sauce and sesame seeds

GAMBAS AL AJILO NEU

21,90 €

Garnelen, Knoblauch, Zwiebel, Oliven, Kapern und Babyspinat
prawns, garlic, onion, olives, capers and baby spinach

Dazu

... empfehlen wir unser knuspriges
Knoblauchbrot // we recommend
our crispy garlic bread

4,90 €

Wagyu-Beef

AUS DEM ZILLERTAL

Wagyu-Fleisch zählt zu den begehrtesten Lebensmitteln der Welt – zart, saftig und unvergleichlich im Aroma. Seit 2014 züchtet Bernhard Rohrmoser auf seinem Bergbauernhof reindrassige Wagyu-Rinder. Die Wagyus liefern außergewöhnliche Fleischqualität dank sorgfältig ausgewählter Zuchlinien und bester Haltung. Zart, aromatisch und einzigartig im Geschmack – das ist Wagyu auf höchstem Niveau!

Höchste Qualität, die man schmeckt...

- * Die Ochsen genießen ein min. 36 Monate langes Leben am Hof.
- * Stressfreie Schlachtung sorgt für höchste Fleischqualität.
- * Über 28 Tage Reifung am Knochen – für intensives Aroma und unvergleichliche Zartheit.

In der hofeigenen Metzgerei wird jedes Stück sorgfältig verarbeitet & veredelt – für echte Regionalität und besten Genuss. Dieses edle Fleisch schmilzt auf der Zunge! Ein Genuss, den du mindestens einmal im Leben probieren musst!



© diefilmküche

Wagyu beef is one of the most sought-after foods in the world – tender, juicy and with an incomparable aroma. Bernhard Rohrmoser has been breeding purebred Wagyu cattle on his mountain farm since 2014. The Wagyus deliver exceptional meat quality thanks to carefully selected breeding lines and the best husbandry. Tender, aromatic and unique in taste – this is Wagyu at its finest!

The highest quality you can taste...

- * The oxen enjoy at least 36 months of life on the farm.
- * Stress-free slaughter ensures the highest meat quality.
- * Over 28 days of maturation on the bone – for an intense aroma and unparalleled tenderness.

Every piece is carefully processed and refined in the farm's own butchery – for genuine regionality and the best possible enjoyment. This exquisite meat melts in your mouth! A treat you have to try at least once in your life!

Fleisch

UNSERE STEAKS NEU

aus dem 800°C Ofen, mit Cornribs, Jus und Chimichurri Dip
grilled in an 800°C oven, served with corn ribs, gravy
and chimichurri dip

* Rib Eye Uruguay	300g~47,90 €
* Denver Cut <small>WAGYU.TIROL</small>	200g~84,90 €
* Rib Eye <small>WAGYU.TIROL</small>	330g~139,90 €

IDEAL ZUM TEILEN // TO SHARE OR NOT

ALEX BUTTERZARTE SPARE-RIBS NEU

mit Coleslaw-Salat und Chipotle Dip
with coleslaw and chipotle dip

DAS FILET-STEAK 180g~39,90 € / 250g~47,90 €

vom österreichischen Premium-Rind mit Rotweinjus,
Café de Paris und Cornribs
Austrian premium beef with red wine jus, Café de Paris
and corn ribs

FLANK-STEAK 200g~33,90 €

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 33,90 €

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
with cranberries and green salad, as an option

* das Original vom Kalbsrücken <small>PREMIUM</small>	29,90 €
* oder lieber vom Schwein or rather from pork	18,90 €

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.



© mood_byJanHanser



Burger

TWEETS BURGER

18,90 €

saitiges 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

VEGGIE-BURGER VEGAN

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

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.

Sides

RISOTTO DES TAGES

FRAG UNSER SERVICETEAM

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

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

POMMES

VEGAN

6,90 €

KNOBLAUCHBROT

4,90 €

garlic bread

Dips

Trüffelmayo // Truffle mayo	3,50 €
Chipotle Dip // chipolte dip	2,90 €
Aioli	2,90 €
Hollandaise	2,90 €

Kaffe & Tee

KAFFEE TURM NEU

Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso // double	5,10 €
Tasse Kaffee // cup of coffee	3,60 €
Cappuccino	4,60 €
Latte Macchiato	4,80 €
Auch mit Soja- oder Hafer-Milch erhältlich <i>Also available with soy or oat milk</i>	+0,50 €

TEE // TEA TURM NEU

4,90 €

ROTE FRÜCHTE

Diese Früchteeemischung aus Sultanas, Korinthen, Hibiskus, Erdbeerstückchen und Himbeeren, glänzt mit ihrer kräftig roten Farbe und dem fruchtig-sauren Geschmack.

red fruit // This fruit tea blend of sultanas, currants, hibiscus, strawberry pieces and raspberries shine with their vibrant red colour and fruity, tart flavour.

APFEL ZITRONE KURKUMA

Die Früchte-Gewürzmischung aus Vietnam vereint den nussig würzigen Geschmack der Kurkuma Wurzel mit der Süße des Apfels und der Spritzigkeit der Zitrone.

apple lemon turmeric // This fruit and spice blend from Vietnam combines the nutty, spicy flavour of turmeric root with the sweet-ness of apple and the tanginess of lemon.

MINZE

Die Mischung kombiniert klassische Pfefferminze mit Krauseminze (grüne Minze). mint // The blend combines classic peppermint with spearmint (green mint).

EARL GREY

Diese Variation des klassischen schwarzen Tees verwendet eine Schwarzeemischung aus Ruanda, die von Natur aus eine erfrischend zitrusartige Charakteristik aufweist und durch kalt gepresste Bio-Öle von Bergamotte und Zitrone abgerundet wird. This variation of the classic black tea uses a black tea blend from Rwanda, which naturally has a refreshing citrus characteristic and is rounded off with cold-pressed organic bergamot and lemon oils.

KAMILLE

Diese hochwertige Kamille überrascht mit kräftig gelben Blüten und einem süßen, karamelligen Geschmack samt Honignoten. chamomile // This high-quality chamomile surprises with its bright yellow flowers and a sweet, caramel flavour with hints of honey.



SCHWEIZER KRÄUTER

Eine reine Kräuteeemischung, bestehend aus Zitronenmelisse, Brombeerblättern und Verbene als krautige Basis, dazu Hagebutten-schalen, Apfelstücke und Kamille für die Fruchtnote. Abgerundet mit Salbei, Krauseminze, Lavendel und Malve.

Swiss herbs // A pure herbal tea blend consisting of lemon balm, blackberry leaves, and verbena as a herbaceous base, with rosehip peel, apple pieces, and chamomile for a fruity note. Rounded off with sage, spearmint, lavender, and mallow.

HONEYBUSH

Honeybush ist eine einzigartige Pflanze, die ausschließlich in Südafrika wächst und alle Ernten zu 100% aus Wildwuchs stammen. Die natürliche Honig-Note entsteht durch die Trocknung und Fermentation unter der Sonne Südafrikas.

Honeybush is a unique plant that grows exclusively in South Africa, and all harvests come from 100% wild growth. The natural honey flavour is created by drying and fermentation under the South African sun.

für danach

PINA COLADA

7,90 €

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

SORBET VEGAN

7,50 €

Variation an hausgemachten Sorbets
Variation of homemade sorbets

SCHOKOSORBET VEGAN

7,50 €

mit Sauerkirschrägout // with sour cherry ragout

AFFOGATO

5,90 €

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

* mit // with Baileys +3,50 €

GERÜHRTER EISKAFFEE

7,90 €

COUPE DÄNEMARK

7,90 €

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

DER BROWNIE

9,90 €

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

SCHOKOMOUSSE

8,90 €

von der Valrhona mit Sauerkirschrägout
of Valrhona with sour cherry ragout

CRÈME BRÛLÉE

9,90 €

mit Pistazieneis // with pistachio ice cream

BIRDS CAVE

29,00 €

Dessertvariation zum Teilen
Dessert variation for sharing

CHEES PLEASE NEU

15,00 €

Tiroler Käseauswahl, Honignüsse, Feigensenf und Frühstebrot
Tyrolean cheese selection, honey nuts, fig mustard and fruit bread



No alcohol

ALKOHOLFREI

Römerquelle	0,33	3,70 €
(prickelnd / mild / still)	0,75	6,90 €
Tafelwasser	0,75	4,90 €
Coca-Cola, Fanta,	0,3	4,20 €
Mezzo Mix	0,5	5,50 €
Coca-Cola Zero	0,33	4,70 €
Almdudler	0,35	4,70 €
MAKAvA Eistee <small>BIO</small>	0,33	4,70 €
Midis Zitrone <small>BIO</small>	0,33	4,70 €
Midis Zitrone-Ingwer <small>BIO</small>	0,33	4,70 €

TONIC

Organics by Red Bull <small>BIO</small>	0,25	4,70 €
Fever Tree Mediterran	0,2	4,70 €
Schweppes Dry	0,2	4,70 €
Aqua Monaco Indian	0,23	4,70 €
Aqua Monaco Golden Dry	0,23	4,70 €

FRUCHTSOFT

Apfel, Johannisbeer, Multivitamin, Maracuja pur	0,3	4,20 €
	0,5	5,50 €
gespritzt (prickelnd / still)	0,3	4,20 €
	0,5	5,50 €

LE TRIBUTE

Olive Lemonade	0,2	5,80 €
Pink Grapefruit	0,2	5,80 €



KOHL BERGAPFELSÄFTE

Apfelmanze	0,2	4,90 €
Karotte	0,2	4,90 €
Marille	0,2	4,90 €
Jonagold	0,2	4,90 €
Gerne servieren wir Euch 1/4l Wasser oder Soda zum Spritzen für 1,20 €. // We are happy to serve you 1/4l of still or sparkling water or mixing for 1,20 €.		

BALIS LIMONADE

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 €

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

Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft

Zeller Hell

Unkompliziert und süffig, perfekt für großen Durst

Zillertal Radler Naturtrüb

Heligold und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch

Zillertal Weißbier hell

Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig, naturtrüb

Zillertal Schwarzes

Tiefdunkel, leicht malz aromatisch, fein hopfig, mit zarter Süße

Franziskaner Hefe Alkoholfrei

Heineken 0.0



Aperitif

BELSAZAR

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

Negroni (12cl)

Gin, Italien Bitter Rosso, Vermouth

Nogroni ALKOHOLFREI

No Gin, No Italien Bitter, No Vermouth

Gin Tonic ALKOHOLFREI

Ginin 0,0%, Schweppes Dry Tonic, Gurke

Sparkling-Rocco ALKOHOLFREI NEU

100% Südtiroler Apfel

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 <small>ALKOHOLFREI</small>	7,00 €
Bombay Saphire	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

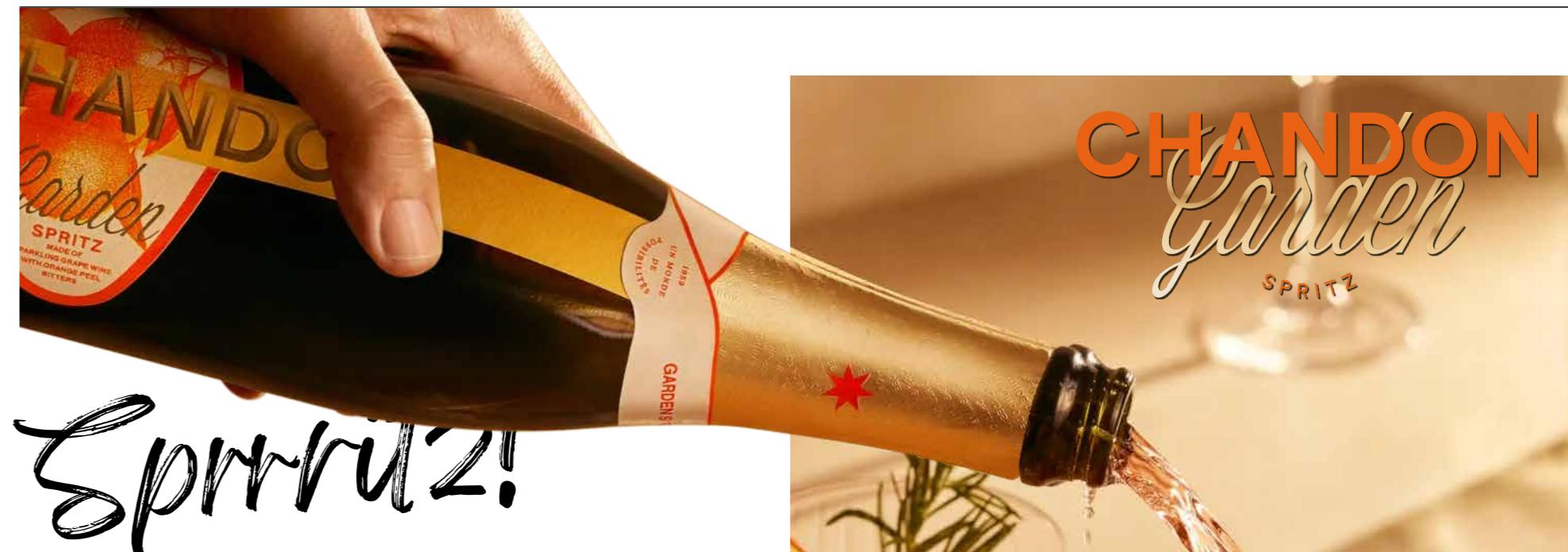
	2 CL	4 CL
Jose Cuervo Especial Silver	5,00 €	10,00 €
Curado Blue Agave	6,00 €	12,00 €
Don Julio Blanco	7,00 €	14,00 €
Don Julio 1942	18,00 €	36,00 €
Padre Azul Reposado	11,00 €	22,00 €
Clase Azul Tequila Reposado	18,00 €	36,00 €

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 €

**Hugo**

Prosecco, Holunder, Minze, Soda

8,50 €

Veneziano

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

8,50 €

Bellini

Prosecco, Pfirsichmark, Limette

6,50 €

Very Berry

Lillet Blanc, Organics Purple Berry, Beeren

8,50 €

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

8,50 €

Cranberry Spritz

Prosecco, Balis Cosmo, Rosmarin

8,50 €

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon, Zitrone

8,50 €

Sparkling-Rocco ALKOHOLFREI NEU

100% Südtiroler Apfel

5,90 €

Vibrante Tonic ALKOHOLFREI

Martini Vibrante, Tonic, Orange

7,50 €

Virgin Hugo ALKOHOLFREI

Crodino Biondo, Holunder, Minze, Soda, Limette

7,50 €





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



JB

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

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 €
Spärling	5,50 €
Williams	5,50 €
Vogelbeer	9,50 €
Marille	4,50 €
Haselnuss	4,50 €
Zirbenlikör	4,50 €
Ginin	5,50 €
Ginin <small>ALKOHOLFREI</small>	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



VERKOSTUNG VERKAUF FERIEN- WOHNUNGEN

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



Prickelnol

GLASWEISE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut NEU 0,1 16,50 €

Veuve Clicquot Ponsardin | Montagne de Reims | Reims

Lampo Prosecco DOC Treviso brut 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 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 Nobilium Brut 0,75 62,00 €

Azienda Agricola Bonfadini | Franciacorta | Clusane d'Iseo

Lampo Prosecco DOC Treviso brut 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

**ZUSCHMANN
SCHÖFMANN**



Champagner

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

MONTAGNE DE REIMS | REIMS

Veuve Clicquot Ponsardin Brut NEU 0,1 16,50 €

Veuve Clicquot Ponsardin Brut NEU 0,75 99,00 €

CHAMPAGNE PALMER & CO

MONTAGNE DE REIMS | REIMS

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 Brut 0,75 99,00 €

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 €



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



braukunsthaus

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

kemmen schaung kostn

braukunsthaus.at



Ausgabe DEZ/2025

tweets-rooftop.com

Seite 23

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 €

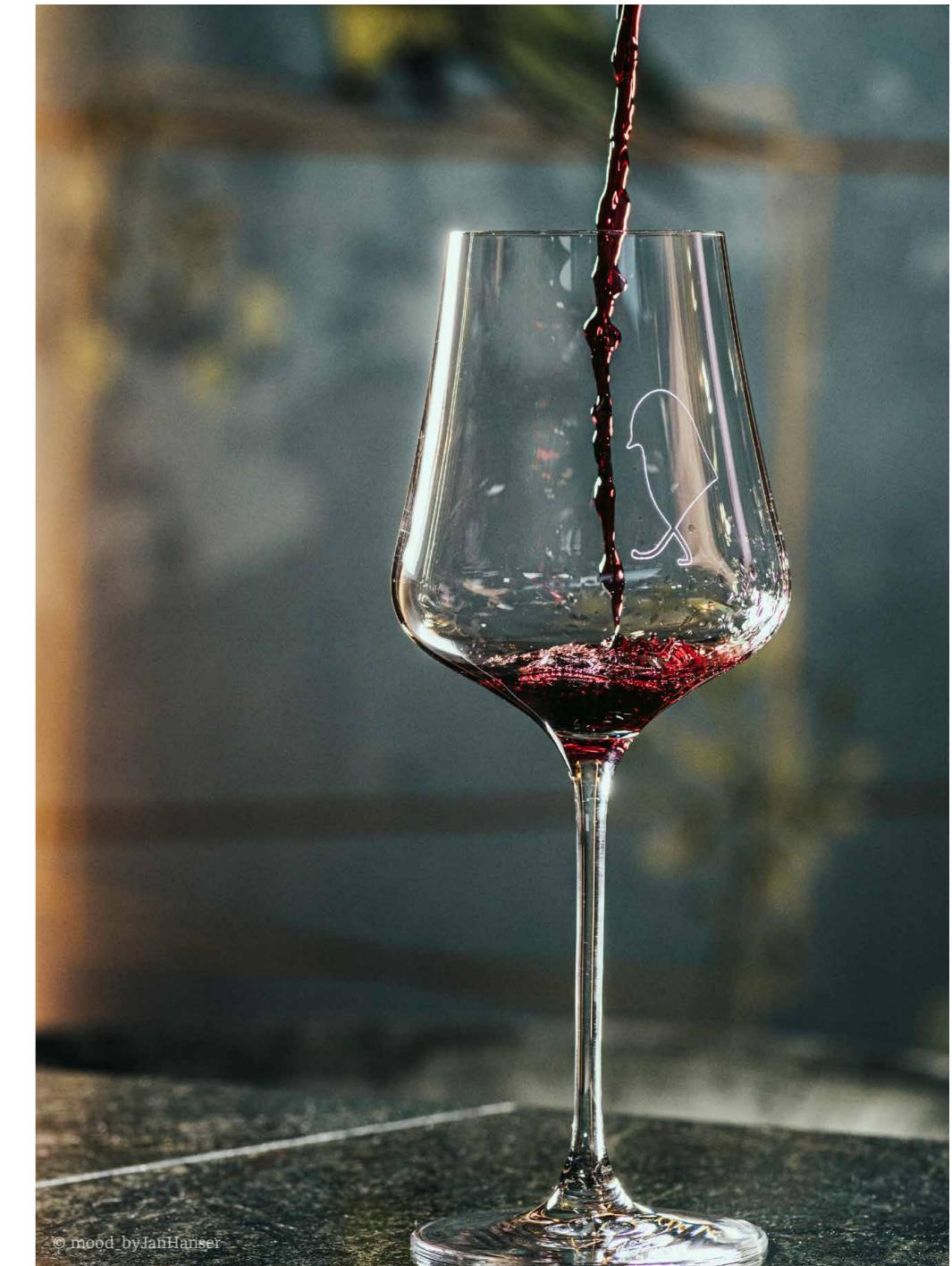
ROT

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 Negar | 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 39,00 €

Steininger | 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

Der Ott 10TW 59,00 €

Ott | Wagram | 2022

Der Ott 10TW MAGNUM 1,5l 123,00 €

Ott | Wagram | 2022

Ried Lamm 10TW 74,00 €

Schloss Gobelsburg | Kamptal DAC | 2021/22

Smaragd Rotes Tor 10TW 95,00 €

Franz Hirtzberger | Wachau DAC | 2021

Smaragd Ried Kollmütz DAS BESTE 98,00 €

Franz Pichler | Wachau | 2019

RIESLING

KLASSISCH | MITTELKRÄFTIG | ELEGANT

Engelberg 38,00 €

Neumayer | Traisental DAC | 2021/23

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Ried Gaisberg 10TW 49,00 €

Allram | Kamptal DAC | 2022

Smaragd Ried Harzenleiten 68,00 €

Franz Pichler | Wachau | 2019

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 €

Wagenglitzl | 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 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 | 2024

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 Schlosskogl 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

WEISSWEINE AUS ALLER WELT**Lugana I Frati** 49,00 €

Cà dei Frati | Lombardei | 2024

Lugana I Frati MAGNUM 1,5L 102,00 €

Cà dei Frati | Lombardei | 2024

Riesling Rheingau 59,00 €

Robert Weil | Rheingau | 2023

Pinot Grigio Joseph 39,00 €

J. Hofstätter | Südtirol | 2023

Sauvignon Blanc 51,00 €

Peter Sölva | Südtirol | 2020

Where Dreams Have No End (CH) 104,00 €

Jermann | Friaul | 2021

Pouilly Fumé Argile à S (SB) 55,00 €

Domaine Bouchié - Chatellier | Loire | 2023

Grand Régnard Chablis (CH) 90,00 €

A. Régnard | Burgund | 2023

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 49,00 €

Chateau d'Esclans | Côtes de Provence | 2024

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 | 2024



Red

BLAUER ZWEIGELT

KLASSISCH | FRUCHTIG | ELEGANT

Tweets Rotkehlchen <small>(ZW)</small>	39,00 €
Netzl Carnuntum 2020	
Zweigelt	35,00 €
Kerschbaum Burgenland 2018	

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Dornenvogel <small>(BIO)</small>	41,00 €
Glatzer Carnuntum 2022	
THE Zweigelt	53,00 €
Erich Scheiblhofer Burgenland 2019	

BLAUFÄNKISCH

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	
Birri	55,00 €
H. Igler Mittelburgenland DAC Reserve 2018	

ST. LAURENT | PINOT NOIR

KRAFTVOLL | ELEGANT

St. Laurent Frauenfeld <small>(BIO)</small>	49,00 €
Johanneshof Reinisch Thermenregion 2020	
Pinot Noir Select <small>(BIO)</small>	54,00 €
Wieninger Wien 2020	

MERLOT

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Reserve	38,00 €
Leo Aumann Thermenregion 2023	
Gabarinja	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 <small>(BIO)</small>	54,00 €
Hillinger Burgenland 2016	

SYRAH

KRÄFTIG | GEHALTVOLL

Shiraz Maria's Vineyard	53,00 €
Pfneisl Burgenland 2020	
Syrah Ried Schafleiten	58,00 €
Leitner Burgenland 2020	



© mood_byJanHanser

CUVÉE'S

Ried Siglos (ZW/BF) 39,00 €
J. Heinrich | Burgenland | 2019

Kleine Sünde (BF/ME/CS) 39,00 €
Leberl | Burgenland | 2018

Heideboden (ZW/BF) 38,00 €
Stiegelmar | Burgenland | 2020

TOGETHER Cuvée (ME/BF) 39,00 €
Lang | Burgenland | 2021

HILLside Red (SY/ME/ZW) 42,00 €
Hillinger | Burgenland | 2019/20

Tetuna Reserve (BF/ZW/CS) 43,00 €
Goldenits | Burgenland | 2020

Tetuna Reserve (BF/ZW/CS) 82,00 €
Goldenits | Burgenland | 2020

The Legends (CS/ME) 48,00 €
Erich Scheiblhofer | Burgenland | 2021

The Peak of Glory (ZW/ME/CS) 56,00 €
Erich Scheiblhofer | Burgenland | 2021

Praittenbrunn (CS/ME) 95,00 €
Gayer & Scheiblhofer | Burgenland | 2013/17

Batonnage 214,00 €
The wild Boys | Burgenland | 2018/19

Imperial (CS/BF/ME/CF) 89,00 €
Schloss Halbturm | Burgenland | 2010

Imperial (CS/BF/ME/CF) 185,00 €
Schloss Halbturm | Burgenland | 2010

Redmont (ZW/BF/ME) 51,00 €
G. Markowitsch | Carnuntum | 2018

Anna Christina Ried Bärnreiser ^{10TW} (ZW/ME/CS) 67,00 €
Netzl | Carnuntum | 2019

Maximus (BF/CS/ME) 41,00 €
J. Igler | Burgenland | 2018/19

Excelsior (BF/CS/SY/ME) 59,00 €
Lang | Burgenland | 2019/21

Das Phantom (BF/ME/CS/SY) 59,00 €
K+K Kirnbauer | Burgenland | 2022

Forever (CF/ME/CS) 138,00 €
K+K Kirnbauer | Burgenland | 2015

Impresario (BF/ZW/ME/CS) 73,00 €
Kerschbaum | Burgenland | 2021

Bela Rex (CS/ME) 83,00 €
Gesellmann | Burgenland | 2018/20

G3 Cuvée (ZW/BF/ME) 49,00 €
Gottschuly Grassl | Carnuntum | 2022

Privat (ZW/ME) 105,00 €
Netzl | Carnuntum | 2021

Tignanello - Toscana IGT 194,00 €
Marchesi Antinori | Toskana | 2019/20

Opus One Napa Valley 725,00 €
Opus One | Oakville, Kalifornien | 2018

"DVO" Dalla Valle Ornellaia 480,00 €
Ornellaia & Dalla Valle Vineyards | Napa Valley, Kalifornien | 2019

"Valbuena" 5 año Ribera del Duero DO 285,00 €
Vega Sicilia | Kastilien und León | 2017

Sassicaia Bolgheri DOC 297,00 €
Tenuta San Guido | Bolgheri, Toskana | 2019

ITALIEN

Lagrein 39,00 €
J. Hofstätter | Südtirol | 2023

Blauburgunder Mazzon 55,00 €
Gottardi | Südtirol | 2017

Terre del Barolo - Barolo DOCG 58,00 €
Cantina Terre del Barolo | Piemont | 2018

Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG 109,00 €
Giacomo Bologna "Braida" | Piemont | 2018

Valpolicella Rippasso Superiore DOC 43,00 €
Cá Rugate | Venetien | 2020

Appassimento "der kleine Amarone" 38,00 €
Cantina Negrar | Venetien IGT | 2023

Amarone della Valpolicella Valpantena DOC 88,00 €
Bertani | Venetien | 2017/21

Chianti Classico Riserva DOCG 41,00 €
Il Molino di Grace | Toskana | 2018

Chianti Classico DOCG Riserva 82,00 €
Marchese Antinori | Toskana | 2019

Vino Nobile de Montepulciano Asinone DOCG 105,00 €
Poliziano | Toskana | 2016

Brunello di Montalcino DOCG 122,00 €
Canalicchio di Sopra | Toskana | 2016/17

Il Pino di Biserno - Toscana IGT 102,00 €
Tenuta Biserno | Toskana-Maremma | 2019

Il Pino di Biserno - Toscana IGT 219,00 €
Tenuta Biserno | Toskana-Maremma | 2020

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC Rosso 109,00 €
Tenuta Ornellaia | Toskana | 2019

Arnione Bolgheri Rosso Superiore DOC 99,00 €
Campo Sughera | Toskana | 2015/18

Primitivo Di Manduria 63,00 €
Sessantanni San Marzano | Apulien | 2019

FRANKREICH

Aloxe Corton Les Chaillots 127,00 €
Louis Latour | Burgund | 2019/20

Châteauneuf-du-Pape 97,00 €
La Nerthe | Rhône | 2020

Château Grand Puy Lacoste 145,00 €
5ème Grand Cru Classé | Bordeaux | 2011

Château le Thil 88,00 €
Pessac-Léognan | Bordeaux | 2019

SPANIEN

Rioja Riserva 42,00 €
Eiguren Ugarte | Rioja | 2016

Mauro 89,00 €
Bodegas Mauro | Castilla y Léon | 2020

Descarte 67,00 €
Bodegas Elias Mora | Toro | 2014/17

Süßweine (o,375l)

Spätlese Cuvée (PB/CH/WR) 18,00 €
Weinlaubenhof Kracher | Burgenland | 2020

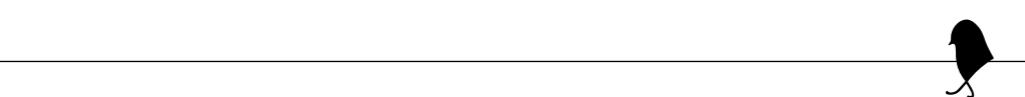
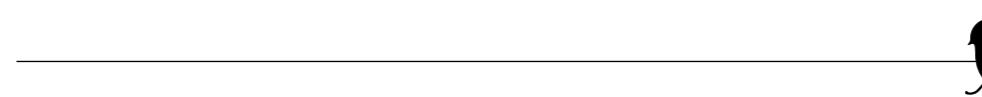
Eiswein Welschriesling Ried Hölzer 37,00 €
Weinrieder | Niederösterreich | 2015

Ruster Ausbruch 46,00 €
G. & R. Triebaumer | Burgenland | 2017

Specials

Anna Christina Ried Bärnreiser ^{10TW} (ZW/ME/CS) 67,00 €
Netzl | Carnuntum | 2019

Maximus (BF/CS/ME) 41,00 €
J. Igler | Burgenland | 2018/19



Tweats & Beats

JEDEN

Mittwoch UND
Freitag

... mit unseren Local-DJs!
Heiße Beats und coole Tweats!

Winter Events

STAY TUNED ...

Sunday-Brunch

mit den JukeBox Brothers!
Infos folgen auf facebook und
Instagram. // with the JukeBox
Brothers! Information to follow
on Facebook and Instagram.



[tweetsrooftop](#) [tweets_rooftop](#)



@THANKYOUANTONUNAI
UNSER KÜNSTLER

© mood_byJanHanser