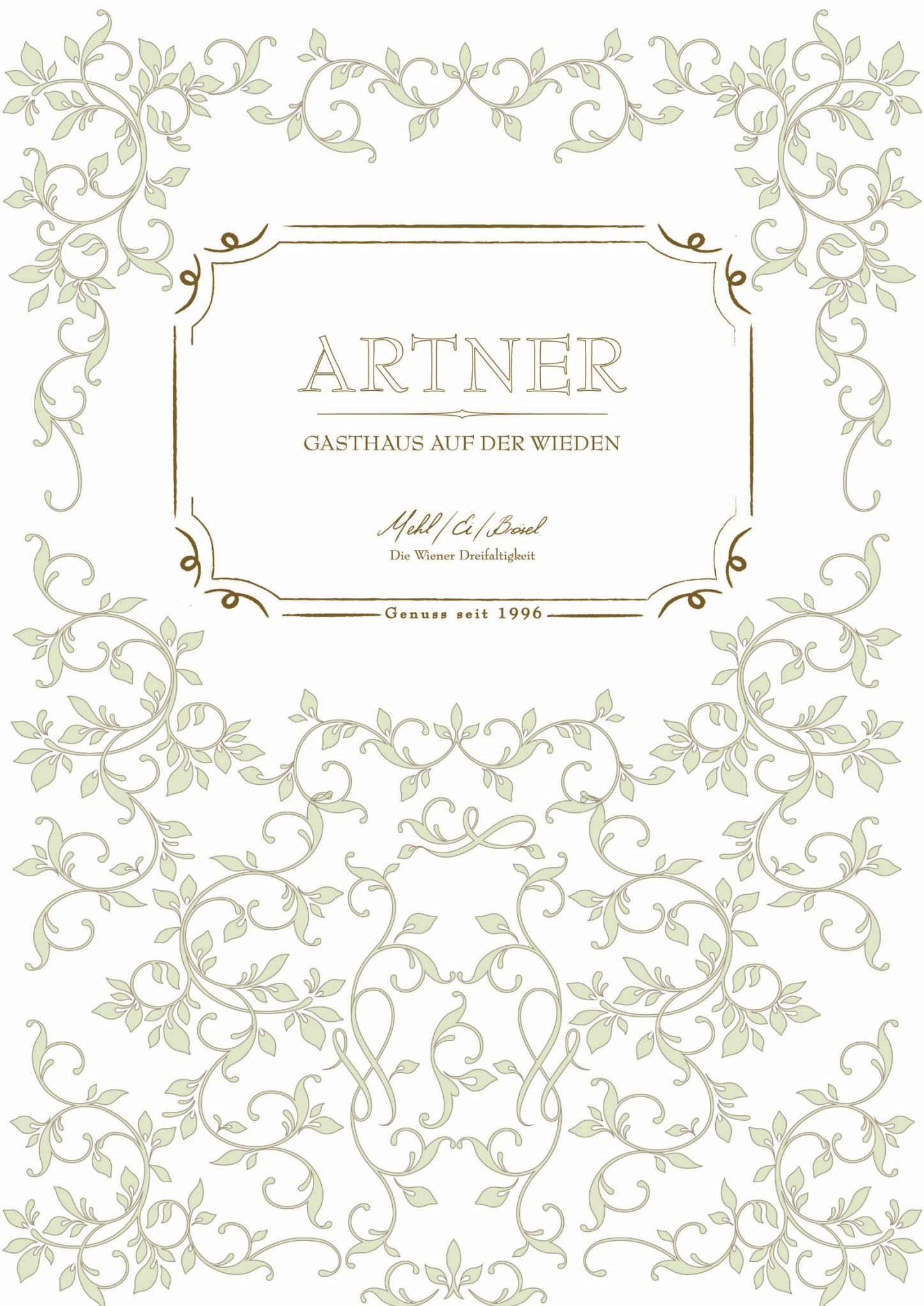


A decorative border of light green vine motifs with leaves and small flowers, framing the central text area. The border is composed of repeating scroll-like patterns.

ARTNER

GASTHAUS AUF DER WIEDEN

Mehl / Ei / Brösel
Die Wiener Dreifaltigkeit

Genuss seit 1996

Unser Weg zum echten Wiener Schnitzel

1. Ursprungskunde

Tullnerfeld

Als wir nach einer Vielzahl an Kostproben diverser Schweindln uns für einen heimischen Betrieb aus dem Tullnerfeld entschieden haben, kam prompt die Meldung unserer Mitarbeiter im Gleichsang "die besten Schweindln kommen nun mal aus dem Tullnerfeld" - vielleicht bedarf das etwas Erklärungshilfe: Einer Ihrer Gastgeber ist gebürtiger Tullner und in der Region aufgewachsen. Prächtig wie wir finden.

Gmias aus der Region

Weniger fabelhaft aber nicht weniger wahr: Unsere saisonal gehaltenen Beilagen in gesunder Form werden quasi händisch zusammengetragen von unseren Küchenchefs. Was das bedeutet? Na ganz einfach, wir besinnen uns soweit möglich auf die Region und Bezugsquellen, die wir kennen und schätzen. Wiener Randbezirke, Carnuntum und das Burgenland sind die Richtung aus welcher Erdäpfel, Karotten und andere Rüben stammen. Etwas Wesentliches und Wichtiges wenn Sie uns fragen...

Wein aus dem Carnuntum

Wenn unsere lieben Gäste aus der Bundeshauptstadt fragen wo wir denn genau zuhause sind, sagen wir immer wir stammen aus dem schönen Höflein im Carnuntum...richtig, gleich bei Bruck. Auf die entsetzten Blicke erwidern wir immer dass es doch eh nur knappe 30 Fahrminuten entfernt liegt, also ist ein Besuch in unserem familiengeführten Weingut sowie Heurigen doch nur ein Katzensprung entfernt. Seit nun 1650 betreibt unsere Familie den vorerst gemischten Landwirtschaftsbetrieb und seit 1980 den reinen Weinbaubetrieb. Wir würden jetzt echt gerne was über Lage und Terroir erzählen, aber wenn wir uns ehrlich sind sind Sie doch hier um zu genießen und nicht zum lesen. Also sehen Sie gerne wieder zu Ihrem Gegenüber und genießen Sie ein gutes Glas zusammen. Prost! Bevor wir Sie nun an die von Ihnen bestellten Köstlichkeiten weitergeben, eine kleine, feine Information am Ende: In unserer Vinothek erleben Sie Weine zum Abhof-Preis! Direkt bei uns vor Ort haben Sie die Möglichkeit, vor, während oder nach Ihrem Besuch unser erlesenes Weinsortiment zu durchstöbern und Ihre Lieblingsweine zum attraktiven Abhof-Preis mit nach Hause zu nehmen. Unser Restaurantleiter, ein erfahrener Sommelier, berät Sie gerne und hilft Ihnen, den perfekten Wein für Ihren Geschmack zu finden. Genießen Sie hochwertige Tropfen in gemütlicher Atmosphäre und bereichern Sie Ihr Genusserlebnis bei uns.!

2. Verarbeitung im Wiener Vorort

Hier Geschichten über gestreichelte Schweine und Schlachtung ohne Gewalt zu erzählen würde unseren Ansatz nicht treffen - bleiben wir bei der Wahrheit. Was aber stimmt, ist das Christoph Hödl in Liesing, Wiens letzte Fleischerei, in welcher selbst geschlachtet wird, betreibt! Dies seit 1954 in Familienhand und seit über 20 Jahren selbst von unserem Partner in Punkto Fleisch - Christoph Hödl bitte vor den Vorhang! Kurze Lieferwege aus dem Tullnerfeld, stressfreie Schlachtung für die Tiere und deutlich längere Lebensdauer in artgerechter Haltung machen den Genuss unseres "Echten Wiener Schnitzels" so nachhaltig wie irgend möglich. Bewusster Genuss mit Mass und Ziel.

3. Wiener Dreifaltigkeit

Ei | Mehl | Brösel

Neben der Wahl des richtigen Fleisches haben wir hier in der Floragasse etwas, an das wir von ganzem Herzen glauben: unsere Dreifaltigkeit. Neben hochwertigen Eiern legen wir großen Wert auf erstklassiges Mehl und frisch geriebene Brösel von der Familie Szihn aus dem 23. Wiener Gemeindebezirk - eine Qualität, die man schmeckt. Überzeugen Sie sich selbst und blättern Sie um.

4. Die Qual der Wahl

Wenn Sie kurz die klirrenden Gläser und das schallende Lachen der Gäste ausblenden, hören Sie schon das Zischen und Brutzeln Ihres "Echten Wiener Schnitzels" - aber worin schwimmt es denn hier? Ganz wie Sie möchten. Ob im deftigen Schweineschmalz vom Christoph Hödl, dem goldgelben Rapsöl oder doch klassisch wie seit hundert Jahren im Butterschmalz. So muss Genuss vollendet werden.



Zum Starten

Negroni Sbagliato (o)	10.00
Wieden Bellini (o)	8.00
Kaiserspritzer (o)	5.00

Weine glasweise (o)

Höflein Weiss GV CH 2022	1/8L	7.00
Gelber Muskateller	1/8L	5.50
Massive a. [weiss] CH 2021	1/8L	11.00
Rubin Carnuntum ZW 2020	1/8L	8.00
Franz Pinot Noir	1/8L	9.00
Amarok 2020 ZW BF ME SY	1/8L	10.00
Steinacker 1. Lage ÖTW ZW 2020	1/8L	10.00

Aperitif (o)

Weißer Gspritzer	0,25l	4.00
Sekt Mademoiselle Rosé PN	0,2L	7.00
Bellini Marille	0,1L	8.00
Veneziano	0,2L	8.00
Negroni		11.00
Campari Soda		7.00
Kaiserspritzer		5.00

Raschhofer Märzen vom Fass (A)

Die kleine Traditionsbrauerei braut seit 1645 im Innviertel Bier. Das Märzen wird dabei in der Vollkupferpfanne gekocht, offen vergoren und reift in kleinen Tanks.

Pfiff 0,1L 2.00 Seidel 0,3L 4.50 Krügerl 0,5L 5.60

Spirituosen (o)

Hausgem. Nuss schnaps	2 cl	5.00
Martin Millers Dry Gin	2 cl	7.00
Rum Diplomatico 8 J.	2 cl	7.00
Artner Grande Trebiolo 30 J.	2 cl	9.00
Whisky Lagavulin Single Malt 12 J.	2 cl	19.00
Hennessy X.O	2 cl	38.00

Alkoholfreie Getränke

Haussoda*	1/4l 2.00	1/2L 3.00
Soda-Zitron*	1/4l 3.00	1/2L 4.50
Himbeer-Soda*	1/4l 3.00	1/2L 4.50
Hausgemachte Kräuterlimonade*		1/2L 5.00
Römerquelle Mineralwasser*	0,33l 3.50	0,75L 6.50
Coca-Cola Zero		0,33L 4.00
Frucade		0,33L 4.00
Fentimans Premium Indian Tonic	0,275L	5.00
Gösser Naturgold Alkoholfrei (A)	0,33L	4.30

Obstbau Claus Pelzmann - Berg

Fruchtsäfte

	1/4L	verlängert	gespritzt	pur
Apfelsaft naturtrüb		3.00	3.50	4.00
Marillennektar		4.00	4.50	5.00
Zwetschke-Aronia		4.00	4.50	5.00

Brände aus dem Hause Pelzmann(o)

Barbarossa Apfel	2 cl	6.00
Williamsbirne	2 cl	6.00
Marille	2 cl	6.00
Pflaumenbrand	2 cl	6.00
Kirsche Holzfass	2 cl	6.00

Kaffee

Kleiner Mokka	3.00
Melange (o)	4.50
Großer Mokka	5.00
Kleiner Brauner (o)	3.20
Großer Brauner (o)	5.20
Verlängerter	4.30
Kanne Tee	5.00

Appetit- Happen

Gefülltes Ei CGM
 Spargelvinaigrette O
 mit eingelegten Shiitakepilzen
 Chili-Käsekrainer GM
 mit Hausmachersenf & Kren
 Gebackenes Hirn CG

Viererlei
 ab 17:00 Uhr ab 2 Personen
ACDGM LPO
 13,5- p.P.

Fisch und mehr

Bachforelle Müllerin D
 aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpe
 dazu braune Mandelbutter und
 Petersilienerdäpfel
 für 2 Personen 24 p.P.

konfierter Donauwaller D
 aus der Fischzucht Rosalia mit
 Balsamico Linsen,
 Lardo & Beurre Rouge
 28

Vorspeisen

Saiblingsfilet gebeizt 18
 dazu Karfiol in seiner prächtigen Vielfalt - ADG
 Beef Tatar 18
 mit geriebenem Dotter, Zwiebel und Veneziano
 Toastbrot - ACGM
 ½ Dz. Weinviertler Weinbergschnecken 16
 mit Café de Paris Butter und Toast - AMNR
 Spargelvinaigrette 16
 mit eingelegten Shiitake Pilzen
O
 Häupelsalat Schnittlauch, Ei & Croutons 9
 mit cremigem Hausdressing - ACG
 Spargelcremesuppe 9
 mit Wachtelei und Forellencaviar - HCO
 Tafelspitz-Bouillon 8
 mit Wiener Einlage und Wurzelgemüse
ACGF

Innere Werte

Rieslingbeuscherl
 mit Gemüse und Schnittlauch-Semmelknödel
ACGM
 18
 Geröstete Leber im Majoransaftl
 mit Erdäpfelpüree
ACGM
 19
 Gebackenes Hirn
 mit gemischtem Salat
ACGM
 19

Klassiker

Höfleiner Maibockragout 28
 mit Semmelknödel und grünem Spargel
ACGLO
 Wiener Zwiebel-Rostbraten 26
 mit Lauch-Erdäpfelpüree
AG
 Bergkäse Brandteigkrapfen 24
 mit cremigem Spargel und Federkohl
ACGHL

Wiener Tafelspitz aus dem Kupfertopf

dazu Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti,
 Rahm-Blattspinat,
 Schnittlauchsauce und Apfelkren
ACGF
 28
 davor empfehlen wir
 tagesfrische Suppeneinlage
 für die Tafelspitz-Bouillon
ACG
 zzgl. 4

Spargel und mehr Spargel

Von der Familie Theuringer aus Raasdorf im
 Marchfeld
 Weissner Solospargel 24
 mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln
HCO
 dazu Beinschinken 9
 oder gebeiztes Saiblingsfilet D 13

Gedeck abends 3,90

Vinschgauer-Hausbrot,
 Verhackertes, Butter, Liesinger
 Gewürzspeck

AG

“Wanns Leberkaas regnet
 und Bratwürschtl schneit,
 nacha bitt' ma den Herrgott,
 dass's Wetter so bleibt.”

Stellen Sie sich Ihr Wiener ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.



Das echte Schnitzel der Wiener ist vom Schwein

Wählen Sie aus den besten Schnitzelcuts vom Strohschwein aus dem Tullnerfeld.

Das Klassische - vom Kaiserteil	12
oder	
Das Saftige - von der Fledermaus	15
ACG	



Original Wiener Schnitzel vom Kalb	21
vom besten Teil des Rosé Kalbs	
ACG	

Alt Wiener Backfleisch	21
vom Simmentaler Rind	
ACGM	

Gebackene Spitzmorcheln	24
cremiger Hafer, Petersilie und Fenchel	
AHP	

Wir bereiten Ihr Wiener wahlweise

in Pflanzenöl
oder
in Schweineschmalz zzgl. 2
oder
in Butterschmalz zzgl. 4

Beilagen Ihrer Wahl:	
Gerührte Preiselbeeren	2
Petersilienerdäpfel G	5
Pommes Frites	5
Weisser Solospargel	9

Wählen Sie Ihre Salate - gerne auch gemischt 5

Erdäpfelsalat M | Rahm-Gurken-Dillsalat G
Früh-Krautsalat H | Bunter Blattsalat O

Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtier

Dessert

Warmer Rhabarberauflauf mit Rhabarbersorbet & Szechuan Granola A C E G	9.00
Birne Helene mit Vanilleeis ,Veilchen & Schokoladensauce A C G	9.00
Cremeschnitte A C G	9.00
Bergkäse in 3 Reifegraden	12.00 g

Genussvoller Abendausklang

Rhabarber Sorbet mit Madmoiselle Rosé Sekt	10.00
Boulevardier Glenlivet 12y.o. Scottish Whisky, Antica Formular Vermouth & Campari	15.00
White Russian Kahlua, Finlandia Vodka & Obers	13.00

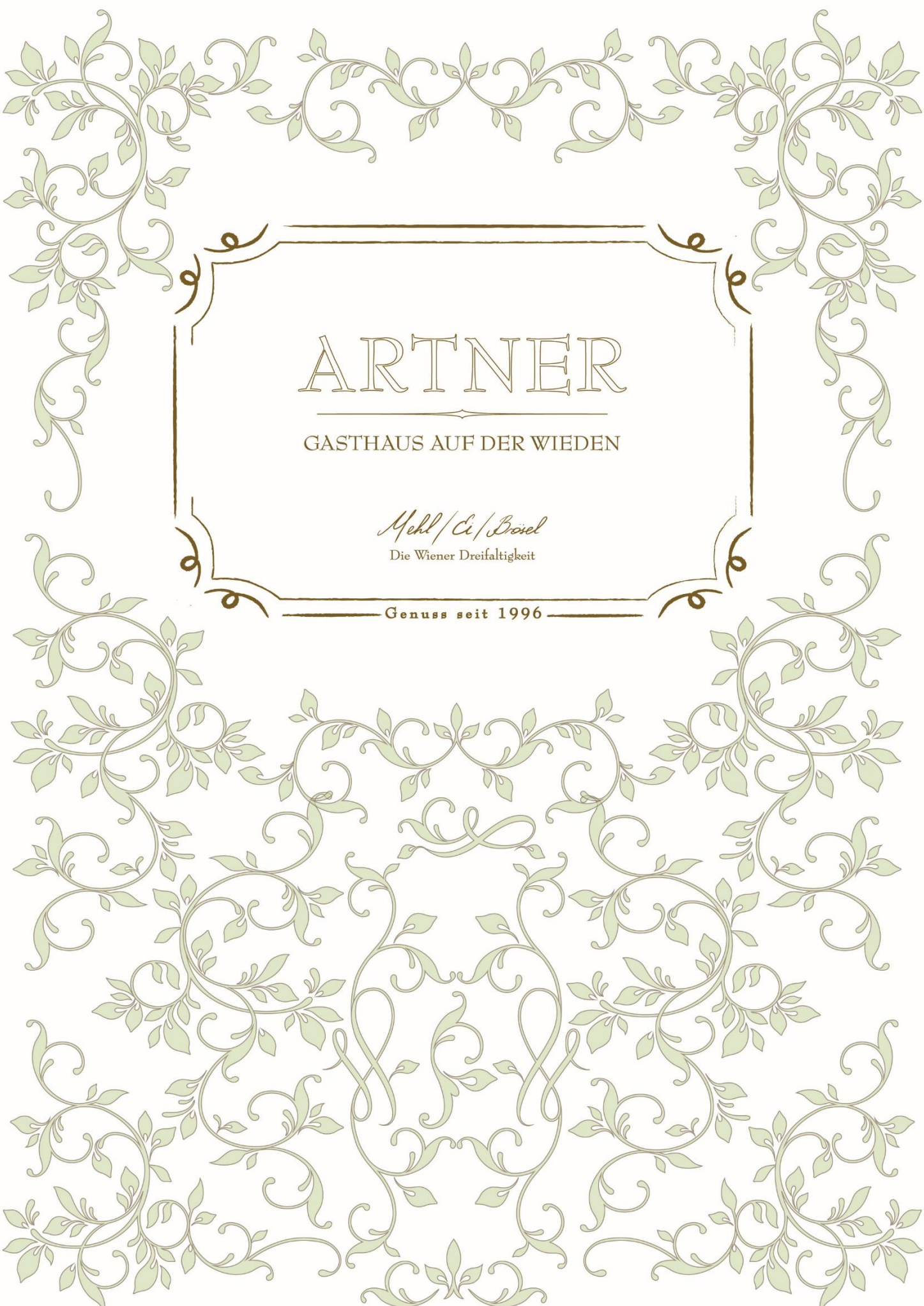
Kaffee

Kleiner Mokka	3.00
Großer Mokka	5.00
Kleiner Brauner	3.20
Großer Brauner	5.20
Melange	4.50
Verlängerter	4.30
Kanne Tee	5.00

Hochprozentiges von Daheim & aus aller Welt ⁽⁰⁾

Brände aus dem Hause Pelzmann ⁽⁰⁾

Hausgem. Nussschnaps 2 cl H	5.00	Barbarossa Apfel 2 cl	6.00
Martin Millers Dry Gin 2 cl	7.00	Williamsbirne 2 cl	6.00
Rum Diplomatico 8 J. 2 c	7.00	Marille 2 cl	6.00
Artner Grande Trebiolo 30 J. 2 cl	9.00	Pflaumenbrand 2 cl	6.00
Whisky Lagavulin Single Malt 12 J. 2 cl	19.00	Kirsche Holzfass 2 cl	6.00
Hennessy X. 2 cl	38.00		

A decorative border of light green vine leaves and scrolls surrounds the central text area. The border is composed of repeating scrollwork patterns with small leaves.

ARTNER

GASTHAUS AUF DER WIEDEN

Mehl / Ei / Brösel
Die Wiener Dreifaltigkeit

Genuss seit 1996

Our journey to the authentic Viennese Schnitzel

1. Original customer

The Tullnerfeld

After countless tastings of different pork varieties, our choice fell on carefully selected animals from the Tullnerfeld region. It didn't take long for our team to unanimously declare: "The finest pork comes from the Tullnerfeld."

Vegetables from the region

Less fabulous, but no less true: our seasonal side dishes in a healthy form are hand-picked by our chefs. What does that mean? Well, it's quite simple! We focus as much as possible on sources and regions that we know and appreciate. Vienna's suburbs, Carnuntum and the Burgenland are the regions, where potatoes, carrots and other vegetables come from. Something essential and important, if you ask us.

Wine from Carnuntum

When our dear guests from the capital city ask where exactly we are located, we always say we hail from the beautiful Höflein in the Carnuntum region... that's right, just near Bruck. To their astonished looks, we always reply that it's only a short 30-minute drive away, so a visit to our family-run winery and wine tavern is just a stone's throw away. Since 1650, our family has been running what initially was a mixed farming operation, transitioning to a dedicated winery in 1980. We'd love to share some details about our location and terroir, but let's be honest - you're here to enjoy yourself, not to read. So why not turn back to your companion and savor a good glass of wine together? Cheers!

Before we let you enjoy the delicious dishes you've ordered, here's a little piece of information for the end: In our vinothèque, you can discover wines at cellar-door prices! Right here on-site, you have the opportunity to browse our exquisite wine selection before, during, or after your visit and take home your favorite wines at an attractive price. Our restaurant manager, an experienced sommelier, will be delighted to assist you and help you find the perfect wine for your taste. Enjoy high-quality wines in a cozy atmosphere and enhance your experience with us!

2. Processing in Viennese suburbs

Telling stories about stroked pigs and slaughtering without violence would not suit our approach - let's stick to the truth. But it is true that Christoph Höd runs Vienna's last butcher's shop in Liesing, where pigs are directly slaughtered - red! Family-run since 1954 and our partner in meat for over 20 years - Christoph Hödl please step up to the plate! Short delivery routes from the Tullnerfeld, stress-free slaughtering for the animals and a significantly longer lifespan in species-appropriate husbandry make the enjoyment of our "Genuine Wiener Schnitzel" as sustainable as possible. Conscious enjoyment with moderation and purpose.

3. Eggs | flour | breadcrumbs

In addition to selecting the right meat, we have something here in Floragasse that we wholeheartedly believe in: our trinity. Alongside fine eggs, we place great value on top-quality flour and freshly grated breadcrumbs from the Szihn family in Vienna's 23rd district - a quality you can taste. See for yourself and turn the page.

4. Spoilt for choice

If you take a moment to ignore the clinking glasses and the roaring laughter of our guests, you can already hear the sizzling of your "Echtes Wiener Schnitzel" - but where does it swim in? Just however you like. Whether in Christoph Hödl's pork lard, in golden rapeseed oil or the classic way, as it has been for hundreds of years, in clarified butter. This is how enjoyment must be perfected.



Our favorite Cocktails

Negroni Sbagliato (o)	10.00
Wieden Bellini (o)	8.00
Kaiserspritzer (o)	5.00

Wines per glass (o)

Höflein Weiss GV CH2022 BIO	1/8L	7.00
Gelber Muskateller	1/8L	5.50
Massive a. [weiss] CH 2023	1/8L	11.00
Rubin Carnuntum ZW 2021	1/8L	8.00
Pinot Franz 2023	1/8L	9.00
Amarok 2020 ZW BF ME SY	1/8L	10.00

More Drinks (o)

Spritz	0,25l	4.00
Sekt Mademoiselle Rosé	0,1L	6.00
Bellini Marille	0,1L	8.00
Veneziano	0,2L	8.00
Negroni		11.00
Campari Soda		7.00
Kaiserspritzer		5.00

Raschhofer Märzen Beer (A)

The small traditional brewery has been brewing beer in the Innviertel region since 1645. The Märzen is boiled in a full copper kettle, openly fermented, and matures in small tanks.

Pfiff 0,1L 2.00 Seidel 0,3L 4.50 Krügerl 0,5L 5.60

Spirituosen (o)

Homemade nut schnapps	2 cl	5.00
Martin Millers Dry Gin	2 cl	7.00
Rum Diplomatico 8 J.	2 cl	7.00
Artner Grande Trebiolo 30 J.	2 cl	9.00
Whisky Lagavulin Single Malt 12 J.	2 cl	19.00
Hennessy X.O	2 cl	38.00

Lunch Drinks

Housesoda*	1/4L	2.00	1/2L	3.00
Lemonsoda*	1/4L	3.00	1/2L	4.50
Raspberrysoda*	1/4L	3.00	1/2L	4.50
Homemade Herblemonade*			1/2L	5.00
Römerquelle Mineralwasser*	0,33L	3.50	0,75L	6.00
Coca-Cola Zero			0,33L	4.00
Frucade			0,33L	4.00
Fentimans Premium Indian Tonic			0,275L	5.00
Gösser Naturgold AF (G)			0,33L	4.30

Juices & Spirits from Claus Pelzmann - Berg

Juices

	1/4L	With water	With soda	pure
Cloudy Apple juice		3.00	3.50	4.00
Apricot nectar		4.00	4.50	5.00
Plum-Aronia		4.00	4.50	5.00

Spirits (o)

Barbarossa Apple	2 cl	6.00
Williams Pear	2 cl	6.00
Apricot	2 cl	6.00
Plum Brandy	2 cl	6.00
Cherry wooden barrel	2 cl	6.00

Coffee

Single Espresso	3.00
Melange	4.50
Large Espresso	5.00
Small Espresso with Milk (A)	3.20
Large Espresso with Milk (A)	5.20
Americano	4.30
Can of Tea	5.00

* non alcoholic drinks

Appetizers

filled Egg

Asparagus Vinaigrette
with marinated Shiitake

Chili Cheese Sausage
with homemade mustard & horseradish

Fried Brain

To share
from 5:00 PM for a minimum
of 2 people

ACD GMLPO
13,5- p.P.

Local sourced Fishes

Trout Meunière for 2
served with brown Almond Butter and
Parsley Potatoes
ACDG
24 p.P.

Confit Danube Catfish
with balsamic lentils, lardo & beurre
rouge
ACDG
28

Starters

Cured Char Fillet 18
with cauliflower in all its glorious variety
ADG

Beef Tatar 18
with egg yolk, onion and crispy white toast
ACGM

½ Dozen Vineyard Snails from Weinviertel 16
with café-de-paris butter und toast
AMNR

Asparagus Vinaigrette 16
with marinated Shiitake
AFO

Lettuce-Salad, Egg & Croutons 9
with creamy house dressing
ACG

Creamy Asparagus Soup 9
with soft quail egg and Troutcaviar
ACG

Tafelspitz-Bouillon 8
with traditional viennese garnish & root vegetables -
ACGF

Classics

May Venison 28
with green asparagus and dumplings
ACGLO

Viennese Onion Roast Beef 26
with leek mashed potatoes
AG

Mountain Cheese Pastry Puffs 24
with asparagus & kale
ACGH

Viennese Beef Tafelspitz

served in the copper pot
with root vegetables, potato rösti,
creamed spinach,
chive sauce, and apple horseradish
ACGF
28

To start we offer
daily fresh soup garnish
for the Tafelspitz-Bouillon
ACG
+ 4

Offals

Riesling-“Beuschel”
with vegetables chives and dumplings
ACGM
18

Roasted liver in majoram sauce
with mashed potatoes
ACGM
19

Fried Brain
served with mixed Salat
ACGM
19

It's Asparagus time

Sourced by the FamilyTheuringer from Raasdorf in
Marchfeld

White Asparagus 24
with Sauce Hollandaise und Parsley potatoes
HCO

Additionally with beer ham 9
or with cured Char filet D 13

Cover 3,90

Vinschgauer-house bread, minced
lard, Butter, Liesinger bacon
AG

“Wanns Leberkaas regnet
und Bratwürschtl schneit,
nacha bitt' ma den Herrgott,
dass's Wetter so bleibt.”

How do you wish your Wiener Schnitzel?
We prepare it according to your individual wishes.



The real Viennese Schnitzel is from the pork

Choose from the finest schnitzel cuts of straw-fed
pork from the Tullnerfeld region.

The classic cut – from neck	12
or	
The juicy – from the shoulder	15
ACG	



Original Veal Wiener Schnitzel	
from the region Buckligen Welt	21
ACG	

Viennese “Backfleisch”	21
Simmentaler Beef	
covered with mustard and Horseradish before	
frying	
ACGM	

Fried morels	24
creamy oats, parsley and fennel	
ACG	

We are preparing your Schnitzel either

In vegetable oil
or
in lard + 2
or
in clarified butter + 4

Choose your sides:

Stirred Lingonberrys	2
Parsley Potatoes _α	5
French Fries	5
White Asparagus	9

Choose your salads – also mixed

5

Potatoe salad _M | Cucumber dill salad _α
Cabbage-Salad _H | Mixed leaf salad

Allergeninformation

A: Gluten-containing cereals, B: Crustaceans, C: Egg, D: Fisch, E: Peanuts, F: Soy, G: Milk, Lactose
H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesam, P: Lupins, O: Sulfite, R: Mollusks

Sprudel Österreich

Cheers Selection / Wien

N.V.	Monsieur Brut	Grüner Veltliner	39
N.V.	Mademoiselle Rosé Brut	Cuvée Millésime	39

Frankreich Jura

André & Mirelle Tissot

N.V.	Indigene	Extra Brut Deg.11/23	69
------	----------	----------------------	----

Champagner

Selosse Pajon

N.V.	Grand Cru Avize	Brut	89
N.V.	Souvenir	Brut	68
N.V.	Rosé Cuvée Liberty	Brut	78

Laurent Perrier

N.V.	Cuvée Rosé	Brut	158
------	------------	------	-----

J.L. Vergnon

N.V.	Eloquence	Extra Brut Deg. 2/23	91
2015	O.G.	Extra Brut Deg. 2/23	142

Österreich

Carnuntum - die Heimat

Artner Weiss

			Restaurant	Shop
2024	Spazierer gemischter Satz		29	8.80
2024	Grüner Veltliner Klassik		29	8.80
2024	Gelber Muskateller		31	11.70
2024	Chardonnay		31	11.70
2023	Sauvignon Blanc		32	12.60
2022	Riesling		33	13.70
2022	Höflein Weiß		33	13.70
2023	Grüner Veltliner Ried Kirchberg		36	17.00
2023	massive a. [weiss]		58	39.00
2022	massive a. [weiss]		58	
2018	massive a. [weiss]		68	
2016	massive a. [weiss]		76	
2023	Massive a. [weiss]	Magnum	118	
2022	Massive a. [weiss]	Magnum	118	
2023	Massive a. [weiss]	Doppelmagnum	307	
2022	Massive a. [weiss]	Doppelmagnum	307	
2018	Massive a. [weiss]	Doppelmagnum	307	
2016	Massive a. [weiss]	Doppelmagnum	307	
2020	Sauvignon Blanc	5L	353	
2023	Grüner Veltliner Ried Kirchberg	Magnum	36	
2023	Rosé Zweigelt		29	8.80

Johannes Trapl

2013	Pinot Blanc			32
------	-------------	--	--	----

Gerhard Markowitsch

2022	Chardonnay	Ried Schüttenberg		60
------	------------	-------------------	--	----

Gerhard Pimpel

2020	Chardonnay	Ried Rosenberg		48
------	------------	----------------	--	----

Wien weiss

Jutta Ambrositsch

2014	Satellit			50
------	----------	--	--	----

Fritz Wieninger

2006	Chardonnay	Tribute		227
------	------------	---------	--	-----

Wachau

Pichler-Krutzler

2018	Grüner Veltliner	Klostersatz	42
2019	Grüner Veltliner	Kellerberg LBV	131

Jamek

2023	Grüner Veltliner	Stein am Rain Federspiel	49
------	------------------	--------------------------	----

Josef & Georg Högl

2021	Riesling	Ried Bruck Federspiel	44
2016	Riesling	Vision Smaragd	71

Tegernseerhof - Martin Mittelbach

2017	Grüner Veltliner	Ried Höhereck Smaragd	76
------	------------------	-----------------------	----

Franz Hirtzberger

2021	Grüner Veltliner	Ried Honivogel Smaragd	227
------	------------------	------------------------	-----

F.X. Pichler

2021	Grüner Veltliner	Ried Kellerberg Smaragd	135
2013	Riesling	Ried Kellerberg Smaragd	160

Knoll

2022	Riesling	Loibner Smaragd	89
------	----------	-----------------	----

Franz Prager

2016	Riesling	Ried Klaus Smaragd	84
------	----------	--------------------	----

Leo Alzinger

2012	Riesling	Ried Hollerin Smaragd	82
------	----------	-----------------------	----

Weinviertel

Ebner-Ebenauer

2021	Grüner Veltliner	Black Edition	87
------	------------------	---------------	----

Johannes Zillinger

2013	Fumé Blanc	Numen	57
------	------------	-------	----

Wagram

Ortus

2022	Roter Veltliner	Ried Steinbruch	70
------	-----------------	-----------------	----

Burgenland

Esterhazy

2022	Furmint		42
2022	Chennin Blanc		42

Kollwentz

2021	Chardonnay	Leithakalk	62
------	------------	------------	----

Deutschland

Mosel

Heymann-Löwenstein

2021	Riesling	Kirchberg GG	73
2020	Riesling	Uhlen Blaufüsser Lay GG	93

Pfalz

A. Christmann

2021	Riesling	Ölberg-Hart GG	92
2021	Riesling	Gimmeldingener Kapellenberg	58

von Winning

2020	Riesling	Jesuitengarten GG	103
------	----------	-------------------	-----

Jonas Seckinger

2022	R Chardonnay	Pure	52
2021	Riesling	Deidesheimer Petershöhle	78
2021	Riesling	Deidesheimer Langenmorgen	78

Frank John

2015	Riesling	Buntsandstein	57
------	----------	---------------	----

Frankreich

Burgund

Jean-Claude Ramonet

2021	Bourgogne Côte d'Or		178
------	---------------------	--	-----

Domaine Leflaive

2003	Chevalier-Montrachet Grand Cru		521
------	--------------------------------	--	-----

Jura

Berthet-Bonet

2021	Savagnier	Ouillé	63
------	-----------	--------	----

Kroatien

Istrien

Giorgio Clai

2021	Ottocento Bijeli		74
------	------------------	--	----

Ungarn

Tokaji

Barsi Sabo Edvards

2016	Dry Tokaj		48
------	-----------	--	----

Rotwein

Carnuntum - das gelobte Land

Artner Rot

Restaurant Shop

2022	Blaufränkisch Selektion		33	13.80
2021	Rubin Carnuntum		33	13.80
2021	Höflein Rot		35	15.90
2018	Höflein Rot		39	
2017	Höflein Rot		39	
2021	Cabernet Sauvignon		44	23.30
2021	Merlot		44	23.30
2021	Amarok		49	28.30
2023	Franz Pinot Noir		49	29.30
2020	Syrah and Ever		55	34.90
2020	Ried Aubühl 1.ÖTW		55	34.90
2018	Ried Aubühl 1.ÖTW		65	
2020	Blaufränkisch Kirchweingarten 1.ÖTW		55	34.90
2019	Blaufränkisch Kirchweingarten 1.ÖTW		60	
2020	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW		55	34.90
2019	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW		60	
2015	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW		80	
2012	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW		95	
2011	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW		100	
2009	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW		105	
2020	massive a. [rot]		95	68.80
2019	massive a. [rot]		95	68.80
2018	massive a. [rot]		100	
2016	massive a. [rot]		110	
2021	Amarok	Magnum	113	
2020	Amarok	Magnum	113	
2020	Massive a. [rot]	Magnum	186	
2017	Amarok	Doppelmagnum	251	
2018	Ried Aubühl 1.ÖTW	Salmanazar 9L	946	

Gerhard Markowitsch

2021	Pinot Noir Reserve	62
2021	Ried Rosenberg 1 ÖTW	63
2019	Ried Rosenberg 1 ÖTW	70
2019	M1	140

Phillip Grassl

2021	Ried Bärenreiser 1 ÖTW	60
------	------------------------	----

Franz und Christine Netzl

2019	Privat	91
------	--------	----

Gerhard Pimpel-Bodentreu

2019	Optime	48
------	--------	----

Wien

Fritz Wieninger

2020	Pinot Noir Grand Select	82
------	-------------------------	----

Burgenland Neusiedlersee

Ernst Triebaumer

2000	Blaufränkisch	Ried Mariental	179
2013	Merlot	Mikrokosmos	45

Rene Pöckl

2017	Pinot Noir	75
2006	Mystique	227

Andreas Kollwentz

2019	Steinzeiler	122
------	-------------	-----

The wild Boys of Club Batonnage

2020	Batonnage Limited	254
------	-------------------	-----

Joseph Umathum

1997	St. Laurent vom Stein	138
------	-----------------------	-----

Mittelburgenland

Arachon T-FX-T

2012	Cuvée Alte Reben Reserve Magnum		141
------	---------------------------------	--	-----

Kerschbaum

2006	Cuveé Kerschbaum		94
------	------------------	--	----

Albert Gesellmann

2018	G		124
2019	Blaifränkisch	Hochberc	82

Franz Weninger

2000	Blaifränkisch	Dürrau	140
------	---------------	--------	-----

Leithaberg

Gernot und Heike Heinrich

2018	Blaifränkisch	Leithaberg DAC	57
------	---------------	----------------	----

Südburgenland

Uwe Schiefer

2018	Blaifränkisch	Reihburg	140
2016	Pinot Noir		90

Deutschland

Mosel

Heymann-Löwenstein

2020	Spätburgunder	Schieferstein	77
------	---------------	---------------	----

Frankreich

Burgund

Comte Armand

2014	Pommard	Clos des Epenaux	258
2017	Pommard	Clos des Epenaux	258

Simone Bize & Fils

2017	Savigny-lés-Beaune	Les Fournaux	135
------	--------------------	--------------	-----

Henri Gouges

2015	Nuits-St.-Georges	AOC	121
------	-------------------	-----	-----

Provence

Château de Pibarnon

2011	Bandol Rouge		105
2014	Bandol Rouge		103
2015	Bandol Rouge		101
2016	Bandol Rouge		99
2017	Bandol Rouge		97
2018	Bandol Rouge		88
2020	Bandol Rouge		88

Rhone

Rotem&Souma

2020	Châteauneuf-du-Pape	Omnia	113
------	---------------------	-------	-----

Loire

Noella Moratin

2020	La Boudinerie		35
------	---------------	--	----

Italien

Piedmont

Elio Altare

2017	Barolo	Cannubi	237
------	--------	---------	-----

Azienda Agricola Cos

2021	Pithos Rosso	Vittoria DOC	60
------	--------------	--------------	----

Dessert Weine

Weingut Netzl

21/23	Weissburgunder Trockenbeerenauslese		75
-------	-------------------------------------	--	----

Domaine de Tournelle

nv	Macvin du Jura		73
----	----------------	--	----

Joh.Jos. Prüm

2016	Riesling	Graacher Himmelreich	66
------	----------	----------------------	----

Fritz Haag

2019	Riesling	Sonnenuhr Auslese Goldkapsel	93
2021	Riesling 0,375	Juffer Sonnenuhr Auslese GK	69

Wein kann Schwefel enthalten