

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

| Kurzbezeichnung | Buchstabencode |
|-------------------------|----------------|
| Glutenhaltiges Getreide | A |
| Krebstiere | B |
| Ei | C |
| Fisch | D |
| Erdnuss | E |
| Soja | F |
| Milch oder Laktose | G |
| Schalenfrüchte | H |
| Sellerie | L |
| Senf | M |
| Sesam | N |
| Sulfite | O |
| Lipinen | P |
| Weichtiere | R |

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



GOLDENE ZEITEN

Goldene Zeiten am Dr.-Karl-Lueger-Platz

*Liebe neue und alte Gäste,
Genießer und Freunde,*

Seit über zwanzig Jahren hat unser Restaurant den Ruf, das beste chinesische Restaurant des Landes zu sein, und wir wurden von Gourmetkritikern und Kennern gepriesen und geschätzt. Am Dr.-Karl-Lueger-Platz haben wir eine angemessene Bühne für die Präsentation unseres Handwerkes gefunden, und können unsere Liebe zur Kochkunst im stimmungsvollen und edlen Ambiente noch prächtiger darbieten. Wir werden Ihnen auch in Zukunft das köstlichste und sinnesberauschendste Geschmackserlebnis bieten, das Sie nicht so schnell vergessen werden.

Wir haben in unserer Speisekarte die herausragendsten regionstypischen Gerichte zusammengestellt und kreativ verfeinert.
Genießen Sie beste chinesische Küche in Begleitung mit erlesenen österreichischen und internationalen Weinen.

Lassen Sie sich in „Goldene Zeiten“ ent- & verführen.

Mingming & Jian Zhao



GOLDENE ZEITEN

Degustationsmenü

-Tasting Menu -

Wenn Sie sich für unser Degustationsmenü entscheiden, erwartet Sie immer ein *kulinarisches Erlebnis*. Dr. Zhao kocht ganz speziell für Sie ein von ihm persönlich zusammengestelltes Menü. Sie brauchen lediglich uns mitzuteilen, was Sie nicht essen.

Peking Ente

-Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag)-

Ab 4 Personen

Pro Person € 65,-

Entensuppe mit Glasnudeln und Koriander; dazu knusprige Röllchen

*

Glasnudelsalat mit marinierten Entenbruststreifen

*

Im Wok gebratene Entenleber mit Ingwer und Lauch

*

Pfannengegrillte Teigtaschen gefüllt mit Entenfleisch

*

Würzig marinierte Entenzungen mit Mango Salat

*

Peking Ente

mit hausgemachten chinesischen Crêpes, Lauch, Fermentierter Bohnensauce

*

Dessertvariation

Ⓐ Ⓒ Ⓕ Ⓖ



GOLDENE ZEITEN

Suppen

| | | |
|----|---|-----|
| S1 | Klassische pikant-süß-säuerliche Suppe mit Entenfleisch und mildem Chili ⓐ ⓑ | 5,9 |
| S2 | Scharfe Won-Ton Suppe mit Garnelen-Fleischfüllung nach Sichuan Art ⓐ ⓑ ⓑ | 6,9 |
| S3 | Klare Meeresfrüchte & Glasnudelsuppe mit Koriander und Limetten ⓑ ⓓ ⓓ | 6,9 |
| S4 | Tomatencremesuppe mit Garnelen ⓑ | 7,9 |
| S5 | Hühnerfleisch mit Gemüse, Koriander und mildem Chili | 6,9 |

Dim Sum

3 Stück/Portion

7,9/

*Gedämpfte hausgemachte Teigtäschchen
in Bambuskörbchen gefüllt mit*

| | |
|-----|---|
| D1 | Garnelen & Wasserkastanien ⓑ |
| D2 | „Shao-Mai“ (Klebriger Reis, Shitake Pilze, Fleisch) ⓐ ⓑ |
| D3 | „Shanghai Xiao-Long-Bao“ ⓓ (Saftiges Schweinefleisch & chin. Gemüse) ⓐ ⓑ |
| D4 | Bärlauch, Fleisch & Garnelen ⓐ ⓑ |
| D5 | Curry-Schweinefleisch & Gemüse ⓐ |
| D6 | Hühnerfleisch & Ingwer ⓐ |
| D7 | Gemüse & Erdnüsse ⓐ ⓑ |
| D8 | Rindfleisch, Ingwer & Lauch ⓐ ⓑ |
| D9 | Pfannengegrillte saftige „Sheng Jian“ Fleisch-Teigtäschchen ⓐ ⓑ ⓑ |
| D10 | Pochierte Teigtaschen mit feiner, frisch gehackter Fleisch Füllung in Chili Marinade ⓐ ⓑ ⓑ |



GOLDENE ZEITEN

Entrées

| | | | |
|----|--|------------|------|
| | Goldene Zeiten Vorspeisenplatte | Pro Person | 22,9 |
| V0 | Selektion der besten Vorspeisen. Wir kombinieren für Sie. Lassen Sie sich überraschen! (ab 2 Personen) | | |
| | (A B C D E F G H M N O P R) | | |
| VI | Exotischer Früchtesalat nach Saison mit Garnelen in Mandelsplittermantel | | 10,9 |
| | (A C) | | |
| V2 | Marinierter Glasnudelsalat mit chinesischem Ingwer, Koriander, Chili und gerösteten Pinienkernen | | 8,9 |
| | (F) | | |
| V3 | Calamari in knuspriger Hülle gefüllt mit pikanter Mango-Sauce | | 9,9 |
| | (A) | | |
| V4 | Tofu Variationen (für 2 Personen) | | 39 |
| | Bestehend aus: | | |
| | a) Gepresstem Tofu fein geschnitten mit Sesamöl und Koriandergrün | | |
| | b) Zartem Tofu Pudding mit frischen Kräutern, Ingwer-Soja-Sesamöl | | |
| | c) Mit Sojasauce, Honig und Anis geschmortem Tofu nach Suzhou Art | | |
| | d) Scharfem Tofu in duftend gewürztem Chili-Knoblauch-Öl | | |
| | e) Gebackenen Tofuwürfeln mit Erdnuß und spezielle Soja-Sauce | | |
| | f) Zarten Tofuscheibchen in sauer-scharfer Sauce | | |
| | (A E F N) | | |
| * | 3 Tofu Variationen aus der obigen Auswahl nach Ihrem Wunsch | | 19,9 |
| | (A E F N) | | |
| V5 | Mariniertes Rindfleisch in klassisch scharfer Sichuan Sauce mit frischen Kräutern | | 12,9 |
| | (E F N) | | |
| V6 | Original Peking-Enten-Rollen (mit süßer Bohnensauce, Lauch, chin.Crêpes) | | 18,9 |
| | (A B F) | | |
| V7 | Karamellisierte Kabeljaufilets mit „Five Spice“ Gewürz und Black Chinese Vinaigrette nach Old-Shanghai-Rezept | | 9,9 |
| | (D F) | | |



GOLDENE ZEITEN

| | | |
|-----|---|------|
| V8 | Fein marinierte Engelshaar-Nudeln mit knuspriger Entenbrust & hausgemachtem Chiliöl Ⓐ Ⓕ Ⓖ | 13,9 |
| V9 | Gänseleber mit chinesischen Datteln, kandierten Walnüssen und süßer Reissessig-Sauce Ⓐ Ⓗ Ⓕ | 17,9 |
| VI0 | Entenleber mit Frühlingszwiebeln und Ingwer im Wok Ⓐ Ⓕ | 10,9 |
| VII | Jakobsmuscheln mit grünen Pfefferoni, Kaviar und Black-Chinese-Vinaigrette Ⓐ Ⓕ Ⓗ Ⓡ | 17,9 |
| VI2 | Kurz gegrillter Tunfisch-Carpaccio in Sesamhülle mit Wasabi Sauce Ⓛ Ⓝ Ⓕ | 16,9 |

Oder

Frischer Tunfisch Tartar mit knusprigen Teigblättern, frischem Koriander und dreierlei Sauce

Ⓐ Ⓛ Ⓝ Ⓕ

| | | |
|------|--|-----|
| VI3 | Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Käse & Saison-Gemüse Ⓐ Ⓛ Ⓝ Ⓕ | 6,2 |
| VI3a | Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch und Gemüse | 5,9 |



GOLDENE ZEITEN

Hauptspeisen

Geflügel & Fleisch

| | | |
|----|--|------|
| H1 | Knuspriges Hähnchen mit würziger BBQ-Sauce, Ingwer, Frühlingszwiebel und Saison-Gemüse (A) (F) | 18,9 |
| H2 | Mandelsplitter-Hühnerfilets mit Bananen und exotischem, süß-säuerlichen Chutney (A) | 17,9 |
| H3 | Pikantes Wok-Hühnerfleisch mit Saisongemüse, auf Wunsch a) knusprig <i>oder</i> b) zart gebraten <i>oder</i> c) mit curry und chili <i>Oder</i> d) süß-sauerlich mit Ananas (E) (F) | 17,9 |
| H4 | Knusprige Entenbrust nach Kanton-Art (A) (F) mit Wok-Gemüse und Sauce Ihrer Wahl a) Sa-Ca Sauce (würzige chin. BBQ Sauce) b) Ananas-Mango-Sauce c) Sichuanpfeffer Sauce (leicht scharf) | 19,9 |
| R1 | zartes gebraten Rindfleisch mit Sichuan-Chili-Ingwer mit Saison Gemüsr und Schwarze Pfeffer (F) | 18,5 |
| R2 | Knusprig-würzig-pikantes Wok Rindfleisch mit Cashews und Gemüse (F) (H) | 19,5 |
| R3 | Zarte Rinderfilets im Wok gebraten mit Ingwer, schwarzem Pfeffer und Saison-Gemüse (F) | 30,9 |
| R4 | Knuspriges Schweinefleisch in Streifen mit frischen Früchten in süß-säuerlicher Sauce (A) | 17,9 |
| R5 | Scharf gebratenes, fein geschnittenes Schweinefleisch mit Black Beans, Chilischoten und Ingwer (<i>Mao's Lieblingsgericht</i>) (F) | 17,9 |
| R6 | Gebratener Lammrücken im Wok mit grünen Pfefferoni, Kräutern und Kümmel (F) | 24 |



Fisch

Frischer Tagesfisch (Wolfsbarsch) 28.0--33.0

*Wählen Sie aus 4 verschiedenen, traditionell chinesischen
Zubereitungsarten:*

- F1 Gedämpft mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Jungzwiebeln
nach Kanton Art ①
- F2 Gebraten mit Chili, Knoblauch und chinesischen Gewürzen
nach Sichuan Art ①
- F3 Geschmort mit Shaoxing-Reiswein, Sojasauce, Ingwer und
Honig nach Shanghai Art ①
- F4 Gegrillt mit Sichuanpfeffer, Koriander und
Knoblauch-Sojasauce ①

* * *

- F5 Old-Shanghai Yellow Fish (knusprig mit süß-säuerlich
gewürzter Spezial-Tomatensauce) 28
- F6 Gebratene Zanderfilets im Wok mit
Ingwer-Frühlingszwiebel-Sauce und Pak Choi Gemüse ① ② 19,9
- F6a Gefange schwarzer Kabeljau knusprige mit süße-sojasauce 24,9

Garnelen

- F7 Pikant-würzig gebratene Garnelen mit Gemüse nach
Gongbao-Art im Wok ③ ④ 25,9
- F8 Gerollte Garnelen mit süß-säuerliche exotischen Früchten
oder b) in knusprige Teige mit süß-säuerlicher sauce ⑤ 25,9
- F9 Scharfe Garnelen im Wok mit chinesischem
Zhengjiang-Reisessig und Gemüse knusprig gebraten ⑥ ⑦ 25,9



GOLDENE ZEITEN

Vegetarisch

| | | |
|-------|--|------|
| G1 | Knusprige Tofu mit Ingwer, Knoblauch und Saisongemüse in Wok gebraten (auf Wunsch scharf) ① | 14,9 |
| G2 | Weißer Tofu & Gemüse nach Sichuan „Ma-Po“ Art mit rotem Sichuanpfeffer-Chiliöl ① | 14,9 |
| G3 | Tagesangebot an Saison-Gemüse (von 12.9 bis 15.9) ① | |
| Zu B. | a) Shanghai grüner Pak Choy gebraten mit Knoblauch b) Fisolen mit Olive und eingelegte Gemüse c) Aubergine knusprige mit Knoblauch und Sojasauce d) Gebratene Senfgrün Gemüse e) Bittergurke gebraten mit scharfer Chili | |
| G4 | Gebratene hausgemachte Nudeln mit Gemüse ① | 13,9 |
| G5 | Gebratener Eierreis mit Gemüse | 10,9 |

Reis & Nudeln

| | | |
|----|---|------|
| E1 | Nudel Suppentopf mit Rindfleisch, oder mit Hühnerfleisch Ingwer und Saison-Gemüse) ① ② ③ ④ | 17,9 |
| E2 | Gebratener Eierreis mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Ingwer und Frühlingszwiebeln ② ③ ④ | 17,9 |
| E3 | Gebratene hausgemachte Nudeln nach Shanghai Art mit a) Wok-Hühnerfleisch oder b) Wok-Rindfleisch ① ② | 16,9 |

Beilagen

| | | |
|----|--|-----|
| B1 | <i>Yellow.</i> Gebratener Curry-Eierreis | 5,9 |
| B2 | <i>Red.</i> Gebratener Tomaten-Eierreis mit mildem Chili | 5,9 |
| B3 | <i>Black.</i> Gebratener Black-Bean-Eierreis | 5,9 |
| B4 | <i>White.</i> Gedämpfter Jasmin Reis | 3,2 |
| B5 | Gebratener Eierreis ② ③ | 5,9 |



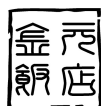
GOLDENE ZEITEN

Desserts

| | | |
|-----|---|------|
| N1 | Süß-Knusprige Maroni Won-Ton Teigtäschchen mit Früchten & Himbeersauce ④ | 7,9 |
| N2 | Ingwer Panna Cotta mit Kokos Eiscreme ⑥ | 8,9 |
| N3 | Birnen-Tofu-Tiramisu ⑤ ⑥ | 8,9 |
| N4a | Klebrige Reismehlknödel mit schwarzer Sesamfüllung ⑨ | 8,9 |
| N4b | Kokos-Reismehlknödel mit Eier-Vanille-Füllung ⑥ | 8,9 |
| N4c | Klebrige Reismehlknödel mit Haselnuss-Nougat-Füllung ⑥ ⑨ | 8,9 |
| N5 | Eiscreme (3 verschiedene Sorten) Cremig <i>oder</i> fruchtiger Sorbert ⑥ ⑨ ⑨ | 8,9 |
| N6 | Goldene Zeiten Dessert Variation für 2 Personen ④ ④ ⑤ ⑥ ⑨ ⑨ | 29,9 |

Gedeck pro Person 3

Alle Speisen und Getränke inklusive aller
Abgaben und Steuern



GOLDENE ZEITEN

Getränke

Aperitiv

| | | |
|--|----------------|-----------|
| Ming's Cocktail Sekt mit Mango, Sichuanpfeffer, frischen Koriander, Limettensaft | 0,15l | 9,5 |
| Aloe Vera Cocktail Aloe Vera Juice, Gin, frische Zitrone | 0,15l | 9,9 |
| Exotische Bellini Prosecco mit Mango, Guave oder Lychee | 0,15l | 6,9 |
| Prosecco <i>pur</i> | 0,15l | 4,9 |
| Cremant d'Alsace <i>Brut Rosé</i> | 0,15l 0,75l | 8,9 49 |
| Champagne Gobillard & Fils <i>Tradition</i> | 0,15l | 12 |
| Kir Royal <i>Bereenlikör & Cremant d'Alsace</i> | 0,15l | 8,9 |
| Martini Bianco | 6cl | 7,9 |
| Gin Tonic | 4cl | 9,9 |
| Campari Soda / Orange | 4cl | 7,9 |

Champagner

| | | |
|-------------------------------------|-------|-----|
| Gobillard & Fils <i>Brut Rosé</i> | 0,75l | 79 |
| Louis Roederer <i>Brut Premier</i> | 0,75l | 89 |
| Laurent-Perrier <i>Brut</i> | 0,75l | 79 |
| Pol Roger <i>Reserve</i> | 0,75l | 79 |
| Dom Pérignon <i>Vintage 2000</i> | 0,75l | 250 |
| Moët & Chandon <i>Brut Impérial</i> | 0,75l | 85 |
| Deutz <i>Brut Classic</i> | 0,75l | 89 |
| Taittinger <i>Millesime 2006</i> | 0,75l | 99 |



GOLDENE ZEITEN

Before or After

Chinese Selection

| | | |
|---|------|-----|
| Mao Tai Bekanntester chinesischer Getreide-Edelbrand | 2 cl | 8,9 |
| Wu Liang Ye Edelbrand aus 5 verschiedenen Getreidesorten | 2 cl | 9,9 |
| Gao Liang Jiu Edelbrand aus roten Hirsen und Reis | 2 cl | 5,5 |
| Mei Guei Lu Edelbrand mit Rosenaroma | 2 cl | 5,5 |
| Wu Jia Pi Kräuter-Edelbrand | 2 cl | 5,5 |
| Ginseng Likör Edelbrand aus Heilwurzel | 2 cl | 5,5 |
| Zhu Ye Qing Edelbrand mit Bambusaroma | 2 cl | 5,5 |
| Huang Jiu - Chinesischer Reiswein | 8 cl | 8,9 |
| Sake - Japanischer Reiswein | 8 cl | 8,9 |
| Lychee, Mandarin oder Pflaumen Likör | 8 cl | 8,9 |

Western Selection

| | | |
|---------------------------------|------|------|
| Absolut Vodka | 4 cl | 8,9 |
| Russky Standard Vodka Plantinum | 4 cl | 9,5 |
| Rémy Martin | 4 cl | 10,5 |
| Averna | 4 cl | 6,9 |
| Fernet Branca | 4 cl | 6,9 |
| Gordon's Gin | 4 cl | 6,9 |



GOLDENE ZEITEN

Bier vom Fass

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| Zwettler <i>original</i> | 0,2l | 2,9 |
| Zwettler <i>original</i> | 0,33l | 3,4 |
| Zwettler <i>original</i> | 0,5l | 4,6 |

Flaschenbier

| | | |
|-----------------------------|-------|-----|
| Paulaner Weißbier naturtrüb | 0,5l | 4,6 |
| Becks Alkoholfrei | 0,33l | 3,9 |
| Singha Bier (Thailand) | 0,33l | 4,5 |
| Tsingtao Bier (China) | 0,33l | 4,5 |

Kaffee *(Hausbrandt oder Nespresso)*

| | |
|----------------------|-----|
| Espresso klein | 2,9 |
| Espresso groß | 4,3 |
| Melange / Cappuccino | 3,9 |
| Caffè Latte | 4,9 |
| Caffè Macchiato | 3,2 |



GOLDENE ZEITEN

Teespezialitäten

| | |
|--|-----|
| Jasmin Tee Junge feinduftende Teeblätter werden sorgfältig mit Jasminblüten gedämpft. | 4,9 |
| Bio "LongJing" Spezial Grüner Tee Die jungen Teetriebe werden traditionsgemäß in der heißen Pfanne in aufwändiger Handarbeit zu seiner typischen länglichen Form gepresst. Charakteristisch: mild-rauchiges Aroma, zart-bitterer Geschmack. | 6,9 |
| "Mu Dan" Jasmingrüner Tee Grüne Blattspitzen werden mit Jasminblüten zu einer Blume gebunden. Eine Rarität. | 7,5 |
| Mango Grüner Tee Feine grüne Blätter mit Mango Stückchen, leicht süßlich duftend, mit exotischem Aroma. | 6,0 |
| Ginseng U-Long Tee U-Long ("schwarzer Drache"): Halbfermentierter Tee nach alter Tradition. Teeblätter werden in Ginseng Pulver eingehüllt und verströmen ein ausgeprägtes Aroma. | 6,0 |
| Chrysanthemen-Tee Weiße Chrysanthemenblüten aus Hangzhou. Diesen überaus wohlschmeckenden Tee empfahl bereits der berühmte Arzt Li Shi Zhen aus der Ming-Dynastie wegen seiner Heilkraft. | 4,9 |
| Ingwer Tee Der einzige versüßte Tee in China. Kein Teeingehalt, cholesterinsenkend und wärmend | 6,5 |
| Genmai Tee Feiner Sencha-Grüntee mit geröstetem Reis | 5,5 |
| Rosen Darjeeling Tee Darjeeling-Schwarztee mit Rosenblüten | 6,0 |



Alkoholfrei

| | | |
|--|-------|-----|
| Römerquelle | 0,33l | 3,5 |
| | 0,75l | 6,5 |
| Römerquelle ohne | 0,33l | 3,5 |
| | 0,75l | 6,5 |
| Almdudler | 0,33l | 3,9 |
| Coca Cola / Coca Cola Light | 0,33l | 3,9 |
| Coca Cola / Coca Cola Light mit frischgepresstem Zitronensaft | 0,33l | 4,4 |
| Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale | 0,2l | 3,8 |
| Soda | 0,25l | 2,0 |
| | 0,5l | 3,5 |
| Soda mit frischgepresstem Zitronensaft | 0,25l | 2,7 |
| | 0,5l | 4,7 |
| Limetten Soda | 0,25l | 2,9 |
| | 0,5l | 4,9 |
| Rauch Eistee Zitrone | 0,33l | 3,5 |

Fruchtsäfte

| | | |
|------------------------------|-------|-----|
| Frischgepresster Orangensaft | 0,2l | 5,9 |
| Apfelsaft naturtrüb | 0,25l | 3,2 |
| Orangensaft | 0,25l | 3,0 |
| Fruchtsäfte gespritzt | 0,25l | 2,9 |
| | 0,5l | 4,9 |
| Marillen | 0,2l | 3,5 |
| Johannisbeer | 0,2l | 3,5 |
| Kokos | 0,25l | 3,2 |
| Mango | 0,25l | 3,2 |
| Guave | 0,25l | 3,2 |
| Lychee | 0,25l | 3,2 |



GOLDENE ZEITEN

OBSTBRAND

| | | |
|--|-----|------|
| Obstcuvée Apfel/Birne Reisetbauer | 2cl | 6,5 |
| Williams Reisetbauer | 2cl | 7,5 |
| Rote Williams Skiclub Arlberg Reisetbauer | 2cl | 7,5 |
| Marille Holzapfel | 2cl | 6,5 |
| Zwetschke Reisetbauer | 2cl | 7,0 |
| Weichsel Holzapfel | 2cl | 8,0 |
| Wildkirsche Reisetbauer | 2cl | 11,9 |
| Himbeere Reisetbauer | 2cl | 10,5 |
| Schwarze Ribisl Holzapfel | 2cl | 10,5 |
| Elsbeere Reisetbauer | 2cl | 19,5 |
| Vogelbeere Reisetbauer | 2cl | 10,5 |
| Quitte Holzapfel | 2cl | 9,5 |
| Kirsche Reisetbauer | 2cl | 8,0 |
| Holunder Reisetbauer | 2cl | 10,5 |
| Apfel im Eichenfass Reisetbauer | 2cl | 8,0 |
| Maschansker 100% reiner Apfelbrand Göllers | 2cl | 8,0 |

GEMÜSEBRAND

| | | |
|------------------------|-----|-----|
| Karotte Reisetbauer | 2cl | 7,5 |
| Ingwer Reisetbauer | 2cl | 9,5 |
| Paradeiser Reisetbauer | 2cl | 9,0 |



GOLDENE ZEITEN

TRESTERBRAND

| | | |
|---|-----|-----|
| Olivin Tresterbrand Winkler-Hermaden | 2cl | 7,8 |
| Tresterbrand von Riesling „Moosburgerin“ Buchegger | 2cl | 6,4 |
| Grappa di Vin Santo Avignonesi, Italien | 2cl | 8,0 |
| Grappa di Brunello Altesino, Italien | 2cl | 6,5 |
| Grappa di Moscato Poli, Schiavon, Italien | 2cl | 6,8 |

SCOTCH WHISKY

| | | |
|--------------------------------------|-----|------|
| Highland Single Malt The Macallan | 4cl | 10,5 |
| Chivas 12 years | 4cl | 9,5 |
| Ballantine´s | 4cl | 8,5 |
| Johnny Walker Red/Black Label | 4cl | 7/10 |

WEINBRAND

| | | |
|--|-----|------|
| Armagnac <i>XO</i> Chateau de Laubade, Frankreich | 4cl | 13,5 |
| Veltlinerbrand Reserve Freie Weingärtner Wachau | 4cl | 14 |



GOLDENE ZEITEN