Restaurant Tafelspitz

Getränkekarte / Drinks Menu

Alkoholfreie Getränke / Non-Alcoholic Drinks

Soda *Soda water*	0,25l 0,50l	**2,50€** **5,00€**
Soda Zitrone, Himbeere oder Holler *** *Soda with lemon, raspberry or elderflower*	0,25l 0,50l	**3,30€** **5,30€**
Römerquelle still oder prickelnd *Still or sparkling mineral water*	0,33l 0,75l	**4,00€** **7,00€**
Coca-Cola / Cola Light / Cola Zero	0,33l	**4,70€**
Sprite / Fanta / Almdudler	0,33l	**4,70€**
Eistee Zitrone / Pfirsich *Lemon or peach iced tea*	0,33l	**4,70€**
Apfelsaft / Orangensaft *Apple or orange juice*	0,25l	**4,50€**
Apfelsaft / Orangensaft mit Wasser *Apple or orange juice with still water*	0,25l	**3,00€**
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt *Apple or orange juice with sparkling water*	0,25l	**3,50€**
Schweppes Bitter Lemon / Tonic o	0,20l	**4,90€**
Rauch Marille / Johannisbeere *Apricot or blackcurrant fruit nectar*	0,20l	**4,50€**
Rauch mit Wasser *Apricot or blackcurrant nectar with still water*	0,30l 0,50l	**4,80€** **5,20€**
Rauch mit Soda *Apricot or blackcurrant nectar with soda water*	0,30l 0,50l	**4,80€** **5,20€**
Zitronenwasser, frisch gepresst *Freshly squeezed lemon water*	0,25l 0,50l	**2,50€** **4,50€**
Himbeer- / Hollunderwasser *** *Raspberry- or elderflower-flavoured water*	0,25l 0,50l	**2,50€** **4,50€**
Frisch gepresster Zitronensaft *Freshly squeezed lemon juice*	2cl	**1,90€**

**** = Jugendgetränk / Popular with young people*

Bier / Beer

Stiegl Hell vom Fass [A] *Draught beer*	0,3l 0,5l	**4,70€** **5,90€**
Kozel vom Fass [A] *Draught beer*	0,3l 0,5l	**4,70€** **5,90€**
Hirter Kellermeister [A]	0,3l 0,5l	**4,70€** **5,90€**
Stiegl Weiße naturtrüb [A] *Naturally cloudy wheat beer*	0,5l	**5,90€**
Stiegl Columbus [A]	0,33l	**4,90€**
Radler [A] *Beer with lemonade*	0,5l	**5,80€**
Freibier naturtrüb alkoholfrei *Naturally cloudy non-alcoholic beer*	0,5l	**5,60€**

Schnaps / Spirits

Hausschnaps *House schnapps*	2cl	**4,90€**
Williams / Himbeergeist / Zwetschke / Vogelbeere *Fruit spirits*	2cl	**4,90€**
Obstschnaps *Fruit schnapps*	2cl	**4,90€**

Aperitif

Martini Dry / Bianco / Rosso *Vermouth*	5cl	**5,00€**
Campari Soda / Orange		**6,00€**

Spritzer / Sparkling Wine

Weißer / Roter Spritzer O *White / red wine spritzer*	0,25l	**4,20€**
Kaiserspritzer O *Wine spritzer with elderflower*	0,25l	**4,70€**
Hugo O *Elderflower syrup, prosecco, sparkling water & mint*	0,25l	**6,90€**
Aperol Spritz O *Aperol, prosecco & sparkling water*	0,25l	**6,90€**
Sommerspritzer O *Light wine spritzer*	0,25l	**3,90€**

Champagner & Sekt

Frizzante O	0,10l	**5,90€**
Rosé Secco O	0,20l	**15,00€**
Moët & Chandon O *Champagne*	0,20l 0,75l	**40,00€** **120,00€**
Pommery O *Champagne*	0,20l 0,75l	**45,00€** **129,00€**
Schlumberger Brut O *Sparkling wine*	0,20l 0,75l	**15,00€** **39,90€**
Dom Pérignon O *Champagne*	0,75l	**499,00€**

Whisky / Whiskey

Jim Beam / Red Label	2cl	5,90€
Ballantine's	2cl	6,50€
Glenfiddich / Tullamore D.E.W.	2cl	6,90€
Chivas Regal 12 Jahre	2cl	6,90€
Chivas Regal 18 Jahre	2cl	8,90€
Jack Daniel's	2cl	6,90€
Jack Daniel's Single Barrel	2cl	8,90€

Cognac

Rémy Martin	2cl	4,90€
Baron Otard	2cl	5,90€

Vodka

Pan Tadeusz	5cl	5,80€
Russian Standard Gold	5cl	7,90€
Stolichnaya	5cl	5,90€
Stolichnaya Elit	5cl	8,90€

Kaffee & Tee / Coffee & Tea

Kleiner Schwarzer / Brauner *G* *Espresso / espresso with milk*	3,90€
Großer Schwarzer / Brauner *G* *Double espresso / with milk*	5,20€
Melange / Cappuccino *G*	5,00€
Verlängerter / Brauner *G* *Americano / with milk*	5,00€
Häferlkaffee / Caffè Latte *G* *Large coffee with milk / caffè latte*	5,90€
Irish Coffee / Kaffee Schönbrunn *G* *Speciality coffees*	9,90€
Heiße Schokolade *G* *Hot chocolate*	4,90€
Heiße Schokolade mit Schlagobers *G* *Hot chocolate with whipped cream*	5,50€
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers *AEG* *Hot chocolate with rum and whipped cream*	7,90€
Glühwein rot / weiß *O* *Mulled red / white wine*	6,90€
Diverse Tees *Assorted teas*	5,90€

Allergene / Allergens

Alle Speisen sind mit den jeweiligen Allergenen gemäß den gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften versehen:
A Gluten, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Schwefeloxid und Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere

All dishes are labeled with the respective allergens in accordance with legal labeling requirements:
***A** Gluten, **B** Crustaceans, **C** Eggs, **D** Fish, **E** Peanuts, **F** Soybeans, **G** Milk, **H** Tree nuts, **L** Celery, **M** Mustard, **N** Sesame, **O** Sulphur dioxide and sulphites, **P** Lupins, **R** Molluscs*