

## KAFFEE / TEE (G)

Espresso	2,60
Macchiato	2,80
Kleiner Brauner	2,80
Großer Brauner	4,00
Großer Schwarzer	3,80
Verlängerter	3,00
Cappuccino	3,30
Cappuccino mit Schlag	3,50
Caffé Latte	3,50
Kakao	3,80
Kakao mit Schlag	4,00
Tee, diverse Sorten	2,90
Portion frischer Zitronensaft	0,80

## ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd / still 0,33 l	2,80
Römerquelle prickelnd / still 0,75 l	5,20
Carpe Diem Kombucha 0,25 l	3,30
Apfelsaft 0,25 l	3,30
Rauch Fruchtsaft 0,2 l	3,30
Marille, Mango, Erdbeere, Johannisbeere	
Rauch Fruchtsaft gespritzt auf 0,3 l	3,60
Rauch Fruchtsaft gespritzt auf 0,5 l	3,80
Coca Cola / Light / Zero 0,33 l	3,30
Almdudler / Sprite / Fanta	3,30
Hirter Ravilla 0,5 l	3,80
FENTIMANS natural Rose Lemonade 0,275 l BIO, botanically brewed	4,20
Schweppes 0,2 l (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	3,30
Makava delighted ice tea, BIO	3,30
Red Bull – Energy Drink / Zero Calories	4,00
Red Bull Cola	4,00
Red Bull Editions Silver / Red / Blue	4,40
Sodawasser 0,5 l	2,00
Sodawasser 0,33 l	1,40
Leitungswasser 0,5 l	1,00

## BIER (A)

HIRTER 0,2 l	2,80
Märzen, Kräuterradler oder Naturtrüb	
HIRTER 0,3 l	3,30
Märzen, Kräuterradler oder Naturtrüb	
HIRTER 0,5 l	4,00
Märzen, Kräuterradler oder Naturtrüb	
ERDINGER Weizen 0,5 l	4,00
ERDINGER Weizen Alkoholfrei 0,5 l	4,00
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l	4,00

## SPIRITUOSEN

Hirter Zigarrenbrand 2 cl	6,00
Campari Soda 5 cl	5,00
Campari Orange 5 cl	6,50

## GRAPPA

Marzadro Grappa Le Dic'otto Lune	4,80
Poli Sarpa di Poli „Big Mama“	4,20
Poli Sarpa Barrique „Big Mama“	4,20

## SCHNÄPSE AUS KÄRNTEN 2 cl

Apfelbrand	3,80
Birnenbrand	3,80
Zwetschkenbrand	3,80
Zirbenschnaps	3,80
Weichsellikör	3,80

## DESSERTWEIN (O)

Riesling Auslese 0,75 cl	30,00
Sax, Kamptal	

### ALLERGENE:

A = Glutenhaltiges Getreide  
G = Milch (inklusive Laktose)  
O = Schwefeldioxid und Sulfite

## WEINE GLASWEISE (O)

### PROSECCO FRIZZANTE 0,125 l

San Simone, Italien	4,60
Rose Sparkling, Sax, Kamptal	4,80
Grüner Veltliner Sekt, Sax, Kamptal	4,80

### WEISSWEIN 0,125 l

Grüner Veltliner Luftikus Sax, Kamptal   würzig, pfeffrig, leicht	3,80
Sauvignon Blanc Jakobi Alois Gross, Südsteiermark   Holunder, Paprika, animierend	4,60
Riesling DAC Sax, Kamptal   Marille, Exotik, frisch	4,20
Chardonnay Gerhard Markowitsch, Carnuntum   duftig, blumig, gehaltvoll	3,90
Gelber Muskateller Ziniel, Burgenland   Holunder, Muskat, lebendig	4,80

### ROTWEIN 0,125 l

Zweigelt Classic Netzl, Carnuntum, NÖ   würzig, pfeffrig, mild	4,20
Blaufränkisch Kerschbaum, Burgenland   Waldbeeren, würzig, komplex	4,20
Heideboden (ZW, BL) Keringer, Burgenland   reife Beeren, Röstaromen, harmonisch	4,60
St. Laurent Ziniel, Burgenland   fruchtig, Kirschfrucht, weich	4,60

## SPRITZWEIN (O)

Weißer Spritzer	3,50
Holunder Spritzer	4,20
Aperol Spritzer	5,20
Hugo / Veneziano Aperol	5,80

## MAGEREGGER SPEZIAL

<b>Rosenspritzer</b> Lillet Blanc, Fentimans Rose Lemonade BIO, frische Minze, auf Eis serviert	5,80
---	------

<b>Rosenspritzer alkoholfrei</b> Fentimans Rose Lemonade BIO, frische Minze, auf Eis serviert	4,20
---	------

## WEISSWEIN 0,75 l (o)

**Grüner Veltliner Luftikus** Sax, Kamptal, NÖ 23,-  
Helle, grün-gelbe Farbreflexe, sehr leicht spritziger, muskierender Wein mit feiner Fruchtpräsenz.

**Grüner Veltliner Kamptal DAC** 26,-  
Fred Loimer, Langenlois, NÖ  
Die sehr klare, feinsaftige Frucht und das schöne Säurespiel machen diesen Wein besonders animierend und trinkfreudig.

**Sauvignon Blanc Jakobi** Gross, Südsteiermark 26,-  
Der duftige Sauvignon Blanc begeistert die Nase mit grün-gelben Paprikaschoten, etwas Pfirsich und würziger Brennessel. Erstmals im Mund, spürt man hinreißende Frische und animierende Knackigkeit.

**Chardonnay** Markowitsch, Carnuntum 26,-  
Grüngelb, intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt, sehr frisch und kompakt am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.

**Riesling Kamptal DAC** Sax, Kamptal, NÖ 26,-  
Dichte Aromatik von reifen Marillen und weißen Himbeeren. Sehr frischer Touch von Zitronenmelisse und Minze. Mineralisch und dicht am Gaumen.

**Gelber Muskateller** Ziniel, Burgenland 28,-  
Sehr ausdrucksstarke Sortenaromatik: traubig, gepaart mit Holunderblüten und Litschi, teilweise auch krautige Anklänge (Melisse), sehr lebhaft am Gaumen.

**Halbflasche Grüner Veltliner** 19,-  
Bründlmayer, Kamptal Terrassen, NÖ  
Zeigt sich von besonderer Leichtigkeit, mit einem zarten Blütenduft und dezentem Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.

## CHAMPAGNER / PROSECCO (o)

Perrier-Jouet Grand Brut 0,75 l 59,-  
Frankreich, Champagne

Perrier-Jouet Blason Rosé 0,375 l 29,-  
Frankreich, Champagne

Prosecco Spumante Brut DOC 0,75 l 24,-  
Millisime Perlae Naonis, Friuli-Venezia, Porca

Rose Sparkling 0,75 l 23,-  
Sax, Kamptal, Niederösterreich

Grüner Veltliner Sekt 24,-  
Sax, Kamptal, Niederösterreich

## ROTWEIN 0,75 l (o)

**Zweigelt Classic** Netzl, Carnuntum, Niederösterreich 25,-  
Dunkles Rubingranat, einladende kirschige Frucht, feine Gewürz-anklänge, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude.

**Blaufränkisch** Kerschbaum, Burgenland 25,-  
Rubingranat, jugendlich violette Reflexe, insgesamt eher verhaltene Nuancen, am Gaumen dunkle Frucht.

**Heideboden** (BL, ZW) Keringer, Burgenland 32,-  
Intensiv fruchtige Komponenten nach dunklen, reifen roten Beeren, feinen Röstaromen und Textur.

**Hauptsache Rot** (ME, SL, SY) Ernst Triebaumer, Rust 26,-  
Rubingranat, Waldbeeren, eleganter Fruchtschmelz, am Gaumen harmonisch eingebundene Tannine, feines rotbeeriges Finish.

**Halbflasche Opus Eximium** (BL, SL, ZW) 36,-  
Gesellmann, Burgenland  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte reife Herzkirschen, etwas Brombeeren, feine Mineralik.

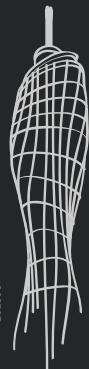
**St. Laurent** Ziniel, Burgenland 28,-  
Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen, sehr sortentypisch, am Gaumen saftig mit angenehmer Säure.

**Cuvée Hotter** (BL, ZW, ME, SY, CS) 36,-  
Wellanschitz, Burgenland  
Sattes Dunkelrubin mit dichtem Kern, ausgeprägter Duft nach Beeren, schwarzen Kirschen, Pflaumen, viel Würze, Thymian.

**Cuvée K+K** (BL, CS, SY, ZW) Kirnbauer, Burgenland 36,-  
Dunkles Rubingranat, mit feiner Kräuterwürze unterlegt, ein Hauch von Heidel- und Brombeeren, zarter Nougat.

*BL = Blaufränkisch, CS = Cabernet Sauvignon, ME = Merlot, SL = St. Laurent, SY = Syrah, ZW = Zweigelt*

*Alle Preise in Euro.*



BESUCHEN SIE UNS AUCH IM

**GenussWirt**

AM PYRAMIDENKOGEL

[www.genusswirt-pyramidenkogel.at](http://www.genusswirt-pyramidenkogel.at)

Linden 62, 9074 Linden

Telefon: +43 4273 222 62

**TÄGLICH GEÖFFNET**

zu den Turmöffnungszeiten



**GenussWirt**  
IM SCHLOSS MAGEREGG

**GENUSSWEINE &  
GETRÄNKEKARTE**

**DURCHGEHEND WARME KÜCHE**

Sonn- und Feiertag bis 16 Uhr

Montag Ruhetag

Gratiseintritt in den Wildtierpark!

*Schenken Sie Genuss!* GenussWirt  
**GUTSCHEINE**

im Lokal erhältlich

[www.genusswirt-mageregg.at](http://www.genusswirt-mageregg.at)

