



JÄGERHÄUSL

GASTHAUS

RESTAURANT • PIZZERIA • BAR



Bad Gastein

Einfach ehrlich. Seit 1828.



www.jagaheisl.at



BLAUE STÖBE BIS MITTERNACHT

VORSPEISE

BEEF TATARE VOM PREMIUM RIND

mit Butter, Jungzwiebel, Kapern, Wachtelei dazu hausgemachtes Brot 18,80

// Tartar of premium beef with butter, spring onions, capers, quail egg, and homemade bread //

APPETITHÄPPCHEN JÄGERHÄUSL (Fingerfood für den kleinen Hunger)

etwas Chorizo, Feta Käse und lokaler Almkäse
dazu hausgemachtes Brot 9,90

// Jägerhäusl Appetizers (Finger food for a light meal)
Chorizo, feta cheese, and local alpine cheese, served with homemade bread //

RÄUCHERFISCHVARIATION (Lachs, Forelle, Makrele)

mit Oberskren und Brot 19,90

// Assortment of smoked fish (salmon, trout, mackerel)
with creamed horseradish and bread //

KÖSTLICHER BEILAGENSALAT

Gemischter Salat der Saison 6,80

// Delicious side dish seasonal mix salad //

SUPPEN

JÄGERHÄUSL SUPPE

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln, Rindfleisch und Schnittlauch 9,50

// Clear beef soup with vegetables, noodles, beef and chives //

NUDELSUPPE

// Clear beef soup with noodles // 6,80

FRITTATENSUPPE

// Clear beef soup with strips of pancake // 6,80

KNOBLAUCHCREMESUPPE

im hausgemachten Brottopf serviert 11,80

// Garlic Cream Soup served in a homemade bread pot //



SALATE

FETA SALAT

gemischter Blattsalat, Paprikawürfel, Oliven und Feta Käse 17,80

GLUTENFREI

// Feta salad mixed leaf salad, paprika cubes, olives and feta cheese //

NIZZA SALAT

gemischter Blattsalat, rote Zwiebel, Mais, Kapern und Thunfisch 17,80

GLUTENFREI

// Tuna salad mixed leaf salad, red onion, corn, capers and tuna //

KÖSTLICHER BEILAGENSALAT

Gemischter Salat der Saison 6,80

// Delicious side dish seasonal mix salad //

KÜCHEN-LIEBLINGE

TAGLIATELLE ALLA GENOVESE

mit Basilikumpesto, Knoblauch, Radicchio und Orangenöl 14,90 *Vegetarian*

// Tagliatelle alla Genovese with basil pesto, garlic, radicchio and orange oil //

TAGLIATELLE WAKAME

mit Braunalge, Sesam und Zitrone 15,90

// Tagliatelle Wakame with brown seaweed, sesame and lemon //



CURRY GULASCH

mit Kartoffeln, Karotten, Kichererbsen, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und Chiliöl 17,80

// Curry Goulash with potatoes, carrots, chickpeas, spring onions, peanuts and chili oil //



www.jagaheisl.at

Speisen aus der Küche werden nicht zeitgleich mit der Pizza serviert!

Food from the kitchen will not be served at the same time as the pizza!

Umbestellungen werden extra verrechnet!

Modifications will be charged extra!

FLEISCH & WILD

SCHNITZEL VOM HUHN ODER SCHWEIN

knusprig gebacken mit Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren 19,90

// Chicken or Pork schnitzel crispy baked with french fries or potato salad and cranberries //

JÄGERHÄUSL CORDON BLEU

Gefüllte-gebackene Hühnerbrust mit Schinken, Käse, Ei, dazu Pommes und Sauce Remoulade 23,80

// Stuffed baked chicken breast with ham, cheese, egg, fries, and remoulade sauce //

HUHN TERYIAKI

Gegrillte Hühnerbruststreifen mit Gemüse in feiner Teryiaki-Sauce und Thai Jasmin Reis 24,80

// Grilled chicken breast strips with vegetables in a delicate teriyaki sauce and Thai jasmine rice //

GLUTENFREI

RINDSGULASCH

mit hausgemachten Semmelknödel 22,90

// Beef goulash with homemade bread dumplings //

THAI CURRY

mit Reis 18,50

// Thai curry with rice //



ĆEVAPČIĆI

mit gehackten roten Zwiebeln, Ajvar und Fladenbrot 18,80

// ĆEVAPČIĆI with chopped red onions, ajvar and flatbread //

WILD GULASCH „je nach Schuss“

mit hausgemachten Semmelknödel und Rotkraut 24,80

// Game goulash „depending on the shot“ with homemade bread dumplings and red cabbage //

Jägerhäusl Event-Kalender

DEIN RHYTHMUS IM TAL

LIVE-MOMENTE & SPORT-HIGHLIGHTS IM JÄGERHÄUSL

summer.jazz.in.the.city

MITTWOCH: SUMMER JAZZ IN THE CITY

Lässige Grooves & urbane Beats zum Wochenteiler.

DONNERSTAG: WORLD TOUR & PIANO

Kulinarische Weltreise mit wechselnden Länder-Specials.

Live-Piano mit GEORGE.

FREITAG: LIVE-CONCERTS

Austropop, Rock & Pop oder DJ-Sets.

Wir zünden das Wochenende!



... wir leben Live-Musik!



SAMSTAG & SONNTAG: KLASSIK-MATINÉE

Traditionelle Kurkonzerte in edlem Ambiente.



sky SPORTS



CANAL+

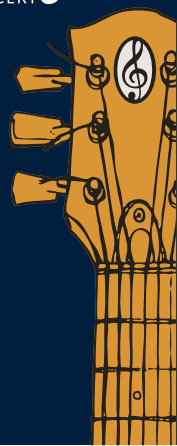
TÄGLICH: SPORTS BAR

Sky, DAZN und Canal+ Live: Champions League, Bundesliga & Top-Events.

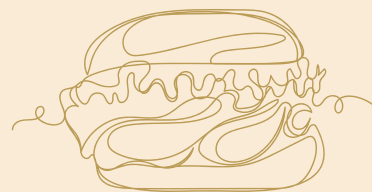
Live
music
CONCERT

SOMMER-SPECIAL: WM PUBLIC VIEWING

Große Emotionen im Merangarten & im Restaurant erleben.



BURGER PATROL



CLASSIC BEEF BURGER

Patty aus heimischen Alm Rind, Blattsalat, Speck, Tomate, Zwiebeln, Gurke und hausgemachte Burger Sauce dazu Pommes 20,90 spicy 21,90

// Beef Burger Locally beef patty, lettuce, bacon, tomato, onions, cucumber and homemade burger sauce, served with fries //

CHEESE BURGER

Patty aus heimischen Alm Rind, Käse, Blattsalat, Speck, Tomate, Zwiebeln, Gurke und hausgemachte Burger Sauce dazu Pommes 21,50 spicy 22,50

// Beef Burger Locally beef patty, cheese, lettuce, bacon, tomato, onions, cucumber and homemade burger sauce, served with fries //

FISCH

MANGO JERRY'S GEFANGENE BACHFORELLE

im Ganzen gebraten mit Kartoffeln 23,80

GLUTENFREI

// Mango Jerry's caught brown trout fried whole with potatoes //

MIESMUSCHELN

in Weißweinsauce dazu hausgemachtes Brot 16,80

// Mussels in white wine sauce with homemade bread //



SEEBRASSE „Adria trifft Alpen“

mit Kartoffeln 20,80

// Sea bream "Adriatic meets Alps" with potatoes //

BEILAGEN

POMMES

// French fries // 6,50

TRÜFFELPOMMES

// Truffle Fries // 8,50



Wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass Pizzas aus dem Holzofen und Speisen aus der Küche zu unterschiedlichen Zeiten serviert werden können.

Grundsätzlich achten wir auf zeitgleiches Servieren, aber bei einem stark frequentierten Tag, erweist sich das oft als schwierig, da es sich um zwei verschiedene Küchen im Haus handelt und die Menge und der Druck gegengleich läuft.

Wir geben jeden Tag unser Bestes und wir bitten um Ihr Verständnis! Vielen Dank!

We would like to inform you that pizzas from the wood-stove oven and dishes from the kitchen may be served at different times.

Basically, we pay attention to serving at the same time, but on a busy day this often proves to be difficult as there are two different kitchens in the house and the quantity and pressure are in opposite directions.

We do our best every day and we ask for your understanding! Thank you!

DESSERT

HAUSGEMACHTE STRUDEL

mit Vanillesauce 9,20

// Homemade strudel with vanilla sauce //

ESTERHAZY IM GLAS

mit Vanille-Haselnuss-Buttercreme und Zuckerglasur 9,20

// Esterhazy in glas with vanilla-hazelnut buttercream and sugar glaze //

SCHOKOLADENSOUFFLÉ DUNKEL

mit Vanilleeis und Schlagobers 9,20

// Dark chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream //

EISCAFE

mit Vanilleeis, Cafe und Schlagsahne 7,80

// Iced coffee with vanilla ice cream, coffee and whipped cream //

COUPE DANMARK

Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers 8,90

// Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream //

FRUCHTEISBECHER

Himbeereis, Zitroneneis, Maracujaeis und Schlagobers 9,50

(Oder andere Fruchtisorten, unsere Fruchtisorten sind alle Vegan!)

// Fruit ice Cream with raspberry ice cream, lemon ice cream,
passion fruit ice cream and whipped cream

(Or other fruit ice cream flavors, all our fruit ice creams are vegan!) //



**Speisen aus der Küche werden
nicht zeitgleich mit der Pizza serviert!**

Food from the kitchen will not be served
at the same time as the pizza!

Umbestellungen werden extra verrechnet!

Modifications will be charged extra!

**Bereit für die
Pizza-Mission?
Bitte umblättern...**

PIZZA

PIZZA MARGHERITA

mit Tomaten, Käse und Oregano 12,90

// Tomato, cheese and oregano //

PIZZA SALAME

mit Tomaten, Käse, Salami und Oregano 13,80

// Tomato, cheese, salami and oregano //

PIZZA CAPRICCIOSA

mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken,
Oliven und Oregano 14,80

// Tomato, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives and oregano //

PIZZA TONNO

mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln,
Oliven und Oregano 14,80

// Tomato, cheese, tuna, onion, olive and oregano //

PIZZA DIAVOLO

mit Tomaten, Käse, Salami, Chili, Pfefferoni,
Zwiebeln und Oregano 15,20

// Tomato, cheese, salami, chili, peperoni, onions and oregano //

PIZZA FRUTTI DI MARE

mit Tomaten, Käse, verschiedene Meeresfrüchte
und Knoblauch 16,90

// Tomatoes, cheese, various seafood and garlic //

PIZZA PROSCIUTTO

mit Tomaten, Käse, Schinken und Oregano 13,80

// Tomatoes, cheese, ham and oregano //

PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI

mit Tomaten, Käse, Schinken Champignons und Oregano 14,80

// Tomatoes, cheese, ham, mushrooms and oregano //



PIZZA

PIZZA VACANZA

mit Tomaten, Käse, Zwiebel, Mais, Parmaschinken
und Grana Padano 16,50

// Tomato, cheese, onions, corn, Parma ham, and Grana padano cheese //

PIZZA HAWAII

mit Tomaten, Käse, Schinken, Ananas
und Oregano 14,90

// Tomato, cheese, ham, pineapple and oregano //

PIZZA DELLA CASA

mit Tomaten Käse, Speck, weiße Zwiebel, Pilze, Oliven,
Gorgonzola und Oregano 16,50

// Tomato cheese, bacon, white onion, mushrooms, olives, gorgonzola and oregano //

PIZZA LA BESTIA

mit Tomaten, Käse, Speck, Schinken, Salami, rote Zwiebel,
Mais, Fetakäse, Knoblauch und Oregano 16,50

// Tomato, cheese, bacon, ham, salami, red onion, corn, feta cheese, garlic and oregano //

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten 15,80

// Tomato and four different cheeses //

VEGETARISCHE PIZZA

mit Tomaten, Käse, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Zwiebeln,
Champignons und Oregano 14,90

// Tomato, cheese, peppers, pereroni, olive, onions, mushrooms and oregano //

PIZZA DON CHORIZO

mit Tomaten, Käse, Schinken, Chorizo, weiße Zwiebel,
Paprika, Knoblauch, Chili und Oregano 16,50

// Tomato, cheese, ham, chorizo, white onion, pepper, garlic, chili and oregano //



**Speisen aus der Küche werden nicht zeitgleich
mit der Pizza serviert!**

Food from the kitchen will not be served
at the same time as the pizza!

Umbestellungen werden extra verrechnet!

Modifications will be charged extra!

GETRÄNKE



Drinks



ZIRB'N GIN TONIC
4 cl Zirb'n Gin
+ Tonic

8,90



MANGO HABANERO
4 cl MANGO HABANERO
+ ORGANICS Black Orange

8,50

MANGO JERRY'S FAVORITE

HEISSE GETRÄNKE:

Heiße Schokolade ohne Schlagobers	// 4,20 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers	// 4,90 €
Lumumba (Heiße Schokolade mit 2cl Rum)	// 7,20 €
Cafe Baileys 4 cl	// 8,70 €
Salted Caramel Latte 4 cl	// 9,50 €
Irish Coffee 4 cl	// 8,70 €

Golden Milk

0,25l // 5,90 €

mit Milch, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Pfeffer
(kann Spuren von Sellerie enthalten)

KAFFEE:

Affogato (Espresso mit Kugel Vanilleeis)	// 5,10 €
Ristretto	// 3,20 €
Espresso	// 3,60 €
Espresso Doppio	// 4,90 €
Verlängerter	// 3,90 €
Cappuccino	// 4,70 €
Caffè Latte	// 4,90 €

Cappuccino Laktosefrei

Caffè Latte Laktosefrei



TEE:

Tasse // 4,10 €

Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Grüntee,
Pfefferminztee, Kamillentee, Ingwer Zitronentee

Black Tea, Fruit Tea, Herbal Tea, Green Tea, Peppermint Tea,
Chamomile Tea, Ginger & Lemon Tea

J.
HORNIG

ENERGY DRINK:

Red Bull ENERGY DRINK

oder

Red Bull SUGARFREE

Dose 0,25l // 4,90 €

Red Bull SEASONAL EDITION

Dose 0,25l // 4,90 €

THE ORGANICS BY RED BULL:

Simply Cola

0,25l // 4,90 €

Black Orange

0,25l // 4,90 €

Minthy Blackberry

0,25l // 4,90 €

Ginger Ale

0,25l // 4,90 €

Bitter Lemon

0,25l // 4,90 €

Tonic Water

0,25l // 4,90 €

Ginger Beer

0,25l // 4,90 €

Purple Berry

0,25l // 4,90 €

TIP! Fragen sie nach:

Chips, Nüsse & Co

BEGLEITER FÜR DIE BLAUE STUNDE

Preise lt. Aushang Bar

ALKOHOLFREI:

Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi

0,25l // 3,90 €

0,5l // 5,20 €

Coca Cola Zero Flasche

0,33l // 4,70 €

Almdudler Flasche

0,33l // 4,70 €

FRUCHTSÄFTE:

Apfel, Orange, Johannisbeere,

Mango, Marille, Multivitamin

0,25l // 3,90 €

0,5l // 5,90 €

Säfte gespritzt mit Soda

0,25l // 3,70 €

0,5l // 5,10 €

Säfte gespritzt mit Wasser

0,25l // 3,60 €

0,5l // 4,80 €

Golden Drink

mit Orangensaft, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Pfeffer
(kann Spuren von Sellerie enthalten)

0,25l // 5,90 €

MINERALWASSER:

Gasteiner Mineralwasser, Natur od. Sparkling

0,33l // 3,70 €

Gasteiner Mineralwasser, Natur od. Sparkling

0,75l // 6,20 €

SODA ZITRONE

0,5l // 4,20 €

Keli

LIMONADE:

Maracuja Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Himbeer Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Zitrone Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Orange Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Ananas Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN:

ALMLIESL Bergkräuter Eistee, Limette, Minze

0,5l // 4,90 €

FRUITY Pfirsich-Maracuja Eistee, Orange

0,5l // 4,90 €

FRESH Holunderblütensirup, Zitrone, Minze, Soda

0,5l // 4,90 €

SKIWASSER Himbeersirup, Wasser

0,5l // 4,70 €

Happiness is **HOMEMADE**

BUBBLE TEA

Leckere Limo mit Bubbles,
fein dekoriert

Frei von Farb- und Konservierungsstoffen

0,5l // 5,90 €



TASTES LIKE

sparkling moments

MINTY
PROSECCO
7,90



4,90 €
alkfrei

*Minty
Spritz*



Natürlich
erfrischend.

The ORGANICS
by Red Bull

BIER | BEER

FASSBIERE | DRAFT BEER:

Trumer Pils



0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,80 €

Radler

0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,80 €

WEIZENBIER VOM FASS:

Paulaner Weizenbier

0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,90 €

Weizen Cola

0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,90 €

FLASCHENBIERE:

Paulaner Weizenbier Alkoholfrei

0,5l // 5,70 €

Paulaner Weizenbier Dunkel

0,5l // 5,80 €

Trumer Freispiel Alkoholfrei

0,5l // 5,40 €

APERITIF | BITTERS

Limoncello Spritz (Limoncello, Soda, Prosecco)

// 7,90 €

Lillet Purple Berry (Lillet, Beeren, ORGANICS Purple Berry)

// 7,90 €

Spritzer weiß | rot

// 4,30 €

Himbeer Vanille Spritz (Likör, Prosecco, Soda)

// 7,90 €

Aperol Prosecco

// 7,90 €

Campari Spritz (Prosecco, Soda)

// 7,90 €

Campari Soda | Orange

4cl // 7,90 €

Hugo

// 7,50 €

Gin Tonic

// 8,90 €

Zirb'n Gin Tonic

// 8,90 €

Martini bianco | extra dry | rosso

4cl // 5,70 €

Gin Gin Lemon (Wermuth Guglhof + Tonic)

// 9,90 €

Negroni (Gin, Campari, roter Wermut)

// 12,80 €

Jägermeister

2cl // 4,50 €

Ramazotti

2cl // 4,50 €

Fernet Branca

2cl // 4,50 €

Averna

2cl // 4,50 €

Flying Hirsch (Jägermeister + Red Bull)

// 8,50 €



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Mojito (Limette, Rohrzucker, Minze Soda)

// 6,50 €

Simplicity (Orange, Ingwer, Limette, Ginger Ale)

// 6,50 €

Oh Rosie (Beeren, Rosenblütensirup, Minze, Organics Purple Berry)

// 6,50 €

SCHNAPPS | SCHARFES & CO

BRANDGEFÄHRLICH:

Apfel Birne Brand Guglhof	2cl	//	5,80 €
Williams Brand Guglhof	2cl	//	6,50 €
Marillen Brand Guglhof	2cl	//	6,50 €
Zirbe Guglhof	2cl	//	6,50 €
Alter Zwetschken Brand Eichenfass Guglhof	2cl	//	6,90 €
Alter Apfel Brand Eichenfass Guglhof	2cl	//	6,90 €
Alter Birnen Brand Eichenfass Guglhof	2cl	//	6,90 €
Vogelbeer Brand Guglhof	2cl	//	7,20 €



GRAPPA:

Dri Grappa di Ramandolo	2cl	//	6,50 €
-------------------------	-----	----	--------

WHISKY:

Single Cask Whisky Aged 10 Years			
TauernROGG Single Malt Whisky Guglhof	4cl	//	14,50 €

SALIN Whiskey 2015 Guglhof	4cl	//	13,50 €
----------------------------	-----	----	---------

Wild Turkey 101 BOURBON	4cl	//	9,00 €
-------------------------	-----	----	--------

Jack Daniels	4cl	//	7,50 €
--------------	-----	----	--------

Jameson	4cl	//	7,50 €
---------	-----	----	--------

Tullamore Dew	4cl	//	7,50 €
---------------	-----	----	--------

RUM:

Gastein Premium Rum (Gastein Moonshine)	4cl	//	7,90 €
---	-----	----	--------

Arts & Spirits RUM aged 8 years Guglhof	4cl	//	11,90 €
---	-----	----	---------

Ron Millonario XO Rum 20 years	4cl	//	16,90 €
--------------------------------	-----	----	---------

GIN:

GIN ALPIN Guglhof	4cl	//	12,00 €
-------------------	-----	----	---------

Hendricks Gin	4cl	//	11,50 €
---------------	-----	----	---------

Gordons Gin	4cl	//	6,50 €
-------------	-----	----	--------

SUBURBIA Gin Chocolate Liqueur	4cl	//	7,50 €
--------------------------------	-----	----	--------

Gin Tonic		//	8,90 €
-----------	--	----	--------

Zirb'n Gin Tonic (Gastein Moonshine)		//	8,90 €
--------------------------------------	--	----	--------

VODKA:

VODKA Art & Spirits Guglhof	4cl	//	8,00 €
-----------------------------	-----	----	--------

TEQUILA:

Padre Azul Blanco Tequila	4cl	//	9,80 €
---------------------------	-----	----	--------

WERMUTH:

Guglhof Premium Wermuth	4cl	//	7,50 €
-------------------------	-----	----	--------



THE COLLECTIVE OF GOOD TASTE
IN JÄGERHÄUSL



OUR APERITIVOS

MANGO HABANERO BLACK ORANGE
HIMBEER VANILLE SPRITZ
ZIRBEN GIN TONIC



RECOMMENDED

MANGO HABANERO LIQUEUR
ALTE HASELNUSS LIQUEUR
ALTE ZIRBE LIQUEUR



VISIT GASTEIN MOONSHINE STORE

GRILLPARZER STRASSE 10,
BAD GASTEIN



GASTEIN MOONSHINE OPENING HOURS

MONDAY - FRIDAY
15:00 - 18:00



60 FLAVOURS OF
DELICIOUS LIQUEURS

ONLINE SHOP
WWW.GASTEINMOONSHINE.COM

THE ORIGINAL
GASTEIN CLOTHING

Porn Star Martini

Espresso Martini

SPECIAL DRINKS

Mango Habernero mit Black Orange	// 8,50 €
Gin Tonic	// 8,90 €
Zirb'n Gin Tonic	// 8,90 €
Cubalibre	// 8,90 €
Wodka Orange	// 7,80 €
Whiskey Cola	// 7,80 €
Bacardi Cola	// 7,80 €
Wodka Red Bull	// 8,20 €
Whiskey Red Bull	// 8,20 €
Gin Gin Lemon (Wermuth Guglhof + Tonic)	// 9,90 €
Negroni (Gin, Campari, roter Wermut)	// 12,80 €

DRINKS FOR THE BLUE HOUR

Caipirinha (Limette, Rohrzucker, Pitu)	// 10,50 €
Moscow Mule (Limette, Wodka, Organics Ginger Beer)	// 10,50 €
Mexican Mule (Limette, Tequila, Creme de Cassis, Organics Ginger Beer)	// 10,50 €
Espresso Martini (Wodka, Tia Maria, Espresso)	// 10,50 €
Porn Star Martini (Wodka, Passoa, Vanille, Prosecco)	// 10,50 €

LIKÖRE:

Amaretto	4cl	// 6,40 €
Baileys	4cl	// 6,60 €
Tia Maria	4cl	// 5,90 €
Sambuca	4cl	// 6,80 €

GASTEIN MOONSHINE

Salted Caramel, Haselnuss, Dark-Schoko-Orange,
Alter Williams, Alte Zirbe, Cafe Espresso

Werfen Sie einen Blick zum Spirituosenkoffer am
Restaurant Eingang oder fragen Sie die Bedienung.



4cl // 7,40 €

PORTWEIN

Sandemann (Fine white Porto)	4cl	// 6,90 €
Sandemann (Medium dry)	4cl	// 6,90 €

PROSECCO

PROSECCO:

Millesimato Drusian DOCG Dry
Venetien, Italien



Fl. 0,75l // 37,00 €
Glas 0,1l // 6,50 €

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Hirschvergnügen

Weingut Hirsch, Kammern, Kamptal 2024

(Sehr gut zu leichten Küche, Pizza, Vorspeisen und Salate)



Fl. 0,75l // 35,00 €

Glas 1/8l // 6,20 €

Grüner Veltliner Federspiel „Kreutles“

Weingut Knoll, Loiben, Wachau 2024

(Leichter Fisch, österreichische Küche, Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 45,00 €

Grüner Veltliner Smaragd „Schütt“

Weingut Knoll, Loiben, Wachau 2023

(Kräftige Speisen, helles Fleisch, kräftiger Fisch)

Fl. 0,75l // 77,00 €

Grauer Burgunder

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland 2023

(Leichte Fischgerichte, Salate, Pizza)

Fl. 0,75l // 36,00 €

Riesling Dockner

Weingut Dockner, Parapluiberg, Traisental 2024

(Leichte Fischgerichte, Salate Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 33,00 €

Riesling Zehetnerin Bio

Weingut Mantlerhof, Kremstal 2024

(Leichte Fischgerichte, Salate Vegetarisch)



Fl. 0,75l // 37,00 €

Glas 1/8l // 6,50 €

Gelber Muskateller

Weingut Krispel, Vulkanland, Steiermark 2024

(Vorspeisen und Aperitif)



Fl. 0,75l // 35,00 €

Glas 1/8l // 6,20 €

Sauvignon Blanc

Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark 2024

(Guter Gesellschaftswein, Aperitif)



Fl. 0,75l // 37,00 €

Glas 1/8l // 6,50 €

Chardonnay Sinner Bio

Weingut Prieler, Schützen a.G. Leithaberg 2024

(Fisch, Huhn, Salat mit Joghurtdressing, Weißkulturkäse)

Fl. 0,75l // 38,00 €

ROSÉWEIN

Rose „Vom Zweigelt“ Bio

Weingut Ehmoser, Wagram 2024

(Vielseitig einsetzbar aber am besten pur genießen)



Fl. 0,75l // 37,00 €

Glas 1/8l // 6,50 €

ROTWEIN

Zweigelt Klassik

Weingut Leth, Fels am Wagram, Wagram 2023

(Leichte Fleischgerichte, Wiener Schnitzel)

Fl. 0,75l // 35,00 €

Glas 1/8l // 6,20 €



Zweigelt Rubin Carnuntum

Weingut Michaela Riedmüller, Hainburg, Carnuntum 2022

(Kräftiger Fisch, österreichische Küche, Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 37,00 €

K+K Cuvee

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland 2022

(Leichte Fleischgerichte, Wild, Käse)

Fl. 0,75l // 35,00 €

Glas 1/8l // 6,20 €



Big John

Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland 2023

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse)

Fl. 0,75l // 41,00 €

Hito

Weingut Cepa 21, Ribera del Duero, Spanien 2023

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse, Burger & Co) 

Fl. 0,75l // 39,00 €

Cuveé the Butcher

Weingut Schwarz, Andau, Burgenland 2020

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse)

Fl. 0,75l // 49,00 €

Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland 2023

(Fleisch, Wild, Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 35,00 €

Glas 1/8l // 6,20 €



Merlot Haus & Hof

Weingut Reeh, Andau, Burgenland 2022

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse)

Fl. 0,75l // 35,00 €

Glas 1/8l // 6,20 €



SÜßWEIN

Sauvignon Blanc Beerenauslese BA.T

Familienweingut Tement, Berghausen, Südsteiermark 2017

(passen zu allen Desserts und Süßspeisen)

Fl. 0,375l // 40,00 €

Glas 1/16l // 6,50 €



Weine können lieferbedingt einen anderen Jahrgang aufweisen.

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Abgaben

NIGHT HUNGER TASK FORCE



„No Hunger Left Behind.“



DELIVERY • TAKE AWAY

www.foodpatrol.at | +43 664 426 53 86