

Servus | Szia | Zdravo | Ahoj | Bok | Živjo

prickelnd

2025	Rosé Šprudel Frizzante (BF, ZW)	robitza wein & das Robitza, Oslip, 5,20 35	AT	Burgenland
2018	Furmint Brut Nature Penina	Vino Gross, Podlehnik, 7,40 51	SLO	Štajerska
NV	1822 Brut Nature	Schwarz, Purbach, 6,00 42	AT	Burgenland
2025	Uhudlerfrizzante trocken Urperle	Urboeckhof, Gerersdorf, 5,60 38	AT	Burgenland

weiss

2025	Sauvignon Blanc Uzlop	robitza wein, Oslip, 4,60 32	AT	Burgenland
2024	KALAMONA (FU, JU, WR)	Kali Kövek, Köveskal, 5,20 36	HU	Badacsony
2025	Gelber Muskateller Wolfsbach	Bayer-Erbhof, Donnerskirchen, 4,50 30	AT	Burgenland
2023	Welschriesling Weißer Opal	Stubits, Harmisch, 6,60 46	AT	Burgenland
2025	Grüner Veltliner	Remushof Jagschitz, Oslip, 4,50 29	AT	Burgenland
2024	Riesling	Fekete, Somlóvásárhely, 4,80 33	HU	Somló
2025	Furmint vom Kalk (N)	Weninger, Horitschon, 4,90 37	AT	Burgenland
2025	Malvazija Istarska	Coronica, Umag, 5,90 45	HR	Istrien
2025	Chardonnay	Paul Achs, Gols, 5,40 36	AT	Burgenland

rosé / rot

2024	Rosé Blaufränkisch	Lassl, Sigleß, 5 34	AT	Burgenland
2022	SPOLU (BF, GV, RIE) (N)	Naboso, Svätý Jur, 6 42	SK	Kl. Karpaten
2023	Cabernet Sauvignon Regi Iskola (N)	Weninger, Horitschon, 5,10 36	HU	Sopron
2021	St. Laurent Eisenstadt	Tinhof, Eisenstadt, 5,90 42	AT	Burgenland
2023	St. Georgen (BF, ZW, ME)	Nehrer, St. Georgen, 5,60 39	AT	Burgenland
2023	Blaufränkisch	Bott Frigyes, Mužla, 6 42	SK	Südslowakei
2022	PHOENIX (BF, CS, ME, SY)	Reumann, Deutschkreutz, 6,20 43	AT	Burgenland
2020	Pinot Noir Untouched	Bayer-Erbhof, Donnerskirchen, 5,50 39	AT	Burgenland

exklusiv & bestens gereift ... mit coravin serviert

2023	Furmint „T“ Turoska	Moric, Großhöflein, 9,90 79	HU	Tokaj
2012	Weisser Schiefer S (WR, GV, WB)	Schiefer, Welgersdorf, 12,50 87	AT	Burgenland
2011	Trockenbeerenauslese No.7 (SÄ)	Kracher, Illmitz, 17,50 0,375L 88	AT	Burgenland
2007	Zweigelt	Christian Tschida, Illmitz, 12,50 85	AT	Burgenland
2006	Syrah Reserve	Grassl, Göttlesbrunn, 9,40 69	AT	Carnuntum
2017	Blafränkisch Burgenland	Moric, Großhöflein, 8 56	AT	Burgenland
2015	Blafränkisch Königsberg	Schiefer, Welgersdorf, 8 56	AT	Burgenland

raritäten & big bottles

Zusätzlich bieten wir weitere glasweise Raritäten und Weine aus Großflaschen. Unsere Crew ist gerne behilflich!

flaschen weinkarte

Unsere Weinkarte bietet eine weitere Vielzahl mit über 250 Positionen an pannonischen Weinen. Diese sind flaschenweise erhältlich und bereits für dich temperiert. Gerne sind wir bei deiner Auswahl behilflich!

tafelwasser

Im Weinpreis inkludiert: ein Glas gefiltertes und gekühltes stilles Tafelwasser zu jedem Glas Wein sowie eine Karaffe stilles Tafelwasser zu jeder Flasche Wein. Jede weitere Bestellung wird nach Konsumation verrechnet.

0,25L | 0,75L Tafelwasser still 1,50 | 3,00

0,25L | 0,75L Tafelwasser prickelnd 2,50 | 5,00

0,33L Vöslauer Mineralwasser prickelnd 3,90

0,75L Vöslauer Mineralwasser prickelnd 6,90

spritzer

0,25L Weisser Spritzer 3,50

0,5L Sommerspritzer weiss 6,60

0,25L Roter Spritzer 4,90

0,25L Rosé Spritzer 4,90

0,25L Uhdler Spritzer 4,90

0,25L Kaiserspritzer 4,90

GV, Soda, Holunder, Zitrone, Eis

BUNTO SPRITZ 6,50 .. leicht, fresh & fesch

Robitza Bunto white, Limette, Minze, Soda 0,25L
Furmint, Müller-Thurgau, Muskateller und Welschriesling
vereinigen sich zu einer sanften Rebellion.

no aperol @ this place

SUPER CATTIVO ist ein handgemachter, biologisch erzeugter Bio-Bitter-Aperitif aus dem Burgenland. Hergestellt aus regionalem Wein aus Horitschon von Franz Weninger und Bio-Zitrusfrüchten, ganz ohne künstliche Aromen oder Stabilisatoren 0,25L

CATTIVO SPRITZ 9,20

Cattivo Mandarino, Šprudel Rosé „das Robitza“, Breitenbrunner Kirsche, Orange, Soda

FLOTTE BERGAMOTTE 8,90

Cattivo Bergamotte, frische Kräuter, 0,2L Tonic, Zitrone, Soda

POMERANZE ROMANZE 8,90

Cattivo Pomeranze, Orange, Soda

WERMUT TONIC 8,90

Wermut Tement & Gölles, Tonic, Zitrone 0,25L

BELLINI 8,90

Rosé Šprudel „das Robitza“, Kittseer Marillen Nektar 0,2L

prozentfrei 0%

0,33L BOOTCH Bio Kombucha Hibiskus 5,20

0,33L BOOTCH Bio Kombucha Ananas 5,20

0,33L Verjus Spritzer 3,80

0,33L NO GIN & Tonic 6,20

feine säfte 0%

0,5L Traubensaft gespritzt Landesweingut 5,10

0,5L Apfel-Quitte gespritzt Landesweingut 5,10

0,5L Soda & frische Zitrone 0,50L 4,70

0,5L Soda & frische Zitrone & Holunder 4,90

0,5L Soda & Minze & Limette 5,10

0,2L Tonic Water 4,90

0,5L Triebaumer Sommercuvée / Pfirsich gespr. 6,50

bier

0,33L Golser Premium 4,70

0,33L Golser Alkoholfrei 0% 4,70

reiter kaffee

Espresso 3,10

Espresso doppelt 4,20

Melange / Cappuccino 4,40

Milchkaffee 4,90

digestif

2cl Hauszwetschke - Slivovica aus dem Fuhrmann Fass 3,50

2cl Muskat Brand 4,90

2cl Birnenbrand Cuvée 4,50

2cl Zwetschkenbrand Hanita 4,50

2cl Marillenbrand 4,50

2cl Zigarrenbrand Zwetschke 4,50

2cl Quittenlikör 4,50

4cl Pelinkovac Antique 4cl 6,50

4cl Pelinkovac Epulon 4cl 6,50

4cl Pelinkovac Maraska 4cl 6,50

4cl Pelinkovac Sour, Zitrone, Soda 4cl 6,50

Gölles Gin 4cl & Tonic 0,2L 11,90

2cl Berke Williams Birne, SLO 6,50

blaudruck bar bitten

Afterwork, ein Glas Wein mit Freunden, gute Stimmung. Dazu gibt's feine BAR-BISSEN und die Möglichkeit, auch von der pannonischen Bistro-Karte zu wählen.

Unsere **BROTauswahl** aus Sopron und Oslip 5,90 (klein 2,90)

Unsere **BROTauswahl** aus Sopron und Oslip, Bauernbutter, Olivenöl 8,90

Erdäpfel - Käse **POGATSCHKE** 2,50

Marinierte **OLIVEN** 5,90

KAPERNbeeren 4,90

Pannonisches BAR-TRIO

Kolbasz Würste, Speck, Oliven, Hartkäse, 2 Stk. Brot, .. zum Hingreifen 9,90

Eingelegtes GEMÜSE á la „das Robitza“ 6,90

ČIKETI - 4 belegte Brötchen 7,90

2 x Istrischer Pršut | 2 x Käse

KÄSE x 4

von Kuh & Schaf 18,90 (klein 9,50)

MULATSCHAK aus der kalten Vitrine

Kolbasz Würste, istrischer Pršut, Räucherspeck, eingelegtes Gemüse 18,90

INUČUNI Sardellen Filets

Istrische Sardellen mit Zitrone, Olivenöl und Meersalz 6,90

KOLBASZ mundgerecht

Pikante Trockenwürste von Gábor Oszvart, Kren, Senf, Pfefferoni 7,90

bistro speisen

Pannonisches Food Sharing – weil gemeinsam essen schöner ist.

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, Bauernbutter, Olivenöl 8,90

vorspeisen kalt

Leithaberg Reh - Tartare & Tataki | Kukuruz | Süßkartoffel 20,90

Pochierte Wolfsbarsch-Krautroulade | Zucchini | Paradeiser 21,20

Istrischer Prosciutto | Oliven | Hartkäse | Olivenöl 18,90

Letscho 2.0 | Zucchini | Paprika | Paradeiser (V) 18,90

hauptspeisen

Gebackener Wels | Paprika | Kichererbsen-Creme 26,90

Handgemachte Gnocchi | Istrischer Trüffel | Parmesan (V) 30,90

Risotto vom Kürbis & Orange (V) 21,90

Steak au Poivre | Pfeffersteak 42,00

Rosa Beiried 260g | Schalen-Pommes | Blattsalat

danach

Porto Rusto - Ruster Portwein von Gabriel 6 cl 4,20

2021 Beerenauslese 0,1L 7,90

Mürber Obstkuchen mit Schlagobers 5,90

Käse x 4 von Kuh & Schaf 16,50

wir empfehlen

Pinot Noir Untouched, Bayer, AT, 0,1 5,50

Furmint, Weninger, AT, 0,1 4,90

Riesling, Fekete, HU, 0,1 4,80

Grüner Veltliner, Jagschitz, AT, 0,1 4,50

wir empfehlen

Malvazija, Coronica, HR, 0,1 5,90

Chardonnay, Achs, AT, 0,1 5,40

Gelbe Blüte, Aleksic, SRB, 0,1 4,50

PHOENIX, Reumann, AT, 0,1 6,20

Zitronen- oder Himbeersorbet
je Kugel 2,90 | 2 Kugeln 5,50

Himbeersorbet mit Robitza Rosé Šprudel
2 Kugeln und Schaumwein 10,70

Espresso Affogato
Reiter Espresso mit cremigem Vanilleis 6,50