

Servus | Szia | Zdravo | Ahoj | Bok | Živjo

glasweise pannonien

prickelnd

				0,1L	0,75L
2024	ŠPRUDEL Rosé das ROBITZA & robitza wein	AT	Burgenland	4,90	34
NV	1822 Brut Nature (WB, GV, RoMu) Kloster am Spitz, Schwarz, Purbach	AT	Burgenland	6	42
2024	Bianco Frizzante (GS, SB) Kirnbauer, Deutschkreutz	AT	Burgenland	4,90	34

weiss & rosé

2024	Beli Križ white - Weisses Kreuz (WR, CH, SB) Marof, Mačkovci	SLO	Prekmurje	5,20	36
2024	Kalamona (FU, JU, WR) Kali Kövek, Köveskal	HU	Badacsony	5,20	36
2023	Welschriesling Csaterberg Stubits, Harmisch	AT	Burgenland	5,30	37
2022	TOKAJ Furmint Moric Hidden Treasures & Gergő Filep	HU	Tokaj	7,90	56
2023	Weißburgunder Eisenstadt Tinhof, Eisenstadt	AT	Burgenland	5,80	39
2023	Leithaberg DAC weiss (CH, WB) Lassl, Sigleß	AT	Burgenland	6,00	42
2024	Gelbe Blüte (Tamjanika) Aleksič, Vranje	SRB	Topola	5,60	39
2023	Grašica (WR) Burja, Podnanos	SLO	Primorje	6	42
2022	Chardonnay Hotterkraitschen Robitza, Oslip	AT	Burgenland	7,50	51
2020	Harslevelü Fekete Pince, Somlóvásárhely	HU	Somló	4,80	33
2024	Rosé Winifred Gut Oggau, Oggau	AT	Burgenland	8,20	57

rot

0,1L 0,75L

Rotweine bei Zimmertemperatur? Nicht bei uns.

Alle Rotweine werden ausschließlich temperiert bzw. gekühlt serviert!

2023	Blaufränkisch Steigler, Sopron	HU	Sopron	4,90	33
2023	Multi-Kulti (CS, ZW, BF, SY) Kirnbauer, Deutschkreutz	AT	Burgenland	4,90	33
2022	St. Laurent Eisenstadt Tinhof, Eisenstadt	AT	Burgenland	5,90	42
2023	Beli Križ Noir - Weisses Kreuz (BF, ZW) Marof, Mačkovci	SLO	Prekmurje	5,20	36
2023	Merlot Selection Reumann, Deutschkreutz	AT	Burgenland	5,20	36
2021	Adlersberg rot (BF, ME, CS) Robitza, Oslip	AT	Burgenland	5,60	39
2022	Spolu (BF, WR, MT) Naboso, Svätý Jur	SK	Kleine Karpaten	6,30	44
2021	Teran Piquetum, Buzet	HR	Istrien	6,60	46

wasser

Tafelwasser still 0,25L	1,50
Tafelwasser still 0,75L	2,00
Tafelwasser prickelnd 0,25L	2,00
Tafelwasser prickelnd 0,75L	4,00
Vöslauer Mineralwasser prickelnd 0,33L	3,90
Vöslauer Mineralwasser prickelnd 0,75L	6,90

raritäten & big bottles

Zusätzlich bieten wir weitere glasweise Raritäten und Weine aus Großflaschen. Unsere schwarze Tafel verrät es dir!

flaschenweise

Unsere Weinkarte bietet eine weitere Vielzahl mit über 150 Positionen an pannonischen Weinen. Diese sind flaschenweise erhältlich und bereits für dich temperiert. Gerne sind wir bei deiner Auswahl behilflich!

säfte usw.

Traubensaft gespritzt Landesweingut 0,50L	4,90
Apfel-Quitte gespritzt Landesweingut 0,50L	4,90
Sommer-Cuvée Triebsamer gespritzt 0,50L Marille, Kriecherl, Kirsche	5,50
Soda & frische Zitrone 0,50L	4,70
Soda & frische Zitrone & Holunder 0,50L	4,90
Tonic Water 0,2L	4,90

no aperol @ this place

SUPER CATTIVO ist ein handgemachter, biologisch erzeugter Bio-Bitter-Aperitif aus dem Burgenland. Hergestellt aus regionalem Wein und Bio-Zitrusfrüchten, ganz ohne künstliche Aromen oder Stabilisatoren.

Cattivo Spritz	8,20
Cattivo Mandarino, Šprudel Rosé „das Robitza“, Kirsche, Orange, Soda	
Flotte Bergamotte	8,90
Cattivo Bergamotte, frische Kräuter, 0,2L Tonic, Zitrone, Soda	
Pomeranze Romanze	7,90
Cattivo Pomeranze, Orange, Soda	

reiter kaffee

Espresso	3,10
Espresso doppelt	4,20
Melange / Cappuccino	4,40
Milchkaffee	4,90

spritzer

Weiss GV 0,25L	3,20
Sommerspritzer 0,50L	5,90
Rot ZW 0,25L	3,90
Kaiserspritzer 0,25L GV, Soda, Holunder, Zitrone, Eis	4,90
Uhudler Spritzer 0,25L	4,20

prozentfrei

BOOTCH Bio Kombucha Hibiskus	5,20
BOOTCH Bio Kombucha Ananas	5,20
Verjus Spritzer 0,25L	3,20
NO GIN & Tonic 0,33L	6,20

digestif

Muskat Brand 2cl, Schumich	4,90
Unicum 4cl	5,20
Pelinkovac 4cl	5,20
Pelinkovac Sour	6,50
Birnenbrand Cuvée 2cl	4,50
Zwetschenbrand Hanita 2cl	4,50
Marillenbrand 2cl	4,50
Zigarrenbrand Zwetschke 2cl	4,50
Quittenlikör 2cl	4,50
Munakra Dry Gin 4cl & Tonic 0,2L	10,90

bier

Golser Premium 0,33L	4,50
Golser Weizen 0,33L	4,90
Golser Alkoholfrei 0,33L	4,50

blaudruck bar bissen

Für den kleinen Gusto zwischendurch: Unsere Blaudruck Bar Bissen sind pannonische Kleinigkeiten – ideal für alle, die spontan auf ein Glaserl und einen feinen Happen an der Bar vorbeischaun. Unkompliziert, regional und ideal für geselliges Teilen.

Unsere **Brotauswahl** aus Sopron und Oslip 4,90

Unsere **Brotauswahl** aus Sopron und Oslip, Bauernbutter, Olivenöl 7,90

Čiketi - 2 belegte Brote 6,90

1 x Istrischer Pršut, Chutney, eingelegte Zwiebel

1 x Käse & Chutney

Eingelegtes Gemüse - hausgemacht 4,90

Kapernbeeren 2,90

Marinierte Oliven 4,90

Geröstete Mandeln 3,90

Erdäpfel-Pogatsche mit Käse 2,10

Käse x 4

von Kuh & Schaf 16,50 (klein 9,50)

Kolbasz mundgerecht

Pikante Trockenwürste von Gábor Oszvart 7,90

Mulatschak aus der kalten Vitrine

Kolbasz, istrischer Pršut, Räucherspeck, Eingelegtes Gemüse 18,90

Inčuni Sardellen Filets

Istrische Sardellen mit Zitrone, Olivenöl und Meersalz 5,50

bistro speisen

Pannonisches Food Sharing – weil gemeinsam essen schöner ist.

Mit einer Tischreservierung wählst du aus unserer Bistrokarte: saisonale, pannonische Gerichte zum Teilen oder selbst genießen. Einfach mehrere Speisen bestellen, alles in die Mitte stellen – und gemeinsam probieren. So entsteht Vielfalt am Tisch, echte Gespräche im Moment und pannonischer Genuss: unkompliziert, gesellig und voller Geschmack.

brot

Unsere Brotauswahl aus Sopron und Oslip 4,90

Unsere Brotauswahl aus Sopron und Oslip, Bauernbutter, Olivenöl 7,90

vorspeisen kalt oder warm

Carpaccio vom Saibling | Sturm | Kiwano 16,90

Sellerie | Feigen | Walnüsse | Zitronenverbene (vegan) 15,90

Beef Tatar PANNONIA! | Ajvar | Paprika | Brot & Butter 19,90

Rahm-Wirsing | Knuspriger Schweinebauch 16,90

hauptspeisen

Istrischer Wolfsbarsch | Risotto | Safran | Paradeiser 25,90

Hausgemachte Bandnudeln | Kürbis | Shiso | Haselnuss (veg) 20,90

Leithaberg Damhirsch | Steinpilz | Pak-Choi | Gnocchi 29,90

Leithaberg Wildschwein-Ragú | Istrische Fuži Nudeln 20,90

danach

Somlóer Nockerln | Schlag | Schokolade 7,10

Süßes aus der Vitrine 5,10

Käse x 4 von Kuh & Schaf 16,50

wir empfehlen

Welschriesling, Stubits, AT, 0,1L 6

Kalamona, Kali Kövek, HU, 0,1L 5,20

Spolu, Naboso, SK, 0,1L 6,30

Furmint Tokaj, HID Moric, HU, 0,1L 7,90

wir empfehlen

Grašica, Burja, SLO, 0,1L 6

Harslevelü, Fekete, HU, 0,1L 4,80

St.Laurent, Tinhof, AT, 0,1L 5,90

Adlersberg rot, Robitza, AT, 0,1L 5,60

wir empfehlen

Šprudel Rosé, das Robitza, 0,1L 4,90

Melange, Reiter Kaffee, 4,40

Traminer Spätlese, Triebaumer G., 0,1L 6

SO 9.11. St.Martins Day Tasting - Masterclass

REIMAGINE PANNONIA bittet zu einem einzigartigen Wein-Wochenende in Eisenstadt. Pannonische Weinkultur, Genuss und Begegnung (Details und Anmeldung unter www.reimagine.wine)

SA 14.11. SIP & GROW (only 18 - 25 years)

Ein Format für junge Erwachsene zwischen 18 und 25 Jahren, das Wein auf lockere, zugängliche und interaktive Weise vermittelt. Reservierung notwendig!

MI 19.11. Pannonian Wine Blind Date

2 Winzer - 2 Länder - 10 Weine - 4 Gänge Menü

Zwei Winzer sind vor Ort – einer aus dem Burgenland, einer aus der pannonischen Region – bleiben jedoch bis zum Beginn des Abends geheim. Reservierung notwendig!

MI 17.12. Gassl Musi - Xmas Edition

Die beliebte Musikreihe des Sommers geht in die Verlängerung – mit Sabrina Winter & Markus Prenner, handgemachter, besinnlicher Musik, wärmenden Getränken und einer festlichen Stimmung, die die Fanny Elbler-Gasse in ein stimmungsvolles Weihnachtsgassl verwandelt. OUTDOOR ! Keine Reservierung möglich.

MI 24.12. Weihnachtsfrühs(c)hoppen

Bevor's still wird, wird noch genossen! Von 9 bis 14 Uhr laden wir ein zum festlichen Start in den Heiligen Abend – mit frischen Austern, Lachs, prickelnden Weinen und gereiften Raritäten im Glas. Dazu gibt's frisches Brot, Geschenke & Gutscheine für alle, die's gerne auf den letzten Drücker stilvoll erledigen wollen. Ein Vormittag zwischen Vorfreude, Funkeln und feinem Genuss – genau so beginnt die Stille Nacht. Reservierung notwendig!

MI 31.12. Silvester daydrinking

Das Jahr klingt aus – bei uns schon tagsüber! Von 9 bis 18 Uhr wird angestoßen, gelacht und genossen: Feuerwerk im Glas statt Kracher in der Luft, dazu gute Musik, feine Weine und entspannte Stimmung. Reservierung notwendig!



Details und Infos