



Speisekarte Sommer 2026

Willkommen beim HECHL!


Schön, dass Du bei uns bist!

Als familiengeführter Betrieb in dritter Generation liegt uns Herzlichkeit, Regionalität und Qualität ganz besonders am Herzen.

Mit viel Liebe zum Detail und einem starken Bezug zur Natur und unserer Heimat, dem Ausseerland, verwöhnen wir Dich kulinarisch - ehrlich, frisch und mit Zutaten aus der Region.







Unsere **Küche** ist offen zu folgenden Zeiten:
Our kitchen is open at the following times:

 **Mittags: 11:30 bis 14:00 Uhr**
(letzte Bestellung - last order 13:45 Uhr)

 **Abends: 17:00 bis 21:00 Uhr**
(letzte Bestellung - last order 20:45 Uhr)

Wir danken Dir für Dein Verständnis.
We thank you for your understanding.

Unsere Partner aus der Region:

-  **Eier** - Hofladen Gabriel, Irdning
-  **Joghurt, Milch, Käse** - Familie Stritzlberger, Lassing
-  **Fleisch (Salon Beef, Maishendl, Schweinefleisch)** - Firma Kröswang, Liezen
-  **Obst & Gemüse** - Gemüse Spuller, Burgenland
-  **Bio-Produkte** - Firma Biogast, Salzburg
-  **Fisch (Forelle, Saibling)** - Ausseerland, regionale Zuchtbetriebe

Bezahlung

Bar oder ab € 20,-- Kartenzahlung gerne möglich
(EC-, Master- und Visakarte)

Wir wünschen Dir genussvolle Momente bei uns im HECHL und freuen uns, Dich vielleicht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Wertschätzung & Verantwortung

für Tier, Mensch und Natur

Wir legen größten Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Zutaten. Unser Fleisch - wie das besonders zarte **Salon Beef**, das langsam gewachsene **Maishendl**, unser **Schweinefleisch** aus Tierwohlhaltung und unsere **Forellen aus dem Ausseerland** - beziehen wir ausschließlich aus Österreich, bevorzugt aus der Region. Durch sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten unterstützen wir kleine Betriebe und garantieren höchste Qualität.

Zudem stammen alle unsere Weine ausschließlich aus Österreich.

🌱 **Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen** - daher sind wir stolz, das **österreichische Umweltzeichen** sowie das **EU Ecolabel** zu tragen. Diese Auszeichnungen verpflichten uns zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen - in der Küche, beim Einkauf, beim Energieverbrauch und im täglichen Miteinander.

🍃 **Weniger ist oft mehr:** Auf Wunsch servieren wir Dir (fast) alle Gerichte auch in kleineren Portionen - mit einem Nachlass von € 2,00.

🗑️ **Reste einpacken? Sehr gerne!**
Für den Fall, dass Du nicht alles aufessen kannst, stellen wir Dir kompostierbare Verpackungen kostenlos zur Verfügung - der Umwelt zuliebe.

Danke, dass Du diesen Weg mit uns gehst. ❤️

Herzlichst,

**Deine Familie Hechl-Lindemann
und das gesamte HECHL-Team**



Kalte Vorspeisen

Hechl's selbstgeräucherter Speck € 11,90

Kren / Senf / Schwarzbrot

(Sulfit, Senf, Ei, Gluten)

Hechl's self-smoked bacon

Horseradish / mustard / black bread

Scheiben vom Schweinerücken € 14,50

Senfkaviar / Kren / Salatblätter / Balsamico

(Senf, Sulfit)

Slices of pork loin

Mustard caviar / horseradish / lettuce leaves / balsamic

Steirisches Sushi € 15,80

Saibling / Ananas-Gurkenchili / Nori-Blatt / Sesamsojadip / Wasabi

(Fisch, Gluten, Soja, Sulfit)

Styrian sushi

Char / pineapple-cucumber chili / nori sheet / sesame soy dip / wasabi

Suppen

Hausgemachte Rindsuppe € 6,50

mit Frittaten

(Sellerie, Gluten, Ei, Laktose)

mit gebackenem Leberknödel

(Sellerie, Gluten, Ei)

mit hausgemachtem Kaspressknödel

(Gluten, Ei, Laktose, Sellerie)

Homemade beef soup

with sliced pancakes / baked liver dumplings / cheese dumpling

Erbsencremesuppe € 7,50

Salzstangerl

(Sellerie, Gluten, Ei, Sulfit)

Pea cream soup

Salt stick

Salate

Bunter Salatteller € 16,80

Maishendlbrust in Kürbiskernpanade (auch Natur möglich)

(Gluten, Sulfite, Ei)

Mixed salad plate

Corn fed chicken breast in pumpkin seed breading (also possible in nature)

Bauernsalat mit Schafkäse € 14,80

(Sellerie, Sulfite, Laktose)

Farmer´s salad with sheep cheese

Hausgemachte Salate vom Buffet € 6,50

saisonal und frisch

(kann alle Allergene enthalten)

Homemade salads from the buffet

Pasta

Asia-Nudeln á la Kevin € 19,80

Hühnchen / Soja / Sesam / Pinienkerne / Lauch

(Gluten, Ei, Soja, Sesam)

Asian noodles á la Kevin

Spaghetti Bolognese € 15,40

Parmesan

(Gluten, Ei, Sellerie)

Spaghetti Bolognese - Parmesan

Äpler Macronen „Schweizer Art“ € 17,80

Erdäpfel / Makkaroni / Speck / Käse / Schlagobers / Apfelmus

(Gluten, Ei, Laktose)

Alpine macaroni “Swiss style”

Potatoes / noodles / bacon / cheese / cream / applesauce

Hechl´s Steirer Hausnudeln € 18,70

Spaghetti / Basilikum-Petersilpesto / Büffelmozzarella /

Pinienkerne / Tomaten

(Gluten, Ei, Laktose)

Hechl´s Styrian house noodles

Spaghetti / basil-parsleypesto / buffel mozzarella / pine nuts / tomatoes

Unsere Fleischgerichte

Gebackenes Schweineschnitzel € 17,20

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

(Gluten, Ei, Laktose)

Baked Viennese schnitzel (pork)

Parsley potatoes / cranberries / lemon

Grillteller € 23,80

Auserlesenes vom Schwein / Maishendl / Kalbin

Speckbohnen / Schmortomate / Steakpommes / Kräuterbutter

(Gluten, Ei, Laktose)

Mixed Grill plate

pork / chicken / calf / bacon beans / stewed tomatoes / steak fries / herb butter

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten € 27,80

vom Salon Beef / knusprigen Zwiebeln / Rosmarinkartoffeln

(Gluten, Ei, Senf, Sulfit)

Roasted beef (medium)

of Salon beef / fried onions / rosemary potatoes

Gegrillte Hühnerbrust € 24,60

Frischkäse-Krenfüllung / Blattspinat-Zitronenrisotto / Kernöl

(Laktose, Sulfit)

Grilled chicken breast

cream cheese and horseradish filling / spinach and lemon risotto / pumpkin seed oil

Lammrückenfilet € 32,80

Sellerie-Erdäpfelpüree / Kräuterseitlinge / Thymianjus

(Laktose, Sellerie, Sulfite)

Lamb loin filet

Mashed celery and potatoes / king oyster mushroom / thyme jus

Rumpsteak vom Salonbeef 250 gr. € 35,80

Pommes / Gemüse / Kräuterbutter 150 gr. € 31,80

(Laktose, Sellerie)

Rump steak 250 gr. (also 150 gr. possible)

Fries / vegetables / herb butter

Blutwurstgröstl € 18,40

Blutwurst / Kartoffeln / Sauerkraut

(Gluten, Senf, Sulfite, Lupinen)

Sliced roasted potatoes

Blood sausage / pickled cabbage

Pulled Pork Burger € 19,20

Coleslaw / Zwiebel-Salat / BBQ-Sauce / Steakpommes

(Gluten, Lupinen, Ei, Laktose, Sesam)

Pulled-Pork-Burger

Coleslaw / onion salad / BBQ sauce / steak fries

Hechl-Burger € 21,20

Rindfleisch / Speck / Rucola-Salat / Käse / Rösti /

Zwiebelringe / Steakpommes

(Gluten, Ei, Laktose, Sulfite)

Hechl-Burger

Beef / bacon / aragula salad / cheese / rösti / onion rings / steak fries

Fisch

Penne Scampi € 20,80

Knoblauch / Cherrytomaten / Rucola

(Fisch, Sellerie, Laktose, Gluten, Sulfite)

Penne scampi

Garlic / Tomatoes / Rucola

In Kürbiskernen gebackenes Forellenfilet (1 Stk.) € 22,80

aus dem Ausseerland

Kartoffel-Kernölalat

(Fisch, Gluten, Ei)

Baked in pumpkin seeds trout fillet from the Ausseerland (1 piece)

Potato seed oil salad

Gebratenes Saiblingsfilet (2 Stk.) € 29,60

aus dem Ausseerland

Speck-Erdäpfelgröstl / Petersilbutter

(Fisch, Gluten, Laktose, Sulfite)

Fried filet of char from the Ausseerland (2 pieces)

Sliced potatoes with bacon

Kindergерichte

„Sponge Bob“ € 9,80

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites

(Gluten, Ei, Laktose)

Small Viennese schnitzel with French fries

„Pippi Langstrumpf“ € 8,80

Penne mit hausgemachter Bolognese Sauce

(Gluten, Ei, Sellerie)

Penne with homemade Bolognese sauce

„Nemo“ € 8,80

Fischstäbchen mit Gemüse oder Braterdäpfel

(Fisch, Laktose, Ei, Gluten)

Fish fingers with vegetables or fried potatoes

Portion Pommes Frites € 6,20

French fries

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebel

(Gluten, Eier, Laktose)

Cheese spaetzle with fried onions

€ 16,40

Spinatknödel

braune Butter / Mandeln

(Gluten, Ei, Laktose, Nüsse)

Spinach dumpling

Brown butter / almonds

€ 19,20

Vegan

Gemüse-Kartoffelgröst´l (Klimateller)

Ofentomaten / Kräuter-Pesto

(Sellerie)

Vegetable-sliced potatoes

Oven tomatoes / herbal pesto

„Klimateller“ bedeutet, dass besonderer Wert auf die Herkunft der Zutaten gelegt wird (ökologische Erzeugung und regionale Herkunft).

€ 15,80

Gemüse-Kokoscurry

Kräuterreis

(Sellerie, Sulfite)

Vegetable coconut curry

herbal rice

€ 16,80

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen € 8,80

Himbeeren / parfümiert mit Waldhimbeergeist / Caramelleis

(Laktose, Gluten, Ei, Nüsse)

Warm chocolate cake

raspberries / perfumed with forest raspberry brand / caramel ice cream

Palatschinke pro Stück € 3,90

Marillen-Marmelade

(Gluten, Ei, Laktose)

Pancake stuffed with apricot-jam

Eis-Palatschinke € 8,90

Vanilleeis / Schokosauce / Schlag

(Gluten, Ei, Laktose)

Ice cream pancake

vanilla ice / chocolate sauce / whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel € 4,80

Homemade apple-strudel

mit warmer Vanillesauce

(Gluten, Ei, Laktose)

with warm vanilla sauce

€ 6,10

mit Schlagobers

(Gluten, Ei, Laktose)

with whipped cream

€ 5,50

mit warmer Vanillesauce und Schlag

(Gluten, Ei, Laktose)

with warm vanilla sauce and whipped cream

€ 6,80

Hausgemachter Topfenstrudel € 4,80

Homemade curd cheese-strudel

mit warmer Vanillesauce

(Gluten, Ei, Laktose)

with warm vanilla sauce

€ 6,10

mit Schlagobers

(Gluten, Ei, Laktose)

with whipped cream

€ 5,50

mit warmer Vanillesauce und Schlag

(Gluten, Ei, Laktose)

with warm vanilla sauce and whipped cream

€ 6,80

Auf Vorbestellung

On pre order

Diese Gerichte sind ab 2 Personen erhältlich.

Wir bitten mindestens einen Tag im Voraus zu bestellen.

These dishes are available for 2 or more people.

We ask that you order at least one day in advance.

Schweinshax´n für 2 Personen

€ 49,00

im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Sauerkraut
und hausgemachten Knödel

Crispy Leg of pork for 2 persons

served with pickled cabbage and homemade dumplings

Fondue (ab 2 Personen, 300g pro Person)

Preis pro Person € 38,00

Bourguignonne (Öl) oder Chinoise (Suppe)

Gustostücke von der Kalbin, Schwein und Maishendl, serviert mit
unseren hausgemachten Saucen, Pommes Frites oder Reis.

Fondue (from 2 persons, 300g per person)

Bourguignonne (oil) or Chinoise (Soup)

Gusto pieces of salon beef, pork and corn-fed chicken, served with homemade
sauces,

French fries or rice.

Getränke- & Weinkarte

...Bier vom Fass

Hell (Stiegl / Schladminger)	0,2lt	€ 3,90
	0,3lt	€ 4,40
	0,5lt	€ 5,40
Bio-Zwickel (Stiegl)	0,3lt	€ 4,60
	0,5lt	€ 5,60
Bio-Weizen (Stiegl)	0,3lt	€ 4,60
	0,5lt	€ 5,60
Radler	0,3lt	€ 4,40
	0,5lt	€ 5,40
Soda-Radler	0,3lt	€ 4,30
	0,5lt	€ 5,30

...Flaschenbiere

Gösser hell oder dunkel	0,5lt	€ 5,00
Stiegl alkoholfrei	0,5lt	€ 5,20
Weizen alkoholf. (Stiegl)	0,5lt	€ 5,50

...Alkoholfrei

  (in Fl.)	0,33lt	€ 4,10
Spezi & Limonaden	0,25lt	€ 3,70
	0,5lt	€ 5,00
Mineral Prickelnd oder Still	0,33lt	€ 3,40
	0,7lt	€ 6,10
Soda/Tafelwasser	0,25lt	€ 2,70
Skiwasser/Holler	0,25lt	€ 3,20
	0,5lt	€ 4,30
Skiwasser/Holler gespritzt	0,25lt	€ 3,20
	0,5lt	€ 4,30
Orangensaft	0,2lt	€ 3,70
Orangensaft gespritzt	0,3lt	€ 4,50
	0,5lt	€ 5,00
Apfelsaft	0,25lt	€ 3,70
	0,5lt	€ 5,20
Apfelsaft gespritzt	0,25lt	€ 3,50
	0,5lt	€ 5,00
Bitter Lemon / Tonic (Fl.)	0,2lt	€ 4,10
PAGO - div. Sorten	0,2lt	€ 3,70
PAGO gespritzt - div. Sorten	0,3lt	€ 4,50
	0,5lt	€ 5,00
Red Bull	0,25lt	€ 4,40
Eistee Pfirsich (in Fl.)	0,33lt	€ 4,10

...Aperitifs

Martini Rosso		€ 4,20
Martini Bianco		€ 4,20
Campari Soda		€ 4,30
Campari Orange		€ 5,30
Schilerol		€ 5,40
Vintonic		€ 4,60
Aperol Spritz		€ 5,60
(Weißwein, Soda, Aperol)		
Veneziano		€ 6,70
(Frizzante, Soda, Aperol)		
Kaiserspritzer		€ 4,30
(Weißer Spritzer, Holler)		
Hugo (Frizzante, Soda, Holler)		€ 6,50
Frizzante Szigeti	(Glas)	€ 4,20
Sekt Grüner Veltliner	(Piccolo)	€ 11,10
Brut Szigeti		
Sekt Rosé de Rouges	(Piccolo)	€ 11,10
Brut Szigeti		

...gespritzte Weine

Weißer Spritzer / Mischung	1/4 lt	€ 3,70
Roter Spritzer / Mischung	1/4 lt	€ 3,70

... Edelbrände

Marillen Brand „Classic“	2cl	€ 4,20
Schilcher Tresterbrand	2cl	€ 4,20
Johannisbeer-Brand	2cl	€ 4,50
Kriecherl-Brand	2cl	€ 4,50
Mc Intosh Apfel Brand	2cl	€ 4,50
Mispel-Brand	2cl	€ 4,50
Williams Birnen Brand	2cl	€ 4,70
Alter Zwetschken Brand	2cl	€ 5,00
Haselnussgeist	2cl	€ 5,00
Schwarzbeer-Brand	2cl	€ 5,00
Holunder Brand	2cl	€ 5,00
Vogelbeer Brand	2cl	€ 5,30
Waldhimbeer Brand	2cl	€ 7,10

...Spirituosen

Cognac / Weinbrand

Bouchet	2cl	€ 3,20
Asbach Uralt	2cl	€ 4,20
Metaxa	2cl	€ 4,20

Gin

Bombay Sapphire	4cl	€ 6,40
Schneeberger Dry Gin	4cl	€ 7,50
Hochstrasser Holy Dry Gin	4cl	€ 7,50

Rum

Bacardi Superior	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,10
Havana Club 7 Jahre	2cl	€ 4,50
	4cl	€ 6,70

Whiskey / Scotch / Bourbon

Ballentines Scotch	2cl	€ 3,50
	4cl	€ 5,20
Four Roses Bourbon	2cl	€ 3,60
	4cl	€ 5,40
Jack Daniels Tennessee	2cl	€ 4,20
	4cl	€ 7,30
Glenfiddich Single Malt 12y	2cl	€ 4,80
	4cl	€ 7,30
Chivas Regal Scotch 12y	2cl	€ 5,30
	4cl	€ 8,20

Wodka

Absolut Weiss	2cl	€ 3,20
	4cl	€ 4,80
Eristoff Rot	2cl	€ 3,20
	4cl	€ 4,80

...Schnäpse

Obstler	2cl	€ 2,70
Zwetschken	2cl	€ 2,90
Marille „Hausmarke“	2cl	€ 3,00
Williams Birne	2cl	€ 3,10
Haselnuss Schnaps	2cl	€ 3,10
Zirbe (Selbstgemacht)	2cl	€ 3,20

...Liköre

Zwetschken Likör	2cl	€ 3,20
Marillen Likör	2cl	€ 3,20
Kletzen Cocktail	2cl	€ 3,00
Rosbacher	2cl	€ 3,40
Averna	2cl	€ 3,60
Amaretto	2cl	€ 3,40
Baileys	2cl	€ 3,60
Fernet Branca	2cl	€ 3,60
Jägermeister	2cl	€ 3,60
Ramazotti	2cl	€ 3,60
Cointreau	2cl	€ 3,90
Tia Maria	2cl	€ 3,90

...Heißgetränke

Kleiner Brauner	€ 3,00
Verlängerter	€ 3,20
Großer Brauner	€ 3,70
Cappuccino	€ 3,80
mit Schlag oder Milchschaum	
Latte Macchiato	€ 3,80
Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,10
Heiße Schokolade	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 4,30
Rumtee (mit 80% igem Rum)	€ 5,20
Glühwein	€ 5,20
Irish Coffee mit Whisky	€ 7,30
Lumumba	€ 6,60
(heiße Schoko/Rum/Schlag)	
Jagatee	€ 5,00
Haustee (mit 60%-igem Schnaps)	€ 5,20

Unsere Weißwein Auswahl (0,75l)

leicht - fisch - fruchtig

zum Genuss vorab zum Essen, zur Jause oder zu panierten Spezialitäten

Cuvee „Marlene“ <i>Welschriesling und Sämling</i> Weingut Familie Frauwallner Straden/Vulkanland (Südsteiermark)	1/8 € 5,30	Fl. € 29,00
--	------------	-------------

Exklusivabfüllung für Hotel **DER HECHL**

kreiert durch Walter Frauwallner und Marlene Hechl-Lindemann

Sämling (Scheurebe) <i>„halbtrocken“</i> Weingut Johannes Schneeberger Heimschuh/Südsteiermark	1/8 € 5,10	Fl. € 28,00
--	------------	-------------

Welschriesling <i>„Klassik“</i> Weingut Peter Skoff Gamlitz/Südsteiermark	1/8 € 5,30	Fl. € 29,00
---	------------	-------------

Grüner Veltliner <i>„DAC Weinviertel“</i> Weingut Prechtl Zellerndorf/Weinviertel	1/8 € 5,30	Fl. € 29,00
---	------------	-------------

Muskateller <i>„Klassik“</i> Weingut Peitler Leutschach/Schlossberg	1/8 € 5,60	Fl. € 31,00
---	------------	-------------

Weissburgunder (Pinot Blanc) <i>„Klassik“</i> Weingut Domittner Klöch/Südoststeiermark		Fl. € 33,00
--	--	-------------

klassisch - trocken - ausgeglichen
passend zur österreichischen Küche - von Panierten bis hin zum Fisch

Sauvignon Blanc <i>„Klassik“</i> Weingut Johannes Schneeberger Heimschuh/Südsteiermark	Fl. € 33,00
Riesling DAC <i>„Stoakammerl“</i> Weingärtner Engelbrecht Etsdorf am Kamp	Fl. € 34,00
Chardonnay <i>„Cool Climate“</i> Weingärtner Simone Jordan Pulkau/Weinviertel	Fl. € 34,00
Grüner Veltliner <i>„Steinberg / Bio“</i> Weingut Fritsch Kirchberg/Wagram	Fl. € 35,00
Wiener Gemischter Satz DAC <i>„Sievering“</i> Weingut Julia Kroiss Sievering/Wien	Fl. € 35,00
Grauburgunder <i>„Bio“</i> Weingut Tropper Straden/Vulkanland (Südsteiermark)	Fl. € 39,00

kraftvoll - körperreich - vielschichtig
eine perfekte Ergänzung zu Fisch, Fleisch bis zum Wiener Tafelspitz

Chardonnay Barrique

„New Style“

Weingut Salzl

Illmitz/Neusiedlersee

Fl. € 42,00

Riesling - Smaragd

„Setzberg“

Weingut Gritsch Mauritiushof

Spitz/Wachau

Fl. € 49,00

Grüner Veltliner - Smaragd

„Loibner Loibenberg“

Weingut FX Pichler

Oberloiben/Wachau

Fl. € 89,00



Unsere Roséwein Auswahl (0,75l)

rassig - fruchtbetont

ideal zu sommerlichen Gerichten mit Geflügel, Fisch oder Salaten

Kalmuck Pink Rosé

„trocken“

Weingut Gritsch

Spitz/Wachau

1/8 € 5,80

Fl. € 32,00

Seerosé

„BF/CS/ME“

Weingut Pia Strehn

Deutschkreutz/Mittelburgenland

Fl. € 38,00

Dessertwein (0,375l)

edelsüß - kraftvoll - unvergleichlich

perfekter Genuss zur österreichischen Mehlspeisenküche

Beerenauslese

„süß“

Weingut Wagentristl

Großhöflein/Leithaberg

1/16 € 5,80

Fl. € 32,00

Unsere Rotwein Auswahl (0,75l)

klassisch - fruchtig - elegant

unsere Empfehlung zu Pasta, Wild, Geflügel und Rindfleischgerichten

Cuvee „Marcel“	1/8 € 5,30	Fl. € 29,00
<i>Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch</i>		
Weingut Meinrad Markowitsch		
Göttlesbrunn/Carnuntum		

Exklusivabfüllung für Hotel **DER HECHL**

kreiert durch Meinrad Markowitsch und Marcel Lindemann-Hechl

Zweigelt	1/8 € 5,40	Fl. € 30,00
<i>„Goldberg“</i>		
Weingut Werner Achs		
Gols/Neusiedlersee		

Blaufränkisch DAC	1/8 € 5,80	Fl. € 32,00
<i>„Klassik“</i>		
Weingut Weninger		
Horitschon/Mittelburgenland		

St. Laurent		Fl. € 32,00
<i>„Klassik“</i>		
Weingut Stieglmar		
Gols/Neusiedlersee		

Heideboden (Cuvee)		Fl. € 36,00
<i>Zweigelt & Blaufränkisch</i>		
Weingut Stieglmar		
Gols/Neusiedlersee		

dicht - gehaltvoll - vielschichtig
kulinarische Ergänzung zu Rinderbraten, bis hin zum saftigen Steak

Big John (Cuvee Reserve) <i>Zweigelt, Cabernet Sauvignon & Pinot Noir</i> Weingut Johann Scheibelhofer Andau/Neusiedlersee	Fl. € 39,00
Pinot Noir <i>„Kreidestein“</i> Weingut Wagentristl Großhöflein/Leithaberg	Fl. € 39,00
Merlot <i>„Reserve“</i> Weingut Salzl Illmitz/Neusiedlersee	Fl. € 43,00
Shiraz <i>„100 Days“</i> Weingut Keringer Mönchhof/Neusiedlersee	Fl. € 43,00
Blaufränkisch Reserve <i>„Szapary“</i> Weingut Thom Wachter Eisenberg/Südburgenland	Fl. € 46,00
Opus Eximium (Cuvee) <i>Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent</i> Weingut Gesellmann Deutschkreutz/Mittelburgenland	Fl. € 49,00
Cabernet Sauvignon <i>„Reserve“</i> Weingut Erich & Johann Scheibelhofer Andau/Neusiedlersee	Fl. € 49,00

Unser Spezialflaschen (nur in limitierter Stückzahl)

No. 10 - Special Edition (10 Jahre Marlene & Marcel) „Merlot“ Weingut Meinrad Markowitsch Göttlesbrunn/Carnuntum		Fl. € 37,00
The Glorious “M” - DER HECHL Spezialabfüllung „CS/ME/ZW“ Weingut Meinrad Markowitsch Göttlesbrunn/Carnuntum		Fl. € 41,00
Syrah „Ried Jungenberg“ Weingut Meinrad Markowitsch Jois/Neusiedlersee	Magnum Flasche 1,5l	Fl. € 78,00

Frizzante, Sekt & Champagner

Frizzante (Szigeti)	Glas	(0,1l)	€ 4,20
	Flasche	(0,75l)	€ 27,50
Sekt Grüner Veltliner Brut (Szigeti)	Piccolo	(0,2l)	€ 11,10
	Flasche	(0,75l)	€ 36,00
Sekt Rosé de Rouges Brut (Szigeti)	Piccolo	(0,2l)	€ 11,10
	Flasche	(0,75l)	€ 36,00
Bio Bier Sekt (Stieglgut Wildshut)	Flasche	(0,75l)	€ 36,00
Moët Impérial - Champagner	Flasche	(0,75l)	€ 89,00
Moët <u>Ice</u> Impérial - Champagner	Flasche	(0,75l)	€ 99,00
Veuve Clicquot Brut - Champagner	Flasche	(0,75l)	€ 95,00

