

WINE LOUNGE

# Klassiker

Traditionelle österreichische  
Küche mit mediterranem  
Einfluss und einem Hauch  
asiatische Fusionsküche.

## Tom-Kha-Gai

**KOKOSMILCH I ZITRONENGRAS I HUHN I ASIAGEMÜSE I  
KORIANDER**

**6,50**

## Unser Caesar Salat

**ROMANASALAT I CAESAR DRESSING I CROUTONS I PARMESAN**

**8,50**

mit Hendlstreifen **12,50**

mit gebratenen Riesengarnelen **15,-**

## Penne Diabolo

**GARNELEN I SPECK I CHILI I HUMMERSCHAUM**

**16,-**

## Thaicurry mit Pekingente

**ASIAGEMÜSE I KORIANDER I YASMINREIS**

**19,-**

## Unser BBQ Burger

**150 GR. RIND I BACON I WEIßE BBQ SOßE I BERGKÄSE I  
ROTE ZWIEBEL**

**15,-**

## Cheddar Fries

**MIT JALAPENO**

5,-

## Getrüffelte Fries

**MIT TRÜFFELMAYONAISE**

5,-

## Warmer Apfelstrudel

wahlweise mit

**VANILLEEIS | SCHLAGOBERS | VANILLESOBE**

7,-

## Vegetarisch und Vegan

**AUCH EINE AUSWAHL AN VEGETARISCHEN UND VEGANEN  
GERICHTEN ERWARTET EUCH.**

# Weine

**EIN KLEINER AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE**

2018 „142“ ONEFORTWO

**CHARDONNAY, RIESLING**

**SOMMELIERE EDITION MIT WEINGUT MICHAEL MALAT, FURTH /  
PALT BEI KREMS**

2018 Equinox Cuveé

**BLAUFRÄNKISCH, ZWEIFELT, MERLOT**

**J&M REUMANN / DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND**

2019 Caleo Rosé

**ZWEIFELT & BLAUFRÄNKISCH**

**WEINGUT PASLER / JOIS, NEUSIEDLERSEE**

2019 Grüner Veltliner „Lumen“

**HERBERT ZILLINGER / EBENTHAL, WEINVIERTEL**

2018 Chardonnay Klassik

**J & M REUMANN / DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND**