

# Offen

Sprudel · Weiss · Rot · Süß  
Glas 0,1 l Flasche 0,75

<b>Bistrotage</b> <small>Extra Brut</small> Martinot Francoise, Champagne, deg. 12/22, Sprudel	<b>24</b> <small>135</small>
<b>15er Cristal</b> Roederer Louis, Champagne, Sprudel	<b>69</b> <small>475</small>
<b>Pi No. VIII</b> <small>Extra Brut</small> Rebholz Hans-Jörg, Pfalz, Sprudel, deg. 09/23	<b>14</b> <small>70</small>
<b>21er Rakete</b> <small>Rose</small> Ambrositsch Jutta, Wien, Rose	<b>7,5</b> <small>40</small>
<b>Weiss G</b> <small>Grüner Veltliner</small> Hoch Christoph, Kremstal, W	<b>8</b> <small>40</small>
<b>20er SYLVA</b> <small>alte Reben</small> <small>Freundschaft Exklusivfüllung</small> Tement Armin, Südsteiermark, W	<b>12,5</b> <small>65</small>
<b>21er -Entenknebel- Terrassen R</b> <small>Riesling</small> Knebel, Mosel, W	<b>9,5</b> <small>55</small>
<b>20er Les Perrieres</b> <small>Chardonnay</small> d'Ardhuy, Burgund, W	<b>13,5</b> <small>70</small>

## Petitessen

<b>Oliven</b> mariniert	<b>8</b>
<b>Nüsse</b> leicht pikant	<b>7</b>

## oA ohne Alkohol

<b>Aqua Monaco</b> Still · Prickelnd 0,75 l	<b>7</b>
<b>Premium Cola</b> 0,33 l	<b>4</b>
<b>Cola Mix</b> „Romanee-Conti der Spetzis“ Flötzing Bräu, Rosenheim, 0,5 l	<b>5,5</b>
<b>Holunderschorle</b> 0,25 l	<b>4,5</b>

## Schnaps

Weinkarte Seite 5

## Bier Flasche

<b>Obertrumer Original Zwickl</b> <small>0,33 l</small> Trumer Privatbrauerei, Salzburg	<b>5,5</b>
<b>Pils</b> <small>0,33 l</small> Schönramer, Bayern	<b>5,5</b>
<b>Simco 3 IPA</b> <small>0,33 l</small> Riegele, Bayern	<b>7</b>
<b>Naked Pale Ale</b> <small>alkoholfrei 0,33</small> BRLO, Berlin	<b>5</b>
<b>Marlene</b> <small>Berliner Weisse 0,33l</small> Schneeeule, Berlin	<b>mit Schuss + € 2 7</b> Vogelkirsch, Wachstum König
<b>Hvede</b> <small>0,75 l</small> Bogedal, Dänemark	<b>30</b>

<b>22er Atanasius</b> Gut Oggau, Burgenland, R	<b>12,5</b> <small>75</small>
<b>19er Julienas</b> <small>Gamay</small> Cadette, Beaujolais, R	<b>10,5</b> <small>55</small>
<b>21er Rosso di Montalcino</b> <small>Sangiovese</small> La Chiuse, Toskana, Italien, R	<b>13</b> <small>65</small>
<b>21er Coleitha tinto</b> Ramilo, Lisboa, R	<b>7,5</b> <small>35</small>
<b>17er SW</b> <small>Beerenauslese</small> Velich Heinz, Burgenland, Süß · Glas 5cl	<b>9,5</b>

## Fortifiziert Glas 5 cl

<b>Oloroso Antique</b> <small>Sherry</small> Fernando de Castilla	<b>9</b>
<b>Palo Cortado Antique</b> <small>Sherry</small> Fernando de Castilla	<b>9,5</b>
<b>Amontillado Antique</b> <small>Sherry</small> Fernando de Castilla	<b>9,5</b>
<b>La Casilla Amontillado</b> <small>Sherry</small> Callejuela	<b>14</b>
<b>10y Tawny</b> <small>Portwein</small> Graham's	<b>7</b>
<b>20y Tawny</b> <small>Portwein</small> Graham's	<b>11</b>
<b>30y Tawny</b> <small>Portwein</small> Graham's	<b>17</b>
<b>10y Sercial</b> <small>dry Madeira</small> Barbeitho	<b>9,5</b>
<b>10y Verdelho</b> <small>medium dry Madeira</small> Barbeitho	<b>9,5</b>
<b>20y Ribeiro Real Verdelho</b> <small>medium dry Madeira</small> Barbeitho	<b>25</b>

## Misch Masch

<b>Weisser Spritzer</b> <small>0,25l</small> Grüner Veltliner aus Österreich von Anton Söllner & Soda	<b>4,5</b>
<b>Gin &amp; Tonic</b> Reisetbauer Blue Gin, Aqua Monaco Tonic	<b>14</b>
<b>Medienwasser</b> Reisetbauer Axberg Vodka, Soda	<b>9,5</b>

Wir bitten um Verständnis, dass wir Rechnungen nicht splitten und nur Tischweise ausstellen.

Wir behalten uns vor jedes zerstörte Zalto Weinglas mit 25,- zu berechnen

Bitte keine Laptops im Lokal. Wir sind kein Coworking Space

Alle Toiletten sind Genderfluid

# Essen

<b>Brot und Kürbiskernbutter</b>	6
<b>Russisch Ei</b> Algenkaviar	8
<b>Beinschinken</b> Metzgerei Thum, Kren, Essiggurkerl	12
<b>Dosenfisch</b> Sardinillas los Pepperetes Toast, Zitrone	16
<b>Bete rot</b> als Tartar, Aioli, Petersilie	11
<b>Krokette vom X-Berg Duck</b> Kooperation mit dem Hotel Orania, fermentierte Chilli Majo	pro Stück 4
<b>Burrata</b> Paprika, Pinienkerne, Olivenöl von Valentini	14
<b>Leberkäse des Tages</b> von Hannes Hönegger, Brot	Tagespreis
<b>Toast Freundschaft</b> Dinkel Toast, Beinschinken von Thum, Käse • serviert mit Romana Salat und Cocktailsauce	14
<b>Spinatknödel</b> Zerlassene Butter, Schottenkäse	16
<b>Gulasch vom Kalb mit Serviettenknödel</b> Kalbsschulter von Hannes Hönegger	23
<b>Schokoladenmousse</b>	9
<b>Käse von Alte Milch</b>	16
<b>Sanglee flambiert</b> <small>am Tisch</small> Grüner Veltliner Weinbrand von Domäne Wachau	28

---

## Freundschaft

Montag-Freitag

immer ab 18 Uhr | keine Reservierung