

APERITIF

Martini weiß, Martini rot	5cl	3.10
Sherry Tio Pepe dry	5cl	3.50
Sherry Sandemann medium dry	5cl	3.50
Campari (1)	4cl	3.90
Campari Soda, Campari Orange (1)	10cl	4.90
Aperol Sprizz, Hugo	20cl	5.90
Glas Sekt Hausmarke, Glas Prosecco	10cl	3.90
Sekt oder Prosecco mit Holunderblütensirup	10cl	4.50
Hausaperitif (Sekt mit Pfirsichlikör)	10cl	4.50
Sanbitter (alkoholfrei)	10cl	3.90

SCHAUMWEIN

Moet Chandon Brut Imperial	0,20l	17.50
Fürst von Metternich, Riesling trocken	0,75l	23.50
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	16.50
Grüner Veltliner Sekt brut Sektellerei Szigetti – Burgenland	0,75l	29.00
Moet Chandon Brut Imperial	0,75l	48.00

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser	0,50l			2.60
Gerolsteiner sprudel/still	0,25l			2.40
Gerolsteiner Gourmet sprudel/still	0,75l			5.10
Saftschorle Apfel, Johannisbeere, Orange, Rhabarber, Kirsch, Maracuja, Mango	0,25l	0,50l	2.10	3.40
Saft	0,20l			2.40
Tomatensaft	0,20l			2.50
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,20l			2.50
Spezi (1, 3, 8)	0,25l	0,50l	1.90	3.20
Zitronenlimonade	0,25l	0,50l	1.90	3.00
Afri Cola, Afri Light, Bluna Orange (1, 3, 8)	0,20l			2.30

BIER

Spaten Hell, Radler, alkoholfrei	0,25l	0,50l	2.00	3.20
Franziskaner Hefe-Weissbier dunkel, kristall, leicht, alkoholfrei	0,50l			3.30
Beck's Pils	0,33l			3.20
Dunkler Bock, Triumphator	0,50l			3.50
Ludwig Thoma Dunkel, Karamalz	0,50l			3.20
Laterndlmaß, Goaßnmaß	1,00l			9.50

WEISSWEIN

Flasche 0,2l

Weißburgunder 2014 16.90 4.50

Weingut Glatzer – Carnuntum
gelber Apfel & Heuwiese, schmeichelnde Fülle, leicht würzig, viel Schmelz, leicht nussig mit Ringlotten im Nachhall.

Chardonnay Sätzen 2014 17.50 4.90

Weingut Fritz - Wagram
Golden Delicious & Banane,
leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur,
fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.

Gelber Muskateller 2015 24.90

Weingut Taferner, Bruck an der Leitha
Reife gelbe Noten, Holunderblüten, Weintrauben,
Nuancen von Papaya und Zitronenmelisse. Limette
und Muskatnuss, feine Säure spielt mit der Restsüße.

Wiener Gemischter Satz 2013 23.90

Weingut Wieninger -Wien
mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch
Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend,
feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.

Grüner Veltliner Classic Sätzen 2014 23.90 6.50

Weingut Hummel – Weinviertel
trocken, fruchtig-birrig mit einem Hauch von weißem
Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit
feiner Würze

Riesling vom Urgestein 2014 25.50 6.90

Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal
Weiße Pfirsiche, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger
Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss,
lebendige Säure.

	Flasche	0,2l
Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2014	31.50	8.90
Weingut Neumeister - Steiermark Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannis- beerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.		
Silvaner Muschelkalk 2014	23.90	6.50
Weingut an Stein (Knoll) - Franken helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig- mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr elegan- ter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.		
Weissburgunder 2014	24.90	
Weingut Salwey - Baden gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.		
Qvinterra	25.90	
Grauburgund & Chardonnay 2013 Weingut Kühling-Gillot - Rheinhessen Apfel, gelbe Birne & etwas reife Stachelbeeren, sehr harmonisch, feine Säure, Dörrbirnenanklänge, feine Mineralik im Abgang.		
Riesling Steileweg Alte Reben 2012	39.80	
Weingut Künstler - Rheingau gelber Pflirsich, Banane, leichte nussige Noten mit einem Hauch Blütenhonig. saftige Säure, feine kalki- ge Mineralik und Würze die fast pfeffrig wirkt, sehr druckvoll.		
Rosé 2014 Cuvée (ZW/BF/CS)	15.90	4.30
Weingut Gerhard Markowitz Carnuntum Erdbeeren, Kirschen & Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Him- beermark im Abgang.		

ROTWEIN

Flasche 0,2l

Blaufränkisch 2013 19.80 5.40

Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum
Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zarter-
be Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante
Säure, weiches Tannin.

Merlot 2011 20.90 5.60

Weingut Bender - Pfalz
Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt
immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes
Tannin und sehr rund im Abgang.

St. Laurent 2014 24.90 6.50

Weingut Grassl
würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holun-
derbeeren und Mandeln, am Gaumen
saftig und elegant mit finessenreicher Struktur, fein-
körniges Tannin, burgundischer Gesamteindruck.

Zweigelt Reserve 2012 24.90 6.50

Weingut Hummel
trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit
Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche
Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang

Wiener Trilogie 2012 29.80 7.90

Weingut Wieninger - Wien
Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen
von Cassis, dezente Würze,
vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haf-
ten, kirschiger Nachhall.

Spätburgunder Käsleberg 2012 26.90

Weingut Salwey - Baden
Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen,
mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure,
zarte Röstaromen im Abgang.

Flasche 0,2l

Incognito Cuvée 2012

19.80

Weingut Philipp Kuhn - Pfalz

Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.

Blaufränkisch Leithagebirge 2011

43.00

Weingut Kollwentz - Burgenland

frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.

Spätburgunder »S« Tradition 2010

38.90

Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz

typischer Pinot-Duft, Walderdbeeren, ein Hauch Waldboden mit Pilzen, leicht rauchig, lebendige Säure und gutes Tannin, Röstaromen im Abgang.

SPIRITUOSEN 2 cl

Obstler	38%	2.50
Enzian	38%	2.50
Williamsbirne, Himbeergeist	42%	2.80
Wodka mit Feige	40%	2.90
Vieille Prune	40%	3.00
Grappa Nardini	50%	3.50
Jägermeister, Avena	32%	2.50
Fernet Branca, Underberg	42%	2.60
Ramazotti	30%	2.50
Jubilaeumsaquavit	42%	2.80
Johnnie Walker, Scotch	43%	3.20
Remy Martin V.S.O.P.	40%	3.10
Amaretto di Saronne	28%	2.50
Bailey's Irish Cream	17,5%	2.50

Obstbrände der Privatbrennerei Hämmerle:

Marillenbrand	40%	3.90
Reintöniges Marillenaroma, harmon. Steinton, komplexe Struktur		
Williamsbirne	40%	3.90
Fruchtige Birne, frische Frucht, intensiver Williams-Charakter		
Holunderbrand	40%	4.90
Perfekt gezeichnete Frucht, wuerzig trockener Charakter		
Vogelbeerbrand	45%	4.90
Typisch Sorbus, elegante Frucht, leichte Marzipannote		

WARMER GETRÄNKE

Dallmayr Kaffee, Tasse oder Portion	2.50	4.50
Latte Macchiato		3.20
Milchkaffee		3.10
Cappuccino		2.90
Espresso		2.10
Doppelter Espresso		4.00
Kaffee Hag, Tasse oder Portion	2.40	4.30
Heisse Schokolade, Tasse oder Portion	2.10	4.20
Glas Tee		2.60
Assam, Darjeeling First Flush, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Roibuschtee Mango-Passionsfrucht Früchtetee Maracuja-Orange, Alpenkräuter		
Glas Tee mit 2 cl Rum		3.90
Grog mit 4 cl Rum		5.30
Heisse Zitrone		2.60
Glühwein		3.90

In eigener Sache

Im Jahre 1864 hatte die damalige Tafernwirtschaft zwei Gasträume, einen Saal und acht Fremdenzimmer.

1971 musste die Gastwirtschaft dem heutigen Hotelneubau weichen. Die Tradition eines familiär geführten Hauses für den Gast unserer Tage fortzuführen ist unser stetes Bestreben.

In unseren liebevoll eingerichteten, rustikalen Gast- und Bauernstuben fühlen Sie sich bestimmt sofort wohl. Lassen Sie sich hier in gemütlicher Atmosphäre von unseren Küchenmeistern mit frisch zubereiteten, original bayrischen Spezialitäten unseres Hauses verwöhnen.

Für festliche Anlässe, Familienfeiern oder Tagungen bieten unsere stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten den passenden Rahmen für Ihr Bedürfnisse.

Zwei Bundeskegelbahnen im Hause sorgen für Spaß und Entspannung – egal ob beim lustigen Kindergeburtstag, oder bei einer gepflegten Kegelrund am Abend.

In unserem Hotel bieten wir Ihnen in unseren Standard und Deluxe Zimmern den Komfort, den Sie sich wünschen. Unseren Hotelgästen steht ein kostenloses WLAN für einen schnellen Internetzugang zur Verfügung. Und sollten Sie Erholung suchen, dann entspannen Sie sich doch einfach in unserem Wellnessbereich.

Wir hoffen, dass Sie sich wohl fühlen und bei uns einen schönen Aufenthalt bei gutem Essen mit einem schönen Wein oder einem frischen Bier geniessen.

Ihre Familie Glonner