

# 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 <sup>1</sup> , Coke Zero <sup>1</sup>	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
Apfelsaft klar oder naturtrüb	0,25l	3,30
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

<sup>1</sup> 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

## Mixgetränke

Euro

### Long drinks

#### Bloody Mary

Vodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco

7,20

#### Cuba Libre

Brauner Rum, Limette, Cola

7,20

#### Gin & Tonic

Gin, Tonic Water

7,20

#### Vodka Lemon

Vodka, Bitter Lemon

7,20

### Klassiker

#### Caipirinha / Lea´s Black Caipirinha

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

7,20

#### Long Island Ice Tea

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

10,50

#### Martini Cocktail

Gin, Vermouth

7,20

#### Mojito

Weißer Rum, Minze, Brauner Zucker

7,20

#### Pina Colada

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

9,00

#### Whiskey Sour

Scotch oder Bourbon, Zitronensaft, Zucker

7,20

### Unsere Specials

#### Red Alexander

Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

7,20

#### Lemon Blue

Blue Curacao, Bitter Lemon, Zitronensaft, Zucker

7,50

### Alkoholfrei

#### Sportsman

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

6,50

#### Virgin Colada

Ananassaft, Obers (g), Kokosnussmilch, Grenadine

6,50

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

		Euro
Grappa Nonino Tradizione	2 cl	4,20
Grappa Poli Sarpa / Barrique	2 cl	3,70

## Edles aus Frankreich

Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	4,80
Cognac Remy Martin XO	2 cl	9,60
Cognac Hennessy XO	2 cl	12,00

## Die Geistreichen **GÖLLES**

Gölles Edelbrände MANUFAKTUR  
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

Marillenbrand oder Williamsbirnenbrand	2 cl	4,50
Obstler oder „Alter Apfel“ Brand	2 cl	3,50
Schosser Vogelbeere oder Zwetschke	2 cl	5,20
Gin Beefeater	2 cl	3,00
Gin Sipsmith	4 cl	8,00
Gin Monkey 47	4 cl	9,00
Gin Blackwoodforest Vinatge	4 cl	7,00
Tequila Olmeca	2 cl	3,70
Vodka Stolichnaya	2 cl	3,40

## Whiskey & Whisky

Chivas Regal	Scotch	4 cl	9,00
Johnny Walker Red Label	Scotch	4 cl	7,20
Tullamore Dew	Irish	4 cl	7,20
Glenmorangie 10y	Single Malt	4 cl	10,40
Lagavulin 16y	Single Malt	4 cl	10,40
Oban 14y	Single Malt	4 cl	10,40
Jack Daniels	Bourbon	4 cl	7,20
Canadian Club	Canadian	4 cl	7,20

## Die süße Verführung

Amaretto	2 cl	3,50
Baileys (g)	2 cl	3,50
Grand Marnier	2 cl	4,20
Cointreau	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
Ramazzotti	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
Cuvée Rosé, 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

## WEISSWEIN

Euro | Fl.

<b>2017 Chardonnay Klassik</b>	<b>26,00</b>
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum Grüngelb, intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt, sehr frisch und fruchtig am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.	
<b>2016 Gelber Muskateller „Bisamberg“</b>	<b>28,00</b>
Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien Rauchig-würzige Muskataromen, sehr facettenreich und verspielt. Am Gaumen elegant mit zarter Pfirsichnote und feinwürzigem Nachhall.	
<b>2016 Gemischter Satz DAC</b>	<b>24,00</b>
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.	
<b>2016 Grüner Veltliner Steinsetz DAC Reserve</b>	<b>34,00</b>
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.	
<b>2016 Grüner Veltliner Rotes Tor „Federspiel“</b>	<b>42,00</b>
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.	
<b>2016 Sauvignon Blanc</b>	<b>25,00</b>
Weingut Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, frischer Duft von Stachelbeeren, Holunder und Spargel. Am Gaumen exotisch und mit unverwechselbarem Charakter.	
<b>2016 Riesling Franzhauser</b>	<b>26,00</b>
Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich Mittleres Strohgelb, konzentriertes Bukett von Weingartenpfirsichen und reifen Marillen. Charmante Fruchtaromatik am Gaumen gepaart mit feiner Mineralik und eleganter Säure.	
<b>2015 Riesling Spätlese</b>	<b>27,00</b>
Weingut Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee Mittleres Goldgelb. Vollreife, süße Pfirsicharomen, frisch und klar, Typische „Spätlesenase“. Am Gaumen noch jugendlich, die Säure puffert den Restzucker sehr gut ab.	
<b>2015 Weissburgunder</b>	<b>28,00</b>
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.	

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.

<b>2014 Blaufränkisch</b>	<b>26,00</b>
Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland Rubingranat, jugendlich violette Reflexe. In der Nase zarter Nougattouch, am Gaumen dunkle Frucht, gut harmonisierte Tannine, sehr trinkfreudig.	
<b>2014 Blaufränkisch „Kalk &amp; Schiefer“</b>	<b>34,00</b>
Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee-Hügelland Intensives Rubinrot, feine Frucht, zart würzig und mineralisch; am Gaumen lebhaft und spannend, lang, mit schönem Fruchtausklang.	
<b>2015 Cabernet Sauvignon</b>	<b>29,00</b>
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee Tiefdunkles Violett. Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, mächtig süßliche Herbe, tolle Komplexität, feine Karamelltöne und toller Eichentouch.	
<b>2013 „Haideboden“ Cuvée (BF, ZW, CS)</b>	<b>43,00</b>
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.	
<b>2014 „Wiener Trilogie“ Cuvée (ZW, ME, CS)</b>	<b>33,00</b>
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.	
<b>2015 Pinot Noir</b>	<b>34,00</b>
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.	
<b>2016 Merlot</b>	<b>30,00</b>
Weingut G. Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland Tief dunkles Lila, Noten von Hollerkoch und Zedernholz, Cassistouch. Gelungene, dichte, sortentypische Frucht. Anklang von dunkler Edelschokolade.	
<b>2013 Shiraz „100 days“</b>	<b>43,00</b>
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

<b>2013 St.Laurent Zeisl „Premium“</b>	<b>29,00</b>
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.	
<b>2015 Zweigelt</b>	<b>30,00</b>
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)