



PILS

APERITIF.

Wirtshaus Ramba Zamba. Gin (Reisetbauer). Dirndl.

Apfelsaft. Tonic. | 8.5

Erdbeer-Fizz. Erdbeere. Minze. Axberg Wodka. | 8.5

Schaumweine

Cava. Pregadeu Brut. Els Vinyerons | 7

Prosecco. Adami Gabriel DOCG. | 6

Die Local Beeroes!

Zwettler Pils Saphir. 0,3l | 4.10 oder 0,5l | 5.50

Unser Haus-Bier. The One and Only Linko Bräu/Traisen. Naturtrüb.
0,3l 4.8 | 0,5l 6

Knaller Gertschi. Eschenau. Rotblond. 0,3 | 4.8

0% Alkohol, 100% Natur, 100% BIO:

Hausgemachte Sirupe (Himbeere- Lavendel, Radieschen-Waldbockerl,
Ingwer-Holunde, Dirndl)

LW 0.25 | 2.5 oder 0.5l | 5 oder Soda 0.25l | 2.9 oder 0.5l | 5.8

BIO Schweighofer. Saftkultur Preiß Traisental. Altenriederer.

(Apfel, Apfel-Karotte, Weingartenpfirsich)

LW 0.25l | 2,7 oder 0.5l | 5,4. oder Soda 0.25l | 3 oder 0.5l | 6

WEISS IM GLAS ACHTELWEISE

2025 Grüner Veltliner „Velue Weiss“ BIO.

Zillinger. Weinviertel. | 5.5

2025 Gelber Muskateller. DAC. Kodolitsch. Südsteiermark. | 6

2024 Riesling „Kremstal DAC“. Weingut Ilkerl Luf. Kremstal. | 5.5

2023 Cuvee Liebe Weingut Nährer. Rassing. Traisental. | 5.5

2022 Sauvignon Blanc. „Relativ Fume“ Weingut Feldtheorie/Kamptal. | 7

ROT IM GLAS ALLE ACHTERL

2021 Concrete. Nicoletta DE Fermo. Montepulciano. Abruzzen/IT. | 6.5

2023 Blaufränkisch aus den Dörfern. Schuster. Neusiedlersee. | 6

2016 Chateau Fonreaud. Istrac. Bordeaux (CS /ME). | 8

Prost! Mahlzeit kommt gleich ...