

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 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 always the right time for a Tweet. In the evening, we continue with homemade Tyrolean specialties and exclusive food creations from all over the world.



Legendär

ZUM TEILEN // TO SHARE

DER BLUMENKOHL VEGAN **16,90 €**

gratinierter Blumenkohl mit Tahini und Basilikumpesto

gratinated cauliflower with tahini and basil pesto

© mood_byJanHanser

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.

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 **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 VEGAN **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, lauwarmer Ofenkürbis, Johannisbeer-Vinaigrette, Ruccola, 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 **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





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, 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*

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 €





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 +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.

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 Rohmoser auf seinem Bergbauernhof reinrassige Wagyu-Rinder. Die Wagyus liefern außergewöhnliche Fleischqualität dank sorgfältig ausgewählter Zuchtlinien 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!

Wagyu beef is one of the most sought-after foods in the world – tender, juicy and with an incomparable aroma. Bernhard Rohmoser 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 WAGYU.TIROL 200g~84,90 €
 - * Rib Eye WAGYU.TIROL 330g~139,90 €
- IDEAL ZUM TEILEN // TO SHARE OR NOT

ALEX BUTTERZARTE SPARE-RIBS NEU 26,90 €

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 PREMIUM 29,90 €
the original of veal loin
- * oder lieber vom Schwein 18,90 €
or rather from pork

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.*





Burger

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.*

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*

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*

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 // <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
Also available with soy or oat milk

TEE // TEA TURM NEU

4,90 €

ROTE FRÜCHTE

Diese Früchteteemischung aus Sultanas, Korinthen, Hibiskus, Erdbeerstücken 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 sweetness 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 Schwarzteemischung 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 Kräuterteemischung, 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 Süd-afrika wächst und alle Ernten zu 100% aus Wildwuchs stammen. Die natürliche Honig-Note entsteht durch die Trocknung und Fer-mentation 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

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

7,90 €

SORBET VEGAN

Variation an hausgemachten Sorbets
Variation of homemade sorbets

7,50 €

SCHOKOSORBET VEGAN

mit Sauerkirschragout // *with sour cherry ragout*

7,50 €

AFFOGATO

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

5,90 €

+3,50 €

GERÜHRTER EISKAFFEE

7,90 €

COUPE DÄNEMARK

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

7,90 €

DER BROWNIE

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

9,90 €

SCHOKOMOUSSE

von der Valrhona mit Sauerkirschragout
of Valrhona with sour cherry ragout

8,90 €

CRÈME BRÛLÉE

mit Pistazieneis // *with pistachio ice cream*

9,90 €

BIRDS CAVE

Dessertvariation zum Teilen
Dessert variation for sharing

29,00 €

CHEES PLEASE NEU

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

15,00 €



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 BIO	0,33	4,70 €
Midis Zitrone BIO	0,33	4,70 €
Midis Zitrone-Ingwer BIO	0,33	4,70 €

TONIC

Organics by Red Bull BIO	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 €

FRUCHTSAFT

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

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 €

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	4,70 €
Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße		
Franziskaner Hefe Alkoholfrei	0,5	5,90 €
Heineken 0.0	0,33	4,70 €

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	10,90 €
No Gin, No Italien Bitter, No Vermouth	

Gin Tonic ALKOHOLFREI	9,50 €
Ginin 0,0% , Schweppes Dry Tonic, Gurke	

Sparkling-Rocco ALKOHOLFREI NEU	5,90 €
100% Südtiroler Apfel	



© 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 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 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!

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



Britzerhof

SCHNAPS Brennerei

6284 Ramsau i. Zillertal 355

☎ Tel. 0043 664 42 09 249

info@britzerhof.tirol

Ab-Hof Verkauf & Verkostung

Ferienwohnung für 6-18 Personen

Ausgabe DEZ/2025

tweets-rooftop.com

Seite 19

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

Prickelnd

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 Nobilem 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



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





HOODY
dj-hoody.com

Die
Momente
zählen.

UNSERE GUTSCHEINE
zum selbst drucken







Zillertal
Bier

Jetzt
besuchen!
Visit now!




brau
kunst
haus

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



kemmen
schaugn
kostn



braukunsthau.at

Offenes

WEISS

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

ROSÉ

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

ROT

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



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 €
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

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

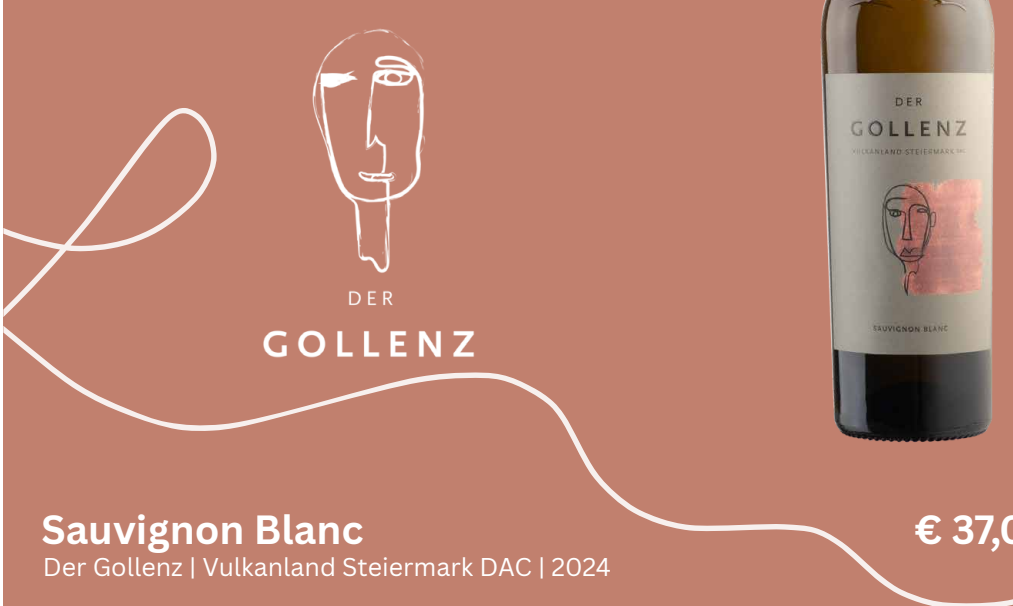
Der Ott 1öTW MAGNUM 1,5l 123,00 €
Ott | Wagram | 2022

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 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 €
Wagentristl | Leithaberg DAC | 2022

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

KRÄFTIG | GEHALTVOLL | HOLZAUSBAU

Hochhäcker 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 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 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 ZWEIFELT

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.



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) Netzl Carnuntum 2021	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 "Braida" 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 Toscana 2018	41,00 €
Chianti Classico DOCG Riserva Marchese Antinori Toscana 2019	82,00 €
Vino Nobile de Montepulciano Asinone DOCG Poliziano Toscana 2016	105,00 €
Brunello di Montalcino DOCG Canalicchio di Sopra Toscana 2016/17	122,00 €
Il Pino di Biserno - Toscana IGT Tenuta Biserno Toscana-Maremma 2019	102,00 €
Il Pino di Biserno - Toscana IGT ^{MAGNUM 1,5l} Tenuta Biserno Toscana-Maremma 2020	219,00 €
Le Serre Nuove dell’Ornellaia Bolgheri DOC Rosso Tenuta Ornellaia Toscana 2019	109,00 €
Arnione Bolgheri Rosso Superiore DOC Campo Sughera Toscana 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 €
Rioja Reserva 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 & Beats

JEDEN

Mittwoch UND
Freitag

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

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.

Jukebox
BROTHERS

📍 tweetsrooftop 📷 tweets_rooftop



@THANKYOUANTONUNAI
UNSER KÜNSTLER

