

Aperitif:

Lassi Natur	2,90
Mango Lassi	3,50
Banane Lassi	3,50
Prosecco, Prosecco Mango	3,20/3,50
Campari Soda/Orange	3,50/3,90
Aperol Spritz, Aperol Prosecco	3,50/ 3,90
Hugo	3,90

Longdrinks:

Bacardi Cola	3,90
Vodka Redbull	3,50
Whisky Lemon/Cola	3,90

Alkoholfreies:

Mineralwasser 0,3l	2,20
Zitrone wasser 0,3l / 0,5l	1,50/1,90
Soda Zitrone 0,3l / 0,5l	2,10/2,90
Apfel, O.saft, Johann., Multivit. 0,3l/ 0,5l	2,90/3,50
Apfel, O.saft, Johann., Multi. gespritzt 0,3l	2,50
0,5l	3,20
Almdudler 0,25l, Cola light 0,3l	2,70
Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3l/ 0,5l	2,70/3,50
Bitterlemon, Tonicwater, Ginger Ale 0,3l	2,90
Mango, Guava, Lycheesaft 0,3l/ 0,5l	2,90/ 3,90
Mango, Guava, Lychee gespritzt 0,3l/ 0,5l	2,70/3,50

Kaffee:

Espresso	2,20
Verlängerter	2,50
Cappuccino	2,90
Heiße Schokolade	2,90

Tee:

Nepali Chia (Schwarztee mit Milch gekocht und gewürzt)	2,90
Schwarzer, Kamillen, Früchtetee	2,20
Grüner, Kräuter, Pfefferminztee	2,50
Tee mit Zitrone, Jasmin Tee	2,50
Tee mit Rum	3,50
Ayurvedische Gewürztee	2,90

Bier:

Bier vom Fass 0,2l, 0,3l, 0,5l	2,20/ 2,50/ 3,20
Radler 0,3l / Radler 0,5l	2,60/ 3,50
Flasche Bier 0,5l	2,90
Weizen Hell, Dunkel, Alkoholfreies 0,5l	3,90
Clausthaler 0,5l	3,20

Spirituosen:

Averna, Fernet Branca, Ramazzotti 2cl	2,90
Irish Cream, Obstler, Williams, Marille 2cl	2,90
Whiskey 4cl	4,90
Mango, Bananen, Cocosschnaps, Mangolikör 2cl	3,20

Weinkarte:

<u>Wein des Monats:</u>	1/8L	1/4L	0,75L
Sämling: Weingut Wieser, Steiermark Jg. 2012 halbtrocken, 12% vol; Dezent es Aroma von Marille und Pfirsich, harmonisch mit feiner Süße am Gaumen.	€2,90	€5,50	€17,50

Offene Weißweine:

Grüner Veltliner, Riesling, Cuvée Weis 1/8l	2,70
Weissweine $\frac{1}{4}$ l oder $\frac{1}{2}$ l	5,20/ 9,90
Gespritzter sauer/ süß $\frac{1}{4}$ l	2,70/ 2,90

Offene Rotweine:

Zweigelt, Blaufränkisch, Cuvée Rot 1/8l	2,70
Rotweine $\frac{1}{4}$ l oder $\frac{1}{2}$ l	5,20/ 9,90
Gespritzter sauer/ süß 1/4l	2,70/2,90

Flaschenweine:

Grüner Veltliner 0,75l	17,90
Riesling 0,75l	18,90
Prosecco 0,75l	17,90
Cuvée Rot oder Weis 0,75l	17,90

Der Grüne Veltliner ist der universellste Speisenbegleiter, der auch Schärfe und starke Würzung kongenial einbindet.

Das Cuvée Kiebitz ist durch seine Exotik und Fruchtigkeit auch ein toller Begleiter zu Nudelgerichten oder unseren Vorspeisen.

Ingwerspeisen werden durch die Süße des Muskatellers beeindruckend ergänzt, ebenso wie zu allen Desserts.

Lammfleisch harmoniert sehr gut zu unseren Rotweinen wie Zweigelt oder Heideboden. Wir sind natürlich auch gerne bereit Sie persönlich zu beraten.

Weißweine:

Grüner Veltliner: Winzerhof Rögner, NÖ Jg. 2012 trocken, 12% vol; Der klassische Weißwein aus dem Weinviertel, mit seiner typischen Würze nach einem Hauch von Tabak und Pfeffer.	1/8L	1/4L	0,5L
	€ 2,70	€ 5,20	€ 9,90
Muskateller: Weingut Ipsmiller, NÖ Jg. 2012 trocken, 12% vol; Gelber Muskateller mit intensivem Holunderblütenduft, angenehm eingebundene Frucht.	1/8L	1/4L	0,75L
	€2,90	€5,60	€17,90
Kiebitz: Cuveé aus Welschriesling & Sämling, Burgenland Willi Opitz Jg. 2012 trocken, 13,5% vol; Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexionen im Glas. In der Nase Honigmelone, Lychee etwas Pfirsich und leichte Würzigkeit.	1/8L	1/4L	0,75L
	€3,40	€6,60	€19,90

Rotweine:

Zweigelt: Winzerhof Rögner, NÖ Jg. 2012 trocken, 12% vol; Fruchtig und weich ausgebauter, unkomplizierter Wein. Passt sich gut an mit seinem typischen Weichselaroma.	1/8L	1/4L	0,5L
	€ 2,70	€ 5,20	€9,90
Zweigelt Solo: Weingut Temer, Burgenland Jg. 2012 halbtrocken, 13% vol; Bukett nach Himbeeren, kraftvoll und samtig am Gaumen mit vollem Körper und einer sympathischen Süße.	1/8L	1/4L	0,75L
	€2,90	€5,60	€17,90
Heideboden: Cuveé aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent, Willi Opitz Burgenland Jg. 2012 trocken, 13%vol; Intensive Nase nach Beerenvariationen mit einer leichten Schokonote. Eleganter Abgang nach Sauerkirsche.	1/8L	1/4L	0,75L
	€2,90	€5,60	€17,90

Wir haben unsere Weinkarte speziell an unsere nepalesische Küche angepasst. Unsere Empfehlung richtet sich einerseits klassisch nach hellem Fleisch oder Fisch zu Weißwein und dunklem Fleisch (vor allem bei Lamm) für Rotwein. Andererseits sind unsere typischen Gewürze in unseren Speisen immer wieder eine Einladung zu halbtrockenen und lieblichen Weinen (sehr gut zu Ingwer) die damit eine außergewöhnliche Genusskombination zulassen.