

Herzlich Willkommen

in einem der wohl urigsten Restaurants der Alpen – der KrallerAlm!

Verschiedene Stuben, eine ausgedehnte Sonnenterrasse, die großzügige Rundumbar und die Galerie mit Ausblick auf die Tanzfläche machen die „Alm“ zum urigsten Eventlokal in den Bergen. Die KrallerAlm wurde ausschließlich mit alten Materialien und mit viel Liebe zum Detail ausgebaut und widmet sich ganz dem Thema „Spinnen & Weben“.

Unser Pinzgauer Küchenleiter, Hermann Gstrein, schickt Ihre Geschmacksknospen auf eine kulinarische Reise. Der gebürtige Saalfeldner zaubert mit seinem Team regionale und internationale Köstlichkeiten – leckere Pizzen direkt aus dem Holzofen gibt es obendrauf. Dabei legt er großen Wert auf frische, hausgemachte Gerichte, die er und sein Team aus ausgesuchten, hochwertigen und regionalen Produkten zubereitet.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns und einen guten Appetit!

Ihre Familie Altenberger & das KrallerAlm Team

Ein guter Start

A good start

Für den ersten Hunger A,G	€ 3,50
Hausgemachtes Brot mit Aufstrich, Butter, Meersalz und kaltgepresstem Olivenöl <i>Satisfy your first hunger</i> homemade bread with spread, butter, seasalt and cold-pressed olive oil	
Knoblauchbrot A,G	€ 4,00
<i>Garlic baguette</i>	
Gebackener Camembert A,C,G,O	€ 15,00
mit Birnen-Rosmarin-Chutney und Preiselbeercreme <i>Baked Camembert</i> with pear-rosemary-chutney and cranberry cream	
Beef Tatar vom Leoganger Bio-Jungrind A,C,M	€ 16,00
mit Toast <i>Beef tartar of local organic young beef</i> with toast	
Geräucherte Lachsforelle A,B,D,G,L,O	€ 14,50
mit marinierten Flusskrebse und Krenmousse <i>Smoked salmon trout</i> with marinated crayfish and horseradish mousse	

Aus dem Suppentopf

Soups

Kräftige, hausgemachte Rindsuppe	
<i>Homemade clear beef broth</i>	
mit Frittaten A,C,G / <i>with savoury pancake stripes</i>	€ 5,00
mit Kaspressknödel A,C,G / <i>with cheese bread dumpling</i>	€ 5,00
mit Leberknödel A,C,G / <i>with liver dumpling</i>	€ 5,00
Wildkräuterschaumsuppe A,C,G,L,O	€ 5,50
mit Pilzpraline und Tomatencrostini <i>Wild herbs-foam soup</i> with mushrooms and tomato crostini	
Karotten-Ingwerschaumsuppe (vegan) A,F,L,O	€ 5,50
mit Kokos und Chilgebäck <i>Carrot-ginger-foam soup (vegan)</i> with coconut and chilli pastry	

Knackige Salate

Salads

- Gemischter Salat oder bunter Blattsalat** A,G,H,L,M,N,O € 5,00
mit Haus-, Essig-Öl- oder Kürbiskernöldressing
Small mixed salad or leaf salad
with "Alm"-, vinegar and oil or pumpkin seed oil dressing
- Pinzgauer Bauernsalat** C,G,M € 12,90
kleines Almgröstl mit Spiegelei auf knackigem Blattsalat
Local farmer salad with roasted meat, potatoes, fried egg and leaf salad
- Backhendlsalat** A,C,E,G,H,L,M,N,O € 14,50
knusprig gebackene Hühnerbrust auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl
Breaded chicken breast with corn potato salad and pumpkin seed oil
- Caesar-Salat** A,B,C,D,G,L,M,O € 13,90
mit Cocktailtomaten, Avocado, hartgekochtem Bio-Ei, Parmesanspänen,
Croûtons und gebratenen Riesengarnelen
*Caesar salad with cocktail tomatoes, avocado, boiled organic egg, Parmesan shavings,
croûtons and grilled king prawns*

Was Vegetarisches

Vegetarian

- Beluga-Linsen (vegan)** A,F,L,N,O € 14,50
mit geräuchertem Tofu und gebackenem Kartoffel-Kräuter-Wrap
Beluga lentils (vegan) with smoked tofu and backed potato-herb-wrap
- Hausgemachte Nudeln mit Petersilie-Walnuss-Pesto** A,C,G,H,L € 15,00
und Morcheln sowie Bergkäse
Homemade noodles with parsley-walnut-pesto with morels and Alpine cheese
- Pinzgauer Kasnock'n** A,C,G € 10,90
im Pfand'l serviert mit Röstzwiebeln
"Pinzgauer Kasnock'n" traditional cheese spaetzle with deep-fried onions, served in a pan

Aus'm Bacherl /Fish

Leoganger Forellenfilet D,G,L,O € 19,50
mit Zitronenrisotto, Kirschtomaten und Brunnenkresseschaum
Local river trout fillet with citric risotto, cherry tomatoes and watercress foam

Was G'scheits

Main Dishes

Leoganger Almburger A,C,G,H,L,M,N € 14,50
mit gegrilltem Rindfleisch (150g), Käse, Salat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und
Spezialsauce im Fladenbrot mit Pommes frites
*Alm burger with beef (150g), cheese, leaf salad, cucumbers, onions, tomatoes and homemade
sauce in pita bread with French fries*

Kraller Schweinsripperl C,G,L,M € 15,50
gewürzt nach altem Rezept mit Ofenkartoffel und pikanter Haussauce
Spicy spare ribs with baked potatoes and spicy homemade dip

Almgeheimnis A,C,G,L,M € 18,50
verschiedene gegrillte Fleischsorten auf gebratenem Gemüse mit Pommes frites oder
Kartoffel Wedges und Kräuterbutter
*Alm secret various grilled meat with roasted vegetables, French fries or potato wedges
and herbal butter*

Rosa gebratener Rücken vom Milchkalb O,G,L € 25,00
mit roter Paprikacreme, Kartoffelgratin und Portweinfond
*Medium rare roasted back of sucking calf with red pepper cream, potato gratin
and port wine fond*

Wiener Schnitzel vom Kalb A,C,G € 20,50
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren
Viennese escalope of veal with parsley potatoes or French fries and cranberries

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

For 2 people and more (advanced booking only)

Hut oder Fondue (Suppe oder Öl) A,F,G,H,L,M,N,O € 23,00

Salzburger Alpenrind, Gustino Schwein und Hühnerfleisch mit Schnittlauch-, Cocktail-, Curry- und BBQ Sauce, Ofenkartoffel, Knoblauchbaguette und gemischtem Salat
(Preis pro Person)

Hut or fondue (soup or oil) local mountain beef, Gustino pork and chicken; with chives-, cocktail-, curry- and BBQ-sauce, baked potato, garlic baguette and mixed salad (price per person)

Spezialitäten

Specialities

Filet vom Freilandferkel A,C,G,L,O € 20,00

mit Brokkoli, Tomaten-Basilikum-Gnocchi und Kräuterjus

Filet of piglet served with broccoli, tomato-basil-gnocchi and herb jus

Ribeye-Steak vom Salzburger Dry Aged Beef (250g) € 24,00

mit dem charakteristischen kleinen Fettagauge, saftig

Rib-eye-steak of local dry aged beef (250g) with typical small grease drop, succulent

Filetsteak vom Salzburger Dry Aged Beef (250g) € 27,00

das edelste Stück vom Rind, sehr zart

Filet steak of local dry aged beef (250g) premium part of beef, very tender

Beilagen à € 3,90

Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm (G,L,M), Kartoffelgröstl (G), Süßkartoffel (A),

Pommes frites, gebratener Maiskolben mit Kräuterbutter (G), Chilibohnen (L,M),

Grillgemüse (G,L,M)

Side dishes

baked potato with chives-sour cream (G,L,M), roasted potatoes (G), sweet potato (A), French fries,

roasted corn cobs with herb butter (G), chilli beans (L,M), grilled vegetables (G,L,M)

Dazu servieren wir nach Wahl folgende hausgemachte Saucen à € 2,50

Sauce Béarnaise (C,G,O) oder Pfeffer-Cognacsauce (G,M,O)

Further we offer the following homemade sauces: Sauce Béarnaise and Pepper-cognac sauce

Pizza aus dem Holzofen /Pizza

Pizza "Margarita" A,G	€ 9,00
Tomatensauce, Käse, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, oregano</i>	
Pizza "Hawaii" A,G	€ 10,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas / <i>tomato sauce, cheese, ham, pineapple</i>	
Pizza "Spinaci" A,G	€ 10,00
Tomatensauce, Käse, Spinat, Schafskäse, Knoblauch, Mozzarella, Cherrytomaten, Balsamico / <i>tomato sauce, cheese, spinach, ewe's cheese, garlic, mozzarella, cherry tomatoes, balsamico</i>	
Pizza "Cardinale" A,G	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, ham, oregano</i>	
Pizza "Salami" A,G	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, salami, oregano</i>	
Pizza "Amore" A,C,G	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Speck, Zwiebeln, Champignons, Ei / <i>tomato sauce, cheese, bacon, onions, mushrooms, egg</i>	
Pizza "Provenciale" A,G	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais, Speck, Pfefferoni, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, ham, corn, bacon, pepper, oregano</i>	
Pizza "Tonno" A,D,G	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, tuna, onions, olives, oregano</i>	
Pizza "KrallerAlm" A,G	€ 11,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oliven, Champignons, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, ham, olives, mushrooms, oregano</i>	
Pizza "Caprese" A,G	€ 12,00
Tomatensauce, Käse, Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola, Oregano, Balsamico / <i>tomato sauce, cheese, cherry tomatoes, mozzarella, rocket, oregano, balsamico</i>	
Pizza "Diavolo" A,G	€ 12,00
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Zwiebeln, scharfe Pfefferoni, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, spicy salami, onions, chilli pepper, oregano</i>	
Pizza "Formaggio" A,G	€ 12,00
Tomatensauce, Käse, Schafskäse, Gorgonzola, Oregano, Mozzarella / <i>tomato sauce, cheese, ewe's cheese, Gorgonzola cheese, oregano, mozzarella</i>	
Pizza "Roberto della Mafia" A,G	€ 12,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Mais, scharfe Pfefferoni, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, corn, chilli peppers, oregano</i>	
Pizza "Prosciutto" A,G	€ 12,00
Tomatensauce, Käse, Prosciutto, Cherrytomaten, Rucola, Mozzarella, Balsamico, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, Prosciutto ham, cherry tomatoes, rocket, mozzarella, balsamic, oregano</i>	
Pizza "Speziale" A,G	€ 13,00
Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Paprika, Champignons, Pfefferoni, Oregano / <i>tomato sauce, cheese, salami, ham, peppers, mushrooms, jalapeno, oregano</i>	

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. *All rates in Euro, taxes included.*

Süße Versuchung

Sweet Temptations – Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel A,C,G,H mit Schlagobers (G), oder mit Vanilleeis, oder mit Vanillesauce (C,G) <i>Homemade apple or curd cheese strudel with shipped cream, or with vanilla ice cream, or with vanilla sauce</i>	à € 5,20
Variation vom hausgemachten Sorbet A,C, <i>Variation of homemade sorbets</i>	€ 8,00
Vanille-Crème brûlée C,G mit Nougateis und Beerenragout <i>Vanilla-crème brûlée with nougat ice cream and berry ragout</i>	€ 9,00
Hausgemachter Kaiserschmarrn A,C,G im Pfand'l serviert mit Apfelmus und Zwetschenröster <i>Homemade cut up pancake served in a pan with apple puree and stewed plums</i>	€ 11,90
Halbflüssiger Schokoladenkuchen A,C,G,H mit Erdbeeren und hausgemachtem Karamel-Eis <i>Chocolate fondant with strawberries and homemade caramel ice cream</i>	€ 11,50
Salzburger Nockerl C,O mit Leoganger Preiselbeeren und Himbeersauce für 2 Personen (20 Minuten) <i>“Salzburger Nockerl” light and fluffy egg soufflé dessert, with local mountain cranberries and raspberry sauce for 2 persons (approx. 20 min)</i>	€ 16,00

Für kleine Genießer

Kids Menu

Rahmspinat A,C,M mit Petersilienkartoffel und Bio-Spiegelei <i>Creamed spinach with parsley potatoes and organic fried egg</i>	€ 7,00
Penne Pomodoro / Penne Bolognese A,C,L,O	€ 6,00
Alm Nuggets A,C,M gebackene Hühnerbruststücke mit Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise <i>Alm nuggets breaded breast of chicken with French fries, ketchup and mayonnaise</i>	€ 7,50
Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein A,C,M oder vom Kalb mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise <i>Small escalope of pork "Viennese style" or of veal with French fries, ketchup and mayonnaise</i>	€ 7,50 € 12,00
Hausgemachter Kinderkaiserschmarrn A,C,G mit Apfelmus <i>Small homemade cut up and sugared pancake with apple puree</i>	€ 8,00
Gemischtes Eis Erdbeer, Schokolade, Vanille A,C,G,H <i>Kids sundae strawberry, chocolate, vanilla</i>	
ohne Schlagobers C,G / <i>without whipped cream</i>	€ 3,90
mit Schlagobers C,G / <i>with whipped cream</i>	€ 4,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Allergen information according to codex-recommendation

A	Glutenhaltiges Getreide	Grains containing gluten
B	Krebstiere	Crustaceans
C	Eier von Geflügel	Egg
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish
E	Erdnüsse	Peanuts
F	Sojabohnen	Soy
G	Milch von Säugetieren	Milk or lactose
H	Schalenfrüchte	Edible nuts
L	Sellerie	Celery
M	Senf	Mustard
N	Sesamsamen	Sesame
O	Sulphite	Sulphites
P	Lupine	Lupines
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische	Molluscs

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. All rates in Euro, taxes included.

Aperitif

Martini Bianco, Rosso oder Dry O	1/16 l	€ 4,00
Hugo Prosecco, Holunder, Soda, Minze O	0,25 l	€ 6,00
Aperol Spritz Weißwein, Soda, Aperol O	0,25 l	€ 5,60
Campari Soda 1/32 l Campari + 1/8 l Soda		€ 5,00
Campari Orange 1/32 l Campari + 1/8 l Orangensaft		€ 5,50
Aperol Veneziano Prosecco, Soda, Aperol O	1/16 l	€ 5,50

Biere & Biervariationen / Beers & beer variations

AsitzBräu Hausbier vom Fass A	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,50
AsitzBräu Hausbier in der Flasche	0,33 l	€ 3,70
Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass A	0,30 l	€ 3,60
	0,50 l	€ 4,70
Gösser Natur Radler vom Fass A	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,50
Gösser Naturgold alkoholfrei A	0,50 l	€ 4,50
Kaiser Märzen in der Flasche A	0,50 l	€ 4,50
Franziskaner Hefe dunkel A	0,50 l	€ 4,60
Franziskaner Hefe alkoholfrei A	0,50 l	€ 4,60
Cola Bier A	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,50
Hefe Cola oder Almdudler A	0,50 l	€ 4,70
Hefe Bull A	0,50 l	€ 5,00
Radler sauer A	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,40

Bitters & Liköre / Bitters & Liqueurs

Fernet Branca Bitter, Italien	2 cl	€ 3,60
Underberg Magenbitter, Schweiz	2 cl	€ 3,60
Averna Bitterlikör, Italien	2 cl	€ 3,60
Jägermeister Kräuterlikör, Deutschland	2 cl	€ 3,60
Ramazotti Kräuterlikör, Italien	2 cl	€ 3,60
Baileys Original Irish Cream, Irland	4 cl	€ 7,00
Amaretto di Saronno Likör, Italien	4 cl	€ 7,00

Alkoholfreies / Non-Alcoholic

Coca Cola, Fanta, Almdudler oder Spezi	0,25 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,50
Coca Cola light, Sprite in der Flasche	0,33 l	€ 3,50
Wanderwasser	0,25 l	€ 2,70
	0,50 l	€ 4,00
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 3,90
Rauch Apfel- oder Orangensaft	0,25 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,50
Rauch Apfel- oder Orangensaft gespritzt mit Soda oder Gebirgsquellwasser (still)	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 4,00
Rauch Mango oder Johannisbeersaft gespritzt mit Soda oder Gebirgsquellwasser (still)	0,20 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,50
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,50
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	€ 3,50
Thomas Henry (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,20 l	€ 3,50
Red Bull Organics (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale und Simply Cola)	0,20 l	€ 3,50
Red Bull, Red Bull Edition (Yellow/ Green)	0,25 l	€ 3,50
Mineralwasser Gasteiner	0,35 l	€ 3,00
Mineralwasser Gasteiner mit Zitrone	0,35 l	€ 3,20
Gebirgsquellwasser still	0,25 l	€ 1,50
	0,50 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 4,00
Gebirgsquellwasser mit Kohlensäure	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 4,50

Warmes mit & ohne Alkohol / Hot Beverages

Häferl Tee mit Zitrone oder Milch G (Teehaus Ronnefeldt: Kräuter, Früchte, Hagebutte, Minze, Kamille, Schwarztee, Grüner Tee)	0,25 l	€ 3,60
Häferl Tee mit Rum (Teehaus Ronnefeldt)	0,25 l	€ 5,00
Häferl Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	0,25 l	€ 3,60
Kaffee (Verlängerter) oder Kaffee koffeinfrei (Kaffee von Meinl)		€ 3,20
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers G (Kaffee von Meinl)		€ 3,60
Espresso (Kaffee von Meinl)		€ 2,80
Espresso groß (Kaffee von Meinl)		€ 4,00
Häferl Caffé Latte oder Kaffee G (Kaffee von Meinl)		€ 4,20
Glas Latte Macchiato G (Kaffee von Meinl)		€ 3,90
Häferl Heiße Schokolade mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers G oder mit Rum, Baileys oder Amaretto G	0,25 l	€ 4,00
	0,25 l	€ 5,20
Becher frische Milch kalt oder warm G	0,25 l	€ 3,00

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. *All rates in Euro, taxes included.*

Schnäpse mit Frucht & Spirituosen / Schnaps & Spirits

Willi mit Birne aus dem Hause Freihof, Österreich	2 cl	€ 3,50
Marille mit Frucht aus dem Hause Freihof, Österreich	2 cl	€ 3,50
Obstler aus dem Hause Freihof, Österreich	2 cl	€ 3,50
Wodka Feige	2 cl	€ 3,50
Tequila Silber oder Gold, Mexiko	2 cl	€ 3,50
Grappa Tre Soli Tre aus dem Hause Berta, Italien	2 cl	€ 9,50

Prämierte Edelbrände / Fine Schnaps Brennerei Herzog Siegfried jun.

Obstler	2 cl	€ 4,50
Zirbenschnap s	2 cl	€ 5,00
Salzburger Birne	2 cl	€ 5,00
Mirabelle	2 cl	€ 5,00
Zwetschke	2 cl	€ 5,00
Blutorange	2 cl	€ 6,00
Nusserl	2 cl	€ 6,00
Waldhimbeere	2 cl	€ 9,50
Ingwer	2 cl	€ 9,50

Cognac, Whiskys & Rum/ Cognacs Whiskys & Rum

Remy Martin Cognac, V.S.O.P., Frankreich	4 cl	€ 8,00
Chivas Regal 12 Jahre, blended Scotch Whisky, Schottland	4 cl	€ 8,00
Dimple 15 Jahre, blended Scotch Whisky, Schottland	4 cl	€ 8,00
Jack Daniels Tennessee-Whiskey, USA	4 cl	€ 8,00
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey, USA	4 cl	€ 7,00
Johnny Walker Red Label blended Scotch Whisky, Schottland	4 cl	€ 7,00
Glenfiddich 12 Jahre, Single Malt Whisky, Schottland	4 cl	€ 13,00
Don Papa 7 Jahre, Rum, Philippinen	4 cl	€ 12,60

Longdrinks

Whisky Cola (Coca Cola mit 4 cl Whisky)	€ 8,00
Bacardi oder Captain Cola (Coca Cola mit 4 cl Rum)	€ 8,00
Gin Tonic (Red Bull Organics/ Thomas Henry Tonic Water mit 4 cl Gin) mit Tanqueray Gin	€ 10,00
mit Hendrick's Gin	€ 12,00
Wodka Lemon (Red Bull Organics/ Thomas Henry mit 4 cl Russian Standard Wodka)	€ 10,00

Flaschengeister / Mixed Bottles

Russian Standard, Jack Daniels oder Bacardi inkl. 0,5 l Coca Cola oder Juice oder 2 Red Bull / Red Bull Editions	1 Flasche 0,35 l	€ 40,00
Captain Morgan inkl. 1,0 l Coca Cola oder 2 Red Bull Organic Simply Cola	1 Flasche 0,50 l	€ 50,00
Blue Gin Reisetbauer / Tanqueray Gin inkl. 2 Red Bull Organics / Thomas Henry Tonic Water oder Ginger Ale	1 Flasche 0,35 l	€ 55,00
Belvedere Wodka inkl. 0,5 l Coca Cola oder Juice oder 2 Red Bull/ Red Bull Editions oder 2 Red Bull Organics/ Thomas Henry Bitter Lemon	1 Flasche 0,375 l	€ 55,00

Spezielles / Specials

Viagra (Red Bull mit 2 cl schwarzem Wodka)	€ 4,50
Flügerl (Red Bull mit 2 cl rotem Wodka)	€ 4,50
Wodka Bull (Red Bull mit 2 cl weißem Wodka)	€ 4,50
Wodka Feige (2 cl)	€ 3,50
Flying Hirsch (Red Bull mit 2 cl Jägermeister-Flasche)	€ 4,50
Wodka Orange (Orangensaft mit 2 cl Wodka)	€ 4,60
Cola Rum (Coca Cola mit 2 cl Rum)	€ 4,50

Sekt, Champagner & Prosecco / Sparkling Wines

Krallerhof Haussekt Hochriegl ○	0,1 l	€ 4,60
	0,75 l	€ 32,00
Prosecco Millesimato „Superiore“ Canella DOCG ○	0,1 l	€ 5,50
	0,2 l	€ 10,00
	0,75 l	€ 36,00
	1,5 l	€ 185,00
Taittinger Brut Réserve ○	0,1 l	€ 13,00
	0,375 l	€ 49,00
	0,75 l	€ 91,00
	1,5 l	€ 185,00
Taittinger Rosé Prestige ○	0,1 l	€ 14,00
	0,375 l	€ 53,00
	0,75 l	€ 98,00
	1,5 l	€ 199,00
Moët & Chandon Brut Impérial ○	0,75 l	€ 99,00
Moët & Chandon Rosé Imperial ○	0,75 l	€ 135,00
Dom Perignon 2004/09 ○	0,75 l	€ 270,00
Veuve Clicquot Brût Yellow Label ○	0,75 l	€ 99,00
Veuve Clicquot Rosé ○	0,75 l	€ 159,00

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. *All rates in Euro, taxes included.*

Offene Weißweine / White Wine

2017 Grüner Veltliner Krallerhof Hauswein „Senftenberger Freiheit“ O	1/8 l	€ 4,50
Weingut Proidl, Kremstal	1/4 l	€ 9,00
2016 91 FS / 2017 91 FS Riesling „Stein am Rain“ Federspiel O	1/8 l	€ 5,50
Weingut Schmelz, Joching, Wachau		
2017 Chardonnay „Gebling“, BIO O	1/8 l	€ 5,00
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal		
2017 Sauvignon Blanc „Klassik“ O	1/8 l	€ 4,50
Weingut Skoff, Gamitz, Südsteiermark		
Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken O	1/8 l	€ 3,20
Weingut Müller, Kremstal		
G'spritzter sauer oder süß O	1/4 l	€ 3,50
Weingut Müller, Kremstal		

Offene Rotweine / Red Wine

2015 Zweigelt Krallerhof Hauswein „Rubin Carnuntum“ O	1/8 l	€ 4,50
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum		
2015 90 FS Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ O	1/8 l	€ 5,00
Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland		
2013 / 2015 Merlot „Dornfeld“, BIO O	1/8 l	€ 6,50
Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion		
2015 92-94 FS Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)	1/8 l	€ 5,50
Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland		
Zweigelt, Qualitätswein fein fruchtig O	1/8 l	€ 3,20
Weingut Müller, Kremstal		
G'spritzter sauer oder süß O	1/4 l	€ 3,50
Weingut Müller, Kremstal		

Offener Roséwein / Rosé Wine

2017 Zweigelt Rosé, BIO O	1/8 l	€ 4,50
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal		

Österreichische Weißweine

Austrian White Wine

2017 Grüner Veltliner Krallerhof Hauswein „Senftenberger Freiheit“ ○ Weingut Proidl, Senftenberg, Kremstal	0,75 l	€ 27,00
2016 93-95 FS / 2017 92 FS Grüner Veltliner, Federspiel „Achleiten“ ○ Weingut Jamek, Joching, Wachau	0,375 l 0,75 l	€ 18,00 € 35,00
2012 94 FS / 2013 94 FS Grüner Veltliner „Alte Reben“ ○ Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	0,75 l	€ 52,00
2016 92 FS / 2017 92 FS Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau	0,75 l	€ 39,00
2015 93-95 FS / 2016 94-96 FS Grüner Veltliner, Smaragd „Schön“ ○ Weingut Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	€ 51,00
2016 91 FS / 2017 91 FS Riesling, Federspiel „Stein am Rain“ ○ Weingut Schmelz, Joching, Wachau	0,75 l	€ 33,00
2015 95 FS / 2016 94 FS Riesling „Heiligenstein“ BIO ○ Erste ÖTW Lage, Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	€ 37,00
2015 92-94 FS / 2016 93-95 FS Riesling Smaragd „Klaus“ ○ Weingut Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	€ 87,00
2016 90 FS / 2017 Welschriesling Klassik ○ Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	€ 27,00
2016 89 FS / 2017 Sauvignon Blanc, „Klassik“ ○ Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	€ 27,00
2013 94 FS / 2014 94 FS / 2015 94 FS Sauvignon Blanc „Sernau“ ○ Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark	0,75 l	€ 69,00
2015 93 FS / 2016 94 FS Sauvignon Blanc „Poharnik“ ○ Erste STK Lage, Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	€ 38,00
2017 Chardonnay „Gebling“, BIO ○ Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	0,75 l	€ 30,00
2015 92 FS Chardonnay „Muschelkalk“ ○ Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	€ 38,00
2015 93 FS Grauburgunder ○ Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	€ 39,00
2015 Neuburger „Kremser Kogl“ Reserve ○ Weingut Müller, Hollenburg, Kremstal	0,75 l	€ 42,00

Österreichischer Roséwein / Austrian Rosé Wine

2017 Zweigelt Rosé, BIO ○ 0,75 l € 27,00
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal

Österreichische Rotweine / Austrian Red Wine

2015 Blauer Zweigelt Krallerhof Hauswein „Rubin Carnuntum“ ○ 0,75 l € 27,00
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

2015 Blauer Zweigelt „Classique“ ○ 0,75 l € 29,00
Weingut Josef Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee

2015 93 FS Blauer Zweigelt „Dornenvogel“ ○ 0,75 l € 38,00
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

2015 92 FS Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ ○ 0,75 l € 30,00
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

2015 Blaufränkisch „Chevalier“, BIO ○ 0,75 l € 36,00
Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland

2003 / 2006 94 FS Blaufränkisch „In Signo Sagittarii“ ○ 0,75 l € 69,00
Weingut Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland

2015 92 FS St. Laurent „Altenberg“ ○ 0,75 l € 34,00
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

2013 / 2015 Merlot „Dornfeld“ BIO ○ 0,75 l € 39,00
Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

2014 91 FS Pinot Noir „Select“ ○ 0,75 l € 39,00
Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien

2015 93 FS Cabernet Sauvignon „Reserve“, BIO ○ 0,75 l € 45,00
Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

2014 92 FS / 2015 93 FS Cuvée „Opus Eximium“ (BF, StL, BZ) ○ 0,375 l € 26,00
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland 0,75 l € 49,00

2012 92 FS / 2013 91 FS / 2014 91 FS Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW) C 0,75 l € 49,00
Vereinte Winzer Horitschon (TFXT), Mittelburgenland

2012 94 FS / 2015 96 FS Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) ○ 0,75 l € 89,00
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

2013 94 FS / 2015 95 FS Cuvée „Gabarinza“ (BF, MW, ZW) ○ 0,75 l € 86,00
Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

2013 90 FS / 2015 92-94 FS Cuvée „Kreos“ (BF, SY, ZW, ME) ○ 0,75 l € 33,00
Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland

2013 91-93 FS Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) ○ 0,75 l € 49,00
Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Italienische Rotweine / Italian Red Wine

2015 85 FS Tenuta Le Motelle „Botrosecco“ (CS, CF) O Castiglione della Pescaia	0,75 l	€ 34,00
2014 „I Colombi Chianti“ Classico Riserva D.O.C.G. (S) O Castello di Querceto, Greve, Chianti	0,75 l	€ 39,00
2012 / 2013 96 JS „Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF) O Weingut Antinori, Bolgheri	0,75 l	€ 140,00
2011 95 ST / 2015 „Altrovino“ (CF, ME) O Azienda Vitivinicola Duemani, Riparbella	0,75 l	€ 59,00
2011 95 JS „Giusto di Notri“ (CS, CF, ME) O Tenuta Tua Rita, Suvereto, Livorno	0,75 l	€ 99,00
2015 92 FS „Bolgheri Rosso“ D.O.C. (ME, CS, SY, S) O Azienda Agricola Le Macciole, Castagneto Carducci, Bolgheri	0,75 l	€ 36,00

Französische Rotweine / French Red Wine

2009 87 ST Domaine Lechenaut Nuits St. Georges A.C. (PN) O Côte d'Or, Burgund	0,75 l	€ 82,00
2011 92 ST Domaine de Thalabert O Crozes Hermitage A.C. (SY), Paul Jaboulet Aine, Tain	0,75 l	€ 68,00
2001 93 RP Château Pichon Longueville-Comtesse O 2ème Cru Classé, Pauillac, Bordeaux	0,75 l	€ 210,00
2005 96 RP Château Montrose O 2ème Cru Classé, St Estèphe, Bordeaux	0,75 l	€ 250,00