

GETRÄNKE

Aperitif

		Euro
Glas Kattus Haussekt, 120 Jahre Hotel Regina (o)	0,1l	4,90
Glas Kattus Cuvée Nr 1 (o)	0,1l	4,90
Glas Sekt mit Holunderblütensirup (o)	0,1l	5,70
G'spritzter weiß oder rot (o)	0,25l	3,00
Aperol Sprizz (o)	0,25l	4,10
Aperol Sekt (o)	0,1l	4,90
Campari Soda	0,2l	4,70
Campari Orange	0,2l	4,90
Martini Dry, Bianco oder Rosso (o)	5 cl	4,40
Portwein Sandeman weiß oder rot (o)	5 cl	3,80
Sherry Sandeman trocken oder halbsüß (o)	5 cl	3,50

Alkoholfreie Getränke

Soda	0,25l	1,70
<u>Soda Zitrone/ Himbeere / Holunder*</u>	0,25l	1,90
Vöslauer Mineral ohne oder prickelnd	0,33l	2,90
Vöslauer Mineral ohne oder prickelnd	0,75l	5,70
Coca-Cola, Coke light ¹ , Coke Zero ¹	0,33l	3,40
Seven up Lemon oder Orange	0,33l	3,40
Almdudler	0,35l	3,40
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33l	3,40
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	3,40
Rauch Fruchtsäfte		
Erdbeere, Johannisbeere, Marille, Pfirsich oder Tomate	0,2l	3,40
Orangensaft	0,25l	2,90
Altenriederer Apfelsaft klar oder naturtrüb	0,25l	3,30
Altenriederer Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,80
Red Bull	0,25l	4,30
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,90
Thomas Henry Holunder Tonic	0,2l	3,90

* Jugendgetränk

¹ Enthält eine Phenylalaninquelle

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere

Die gepressten Vitamine

Orangensaft, Apfelsaft, Karottensaft oder Grapefruit	0,125l	2,80
Früchte Allerlei oder Gemüse Allerlei	0,125l	2,80

Kaffee

Espresso klein		2,10
Espresso groß		3,30
Caffé Latte (g)		3,50
Cappuccino (g)		3,10
Verlängerter		2,90
Wiener Melange (g)		3,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers (g)		3,30

Tee

Glas Ronnefeldt Tee		3,00
Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, Greenleaf, Morgentau, Fruity White, Wellness Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries		
Portion Zitrone		0,60
Portion Rum	2 cl	1,50



BAR RESTAURANT CAFE

Mixgetränke

Euro

Long drinks

Bloody Mary

7,20

Vodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco

Cuba Libre

7,20

Brauner Rum, Limette, Cola

Gin & Tonic

7,20

Gin, Tonic Water

Vodka Lemon

7,20

Vodka, Bitter Lemon

Klassiker

Caipirinha / Lea´s Black Caipirinha

7,20

Cachaca, Limette, Brauner Zucker / Eristoff Black, Limette, Brauner Zucker

Long Island Ice Tea

10,50

Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Southern Comfort, Zitronensaft, Cola

Martini Cocktail

7,20

Gin, Vermouth

Mojito

7,20

Weißer Rum, Minze, Brauner Zucker

Pina Colada

9,00

Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Obers (g), Kokosnussmilch

Whiskey Sour

7,20

Scotch oder Bourbon, Zitronensaft, Zucker

Unsere Specials

Red Alexander

7,20

Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Lemon Blue

7,50

Blue Curacao, Bitter Lemon, Zitronensaft, Zucker

Alkoholfrei

Sportsman

6,50

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Virgin Colada

6,50

Ananassaft, Obers (g), Kokosnussmilch, Grenadine

Sollten Sie andere Cocktails oder Longdrinks wünschen,
wenden Sie sich bitte an unser Service Personal!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie
(m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere

Die Klaren aus Italien

Grappa Nonino Tradizione
Grappa Poli Sarpa / Barrique



Euro

2 cl 4,20
2 cl 3,70

Edles aus Frankreich

Cognac Remy Martin VSOP
Cognac Remy Martin XO
Cognac Hennessy XO

2 cl 4,80
2 cl 9,60
2 cl 12,00

Die Geistreichen

Gölles Marillenbrand
Gölles Williamsbirnenbrand
Gölles Obstler oder „Alter Apfel“ Brand
Schosser Vogelbeere oder Zwetschke
Gin Beefeater
Gin Sipsmith
Gin Monkey 47
Gin Blackwoodforest Vintage
Vodka Stolichnaya
Tequila Padre Azul "Blanco"
Tequila Padre Azul "Reposado"



2 cl 4,50
2 cl 4,50
2 cl 3,50
2 cl 5,20
2 cl 3,00
4 cl 8,00
4 cl 9,00
4 cl 7,00
2 cl 3,40
2 cl 5,90
2 cl 6,50



Whiskey & Whisky

Chivas Regal
Johnny Walker Red Label
Tullamore Dew
Glenmorangie 10y
Lagavulin 16y
Oban 14y
Jack Daniels
Canadian Club

Scotch 4 cl 9,00
Scotch 4 cl 7,20
Irish 4 cl 7,20
Single Malt 4 cl 10,40
Single Malt 4 cl 10,40
Single Malt 4 cl 10,40
Bourbon 4 cl 7,20
Canadian 4 cl 7,20

Die süße Verführung

Amaretto
Baileys (g)
Grand Marnier
Cointreau

2 cl 3,50
2 cl 3,50
2 cl 4,20
2 cl 3,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie
(m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere

Zur Verdauung

Averna	2 cl	3,20
Fernet Branca	2 cl	3,20
Ramazotti	2 cl	3,20
Sambuca Molinari	2 cl	3,40
Aquavit	2 cl	3,50

Hopfen und Malz

Euro

Gold Fassl Pils vom Fass (a)	0,2l	2,80
	0,3l / 0,5l	3,30 / 4,10
Ottakringer Radler vom Fass (a)	0,3l / 0,5l	3,30 / 4,10
Budweiser vom Fass (a)	0,3l / 0,5l	3,90 / 4,70
Schneider Weisse vom Fass (a)	0,3l / 0,5l	3,90 / 4,70
Null Komma Josef Flasche (a)	0,33l	3,50
Ottakringer Dunkles Flasche (a)	0,5l	4,10

Schaumweine

Kattus Haussekt, 120 Jahre Hotel Regina (o)	0,75l	34,00
Cuvée Nr.1, Johann Kattus (o)	0,75l	34,00
Veuve Clicquot (o)	0,375l	43,00
	0,75l	86,00
Laurent Perrier Brut (o)	0,75l	81,00

Gespritzter

Gespritzter weiß (o)	0,25l	3,00
Gespritzter rot (o)	0,25l	3,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere



BAR RESTAURANT CAFE

WEISSWEIN

Euro | Fl.

2017 Chardonnay Klassik Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum Grüngelb, intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt, sehr frisch und fruchtig am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.	26,00
2017 Gelber Muskateller „Bisamberg“ Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien Rauchig-würzige Muskataromen, sehr facettenreich und verspielt. Am Gaumen elegant mit zarter Pfirsichnote und feinwürzigem Nachhall.	28,00
2018 Gemischter Satz DAC Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt, Wien In der Nase sehr duftig und aromatisch mit Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel. Am Gaumen erfrischend und wunderbar saftig.	24,00
2017 Grüner Veltliner Steinsetz DAC Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal Mittleres Gelbgrün. In der Nase zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Grapefruitzesten, feine Birnenfrucht. Am Gaumen saftig gelbe Apfelfrucht, feines Säurekleid.	34,00
2017 Grüner Veltliner Rotes Tor „Federspiel“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau Helles Gelbgrün. Feine Kräuterwürze, Fruchtanklänge von Apfel und Mango. Saftig, angenehme Extraktsüße, frische Säure, auch im Finale, trinkanimierend.	42,00
2017 Sauvignon Blanc Weingut Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, frischer Duft von Stachelbeeren, Holunder und Spargel. Am Gaumen exotisch und mit unverwechselbarem Charakter.	25,00
2016 Riesling Franzhauser Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich Mittleres Strohgelb, konzentriertes Bukett von Weingartenpfirsichen und reifen Marillen. Charmante Fruchtaromatik am Gaumen gepaart mit feiner Mineralik und eleganter Säure.	26,00
2017 Weissburgunder Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark Helles Gelb mit grünen Reflexen. Anklänge von weißem Pfirsich in der Nase, am Gaumen sehr gut eingebundene Säure, jugendlich und charaktervoll.	28,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere

ROTWEIN

Euro | Fl.

2015 Blaufränkisch	26,00
Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland Rubingranat, jugendlich violette Reflexe. In der Nase zarter Nougattouch, am Gaumen dunkle Frucht, gut harmonisierte Tannine, sehr trinkfreudig.	
2015 Blaufränkisch „Kalk & Schiefer“	34,00
Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee-Hügelland Intensives Rubinrot, feine Frucht, zart würzig und mineralisch; am Gaumen lebhaft und spannend, lang, mit schönem Fruchtausklang.	
2017 Cabernet Sauvignon	29,00
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee Tiefdunkles Violett. Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, mächtig süßliche Herbe, tolle Komplexität, feine Karamelltöne und toller Eichentouch.	
2014/15 „Haideboden“ Cuvée (BF, ZW, CS)	43,00
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee intensives Rubinrot. In der Nase feine Frucht nach Kirsche und Zwetschke, Noten von Johannisbeeren und Schokolade. Milde Gerbsäure, schwingt lange nach.	
2015 „Wiener Trilogie“ Cuvée (ZW, ME, CS)	33,00
Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien In der Nase intensiv nach roten Beerenfrüchten, etwas Moos. Mit Edelholzwürze, etwas Lakritze und Cassis. Gut integrierte Tannine, zarte Brombeernoten im Abgang.	
2015 Pinot Noir	34,00
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland Dunkles Granatrot. Typische Pinot Frucht und Würze, auch blumiger Akzent. Zartgliedrig, pikant und sehr elegant, angenehmer Säurebogen, langer Abgang.	
2016 Merlot	30,00
Weingut G. Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland Tief dunkles Lila, Noten von Hollerkoch und Zedernholz, Cassistouch. Gelungene, dichte, sortentypische Frucht. Anklang von dunkler Edelschokolade.	
2015 Shiraz „100 days“	43,00
Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee Tiefdunkles Rubinrot. Betörende Nase von dunklen, roten Beeren und Waldfrüchten, leichte, sehr angenehme Schokoladenote mit einer Prise Kakao. Unendlich langer Abgang.	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie
(m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere



BAR RESTAURANT CAFE

2017 St.Laurent Zeisl „Premium“ 29,00

Weingut Mad Marienberg, Oggau, Neusiedlersee-Hügelland

Tiefe Schokonase, weicher Fruchtbogen, Rumzwetschken, Thymian, Teerkohle; mollige Textur, mürbes Tanningerüst, schon ziemlich reif, der Holzeinsatz passt, abgerundet und gut zu trinken.

2016 Zweigelt 30,00

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee

Rubinrote Farbe, in der Nase pfeffrig und würzig, am Gaumen reife, dunkle Kirschen, unterlegt mit schwarzem Pfeffer, samtiger, harmonischer Abgang

Alle Weine enthalten Sulfite (o)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere